



## VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

Avuto luogo il 31/01/2013 nella mensa insegnanti  
dalle ore 16.30 alle ore 18.30

Presenti:

Sig.ra PYRROU Athina	Presidente COMSEV
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie,	Membro Vice Presidente COMSEV
Sig. CORDEIL Stéphane	Rappresentante Associazione Genitori
Sig. MATTANA Osvaldo,	Rappresentante Associazione Genitori
Sig.ra BELLORINI Anna	Rappresentante per alunni classi P3-P4-P5
Sig.ra WAWAK Marie Lise	Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig. BIJNENS Frank	Rappres. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
Sig. JONGERIUS Ruud	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria
Sig. SZABO Kende	Presidente Comitato Studentesco
Dott.sa PATRUNO Paola	Medico Scolastico
sig. LIVOLSI Philippe	Capo cuoco

Invitata alla riunione: Sig.ra VERBRUGGEN Karin Gerente Mensa

Assenti giustificati:

Sig. CANTANTE DA TORRE Mario	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig. CRINE Michel	Direttore Aggiunto Scuola Secondaria
Sig.ra MALIK Kamila	Direttore Aggiunto Scuola Primaria
Sig.ra CAVALLINI PEDRONI Daniela	Rappresentante PAS

La sig.ra Pyrrou saluta i presenti e spiega che dal 30 gennaio 2013 è Presidente della COMSEV e che la sig.ra Sanchez è il vice-presidente. Ringrazia per la loro presenza i nuovi rappresentanti dell'associazione genitori, sig. Stéphane Cordeil e sig. Osvaldo Mattana, il presidente del CS Szabo Kende e il capo cuoco sig. Philippe Livolsi. Chiede se ci sono punti da aggiungere all'ordine del giorno. Non essendocene, l'ordine del giorno viene così stabilito:

1. Elezione del coordinatore del Comitato Mensa
2. Approvazione verbale del 19/06/2012
3. Aggiornamento gradimento dei 4 menù speciali proposti:  
Natale 2011; Sole giallo (giugno 2012); Cipriota (novembre 2012); Natale 2012
4. Aggiornamento e approvazione menù 2012-2013 da parte dell'ASL
5. Aggiornamento distributori d'acqua
6. Temi/ricieste da parte dei rappresentanti:
  - degli alunni della scuola materna e primaria
  - degli insegnanti della scuola primaria
  - degli insegnanti della scuola secondaria
  - degli alunni della scuola secondaria
7. Varie
  - pic-nic per la scuola primaria
  - sopralluogo tecnico dell'ASL in data 05/11/2012
  - sopralluogo nutrizionale dell'ASL in data 22/11/2012
  - proposte per incrementare la comunicazione tra soci/alunni e mensa

### 1. Elezione del coordinatore del Comitato Mensa

La sig.ra Sanchez ricorda che il Comitato Mensa è un comitato tecnico, autonomo e con un ruolo consultivo. Propone che il coordinatore sia eletto dai suoi membri e non designato dal Consiglio di Amministrazione (CdA). Lo stesso coordinatore dovrà richiedere le riunioni del Comitato Mensa, proporre l'ordine del giorno e condurle.

La sig.ra Pyrrou chiede se ci sono candidati. Si propongono la sig.ra Anna Bellorini e il sig. Osvaldo Mattana. Si vota e si contano i voti:

- la sig.ra Bellorini ottiene 8 voti
- il sig. Mattana ottiene 3 voti
- 1 scheda nulla
- 1 scheda bianca

La sig.ra Bellorini è quindi eletta Coordinatore del Comitato Mensa.

## **2. Approvazione verbale del 19/06/2012**

La sig.ra Pyrrou chiede se ci sono osservazioni sul verbale della riunione del Comitato Mensa del 19/06/2012. In assenza di commenti il verbale è approvato.

## **3. Aggiornamento gradimento dei 4 menù speciali proposti**

La sig.ra Bellorini comunica che i 4 menù speciali sono stati proposti per venire incontro alle richieste di variare il menù settimanale di routine. Conferma che non tutti i piatti hanno ottenuto un alto livello di gradimento e che, in generale, è stato notato che gli alunni più giovani sono i più abitudinari (apprezzano meno le novità), che gli alunni della scuola primaria del self service tendono a prediligere la pasta ma hanno gradito le alternative; gli alunni della scuola secondaria hanno scelto e consumato nella maggior parte dei casi tutto il pranzo dei menù speciali.

Il sig. Szabo precisa che i piatti proposti alla mensa sono sempre di suo gradimento.

Il sig. Bijnens si lamenta che i menù proposti prevedono sempre la pasta.

Dopo una lunga discussione tra tutti i membri del Comitato sulle caratteristiche dei menù settimanali e di quelli speciali, la sig.ra Bellorini conclude che bisogna continuare a proporre piatti nuovi, ad esempio attraverso la proposta di menù speciali, per venire incontro alla richiesta di una scelta più internazionale e meno di routine, ma tenendo conto delle abitudini degli alunni più piccoli.

## **4. Aggiornamento approvazione menù 2012-2013 da parte dell'ASL**

La gerente comunica che il nuovo ricettario è quasi ultimato e che L'ASL potrà approvare il menù annuale solo dopo averlo ricevuto.

## **5. Aggiornamento distributori d'acqua**

La sig.ra Pyrrou riferisce che nel CdA del 29 gennaio 2013 la scuola ha comunicato di non avere i fondi per eseguire gli interventi strutturali necessari per installare i distributori d'acqua e che l'argomento sarà ritrattato nel CdA del 23 aprile 2013.

## **6. Temi/richieste da parte dei rappresentanti**

### Rappresentanti degli alunni della scuola materna e primaria

Le sig.re Bellorini e Wawak trasmettono le richieste a loro pervenute da alcuni genitori:

- fare il passato di sole mele (senza pera). Il capo cuoco comunica che farà il cambiamento.
- cambiare la composizione del sacchetto pic-nic per gli alunni della scuola materna e primaria: mettere un panino più morbido; sostituire il prosciutto cotto e il formaggio edamer con altre proteine; aggiungere un dolcetto. Dopo consultazione il Comitato decide di chiedere al panettiere di fare un panino morbido di grano tenero, di sostituire il prosciutto cotto con l'insaccato di tacchino, di mettere un altro formaggio al posto dell'edamer, di sostituire la frutta con un pacchetto di biscotti secchi. Si chiederà l'autorizzazione alla ASL.
- cambiare la posizione della frutta, spostandola sul piano basso del self service perché poco visibile agli utenti più piccoli (se messo sul piano rialzato). La gerente comunica che è possibile questo cambiamento ma, per problemi di spazio, si dovranno mettere le posate sul piano rialzato.

### Rappresentanti degli insegnanti della scuola primaria

Il sig. Bijnens comunica che alcune classi della materna hanno chiesto di apparecchiare direttamente sul tavolo, senza vassoio, considerato che quest'ultimo spesso non è stabile, "si muove". La gerente conferma che i vassoi dopo tanti passaggi in lavastoviglie tendono a incurvarsi. Precisa inoltre che i tavoli vicino alle finestre, dove sono collocate due classi

materne, sono più alti. Si decide di fare una prova servendo due volte il pranzo senza vassoio per valutare il rallentamento nello sbarazzare i tavoli.

Il sig. Bijmens trasmette inoltre le seguenti richieste:

- servire le lasagne agli utenti con menù fisso. La dott.ssa Patrino precisa che se una ricetta è accettata per gli alunni della scuola primaria, non dovrebbero esserci ostacoli da parte dell'ASL per servirlo anche agli utenti più giovani. La gerente chiede di poter abbinare alle lasagne un secondo "freddo" ossia formaggio o prosciutto cotto o tacchino insaccato (se approvato per i pic-nic) con verdure crude per ottimizzare i tempi di distribuzione dei piatti. Si decide di fare una prova in attesa dell'autorizzazione da parte dell'ASL.
- servire le patate in insalata agli utenti più piccoli, perché hanno solo una volta al mese le patate al forno come contorno. Si chiede l'approvazione all'ASL.
- servire della carne tagliata finemente, tipo kebab. Il cuoco risponde che nel passato sono stati serviti dei mini hamburger, della carne tipo ragù e della carne tagliata in mini bocconcini ma che non è mai stato gradito particolarmente dagli alunni, anche secondo il parere degli insegnanti. La questione rimane in sospeso.
- non servire le arance agli alunni più piccoli perché non riescono a sbuciarle; il Comitato decide di servire i mandarini o i clementini al posto delle arance.
- servire un menù più internazionale e con meno pasta, ad esempio un menù fisso per tutti perché garantirebbe un menù equilibrato. Dopo una lunga discussione, alla luce dell'esperienza passata e delle osservazioni fatte in mensa, il Comitato conclude che proporre un menù fisso per tutti aumenterebbe il gradimento di pochi e soprattutto ne diminuirebbe la scelta. I piatti proposti sono frutto di scelte che garantiscono sulla carta un menù equilibrato settimanale. Infine la pasta è il piatto più gradito da tutti gli alunni della primaria e secondaria.

#### Rappresentanti degli insegnanti della scuola secondaria

Gli argomenti sono stati trattati negli altri punti (coda mensa e varietà nel menù)

#### Rappresentanti degli alunni della scuola secondaria

Il sig. Szabo chiede di affrontare il problema della coda alla mensa (richiesta rivolta soprattutto alla direzione della scuola) e propone: 1) di creare due periodi per la pausa pranzo mettendo per la metà delle classi la pausa in quinta ora e per l'altra metà in sesta ora; 2) oppure mettere più ore studio in quinta ora.

La gerente spiega brevemente che la proposta dei due periodi della pausa pranzo è stata fatta l'anno scorso dal sig. Da Torre, studiata dalla sig.ra Malik e dalla COMSEV. Tale soluzione ostacola però le attività parascolastiche che si svolgono nella pausa pranzo.

Per quanto riguarda la proposta delle ore studio in quinta ora, il sig. Jongerius spiega che c'è sia un problema di orario che rende difficile lo spostamento di alcune materie in altre ore, sia un problema di mancanza di tempo. Se ci fossero 10 minuti in più nella giornata scolastica ci sarebbe un margine di operatività maggiore che adesso non c'è.

Il sig. Szabo coglie l'occasione per trasmettere la sua soddisfazione in merito alla qualità e la varietà del cibo servito in mensa.

## 7. **Varie**

### Pic-nic per la scuola primaria

Argomento trattato nel punto 5

### Sopralluogo tecnico dell'ASL in data 05/11/2012

La gerente comunica che non sono stati rilevati problemi strutturali e che l'analisi delle carote grattugiate prelevate ha dato esito negativo.

### Sopralluogo nutrizionale dell'ASL in data 22/11/2012

La gerente precisa che il controllo è stato fatto il giorno del menù Cipriota. Non sono stati rilevati problemi particolari.

### Proposte per incrementare la comunicazione tra soci/alunni e mensa

- Le sig.re Bellorini e Wawak propongono di posizionare alla mensa una "suggestion-box" nella quale qualsiasi utente può lasciare commenti, suggerimenti, fare proposte per cambiamenti di piatti e di nuove ricette. Il sig. Szabo spiega che nella scuola Europea di Mol gli alunni hanno un sito dove possono esprimere i loro giudizi e fare delle proposte per un piatto speciale ogni mese.

La sig.ra Bellorini precisa che occorre prima provare se e come l'idea funziona proprio attraverso la "suggestion-box" e che in seguito si può valutare di informatizzare la procedura.

- le sig.re Bellorini e Wawak propongono di organizzare delle visite alla mensa, coinvolgendo gli alunni e i rispettivi insegnanti delle classi prime e quarte della scuola Primaria. L'obiettivo è molteplice: far osservare agli alunni il lavoro dei cuochi, della gerente e del personale addetto alla mensa nel preparare i piatti che saranno poi consumati dagli alunni stessi; sensibilizzare gli alunni allo sforzo e al lavoro necessario per la preparazione dei piatti con l'intento di portarli a non sprecare, quindi a non avanzare il cibo e l'acqua; sensibilizzarli ad evitare lo spreco anche attraverso l'impatto che esso ha sull'ambiente; educarli a mangiare in maniera equilibrata (i menù lo sono), non dimenticando di consumare la frutta.

La proposta deve essere ancora sottoposta all'approvazione della sig.ra Malik. Il sig. Bijnens apprezza l'idea.

La riunione termina alle ore 18.00.

Varese, 31/01/2013