



VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

tenutasi il 01/12/2011 nella mensa insegnanti
dalle ore 16.30 alle ore 18.45

Presenti:

Sig. WENG Uwe	Presidente CM e membro CdA
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie,	Membro CdA
Dott. BOLCHINI Ottavio,	Rappresentante Associazione Genitori
Sig.ra BELLORINI Anna	Rappresentante per alunni classi P3-P4-P5
Sig.ra WAWAK Marielise	Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig. JONGERIUS Ruud	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria
Sig.ra CAVALLINI PEDRONI Daniela	Rappresentante PAS
Sig. ANNUNZIATO Paolo	Rappresentante Comitato Studentesco
Dott.sa PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig. 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. VELTMAN Cas	Rappres. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
	Sig. NIEMAN Hans	Membro CdA

Il Sig. Weng chiede se ci sono punti da aggiungere all'ordine del giorno; il sig. Annunziato chiede di aggiungere al "punto varie" la richiesta di una fila prioritaria, un forno a microonde e delle informazioni in merito alla caffetteria.

L'ordine del giorno viene quindi così stabilito:

1. Approvazione verbale del 04/05/2011
2. Sondaggio gradimento servizio mensa
 - a. presentazione dei risultati dei sopralluoghi e osservazioni da parte delle sig. re Wawak e Bellorini
 - b. analisi dei risultati del sondaggio fatto nel mese di giugno 2011
 - c. proposte basate sui rilievi sopraccitati
 - d. proposta per menù natalizio
3. Sopralluogo nutrizionale dell'ASL in data 07/06/2011 e 08/11/2011
4. Aggiornamenti argomenti trattati nei CM del 05/04/2011
 - distributori di acqua per la mensa
 - SITICIBO
 - commenti/ricieste
5. varie
 - fila prioritaria
 - forno a microonde
 - caffetteria

1 Approvazione verbale del 04/05/2011

In assenza di commenti il verbale è approvato all'unanimità.

2. Sondaggio gradimento servizio mensa

a+b. presentazione dei risultati dei sopralluoghi e analisi dei risultati del sondaggio fatto nel mese di giugno 2011

Le rappresentanti per gli alunni della scuola materna e primaria distribuiscono ai presenti un prospetto preparato con i risultati dei vari sopralluoghi, l'interpretazione del sondaggio e la proposta per un menù natalizio. Il documento fa parte integrante del verbale.

c. proposte basate sui rilievi sopraccitati

Dopo aver presentato i risultati dei sopralluoghi fatti due martedì e un giovedì nel mese di maggio con relative osservazioni ed aver illustrato l'esito del sondaggio mensa di giugno al quale hanno risposto circa il **10%** degli utenti, le sig. re Wawak e Bellorini propongono i seguenti cambiamenti (SS=self service, ST=servizio al tavolo)

- 1- limitare la scelta delle **verdure cotte** a **solo due tipologie** durante tutto il servizio per incrementarne il consumo (SS)
- 2- aumentare le **macedonie** che sono molto gradite per incrementare la scelta della frutta come dessert
- 3- proporre **l'insalata iceberg** e tagliarla il più fine possibile, proporre i finocchi crudi per incrementare il consumo della verdure crude (ST)
- 4- sostituire l'olio di oliva con olio di **oliva extra vergine** per il condimento delle insalate; mettere a disposizione degli insegnanti (ST) e degli alunni (SS) olio, aceto, aceto balsamico e sale su un tavolo nel salone mensa
- 5- servire (ST) le verdure crude scondite e mettere sui tavoli una bottiglia con la vinaigrette in modo tale che gli insegnanti possano condire le verdure in base alle richieste degli alunni.
- 6- fare la **frutta cotta** di solo mele senza additivi e senza pezzetti.
- 7- sostituire il risotto all'ortolana con un **risotto alle verdure** usando una sola verdura (ST)
- 8- sostituire la **pizza** al ST con la "pizza al trancio" (perché quando mancano i dentini fanno troppa fatica a mangiare la crosta)
- 9- sostituire il **fuso di pollo** (perché difficile da mangiare/non abbastanza cotto/ha poca carne) (ST)
- 10- preparare i piatti proposti esclusivamente nei giorni di **mercoledì e venerdì** anche negli altri giorni per aumentare la varietà.
- 11- proporre una volta al mese un **menù interculturale** proponendo diversi piatti unici.

La gerente comunica che trasmetterà le richieste alla cucina ma fa già notare che

- 1- la **limitazione delle verdure cotte** era già stata richiesta dagli insegnanti, provata ma non gradita ritornando alle varietà iniziali. Ribadiscono che quella era una richiesta da parte degli insegnanti, e che adesso si chiede in base alle risposte degli alunni sul sondaggio
- 2- si può dare la **macedonia** solo se fatta in giornata. La cucina non ha sempre il tempo di farla.
- 3- per quanto riguarda i finocchi dice che sono stati tolti dal ST perché non li mangiava nessuno. Per l'**insalata** iceberg precisa che fino a due anni fa la si serviva ma su richiesta dell'insegnante rappresentante per la scuola materna e primaria è stata tolta perché insapore. Chiederà alla cucina di reinserirla
- 4- si può utilizzare l'**olio extra vergine** per le insalate; per quanto riguarda i condimenti a disposizione degli alunni si ricorda che l'ASL non autorizza l'uso libero dell'olio, per gli altri condimenti (aceto, aceto balsamico) non ci sono problemi. Fa notare che al self service c'è già l'aceto/l'aceto balsamico a disposizione degli alunni. Sale e olio sono dati su richiesta. Giustificano la richiesta del tavolo con i condimenti dicendo che così non creano code al self service. La gerente fa notare che provocano molto più rallentamenti gli alunni che si presentano senza badge o foglietto sostitutivo.
- 5- la richiesta dovrà essere approvata dall'ASL
- 6- la **frutta cotta** non ha alcun additivo, né zucchero né vaniglia. E' fatta solo di mele e di pere cotte frullate. Chiedono di usare solo le mele.
- 7- la richiesta sarà trasmessa alla cucina. Nel menù generale si scriverà "**risotto con verdure**" e nel menù della settimana sarà indicato il tipo di verdura perché dipenderà dalla stagione. Modifica da trasmettere all'ASL.
- 8- La risposta sarà trattata nel prossimo CM.
- 9- La risposta sarà trattata nel prossimo CM
- 10- i piatti proposti nei giorni di **mercoledì e venerdì** sono piatti che non sono realizzabili nei giorni di grande afflusso per problemi di tempo e di materiale.

11- un **menù interculturale** una volta al mese richiede un grande impegno da parte della cucina e non solo. E' impossibile per la cucina provvedere ad un menù interculturale con tale frequenza per mancanza di personale, di attrezzature e di tempo. La gerente si chiede inoltre se un menù composto solo da un piatto unico e un dessert possa avere successo. Il dott. Bolchini concorda e conferma che è necessario mantenere delle alternative. Il presidente del CS Paolo Annunziato ci tiene a precisare che con il passare degli anni ha notato un miglioramento della qualità del cibo servito e che gli alunni in generale sono soddisfatti della mensa.

d. proposta per menù natalizio

La sig.ra Sanchez illustra la proposta del menù per Natale indicato nel prospetto.

La gerente chiede di aggiungere un terzo primo perché la sola proposta di torta alle verdure oppure insalata ricca è molto limitata. I membri del CM propongono di aggiungere una minestra di zucca.

Per il secondo non ci sarà alcuna scelta quindi l'unico piatto proposto sarà arrosto di vitello con due contorni fissi per tutto il servizio: patatine fritte oppure fagiolini.

Come dessert sono stati proposti solo dei dolci (panettone, pandoro e torta al cioccolato) e la gerente chiede di poter mettere anche la frutta fresca. I membri approvano.

La sig.ra Sanchez chiede se è possibile utilizzare dei tovaglioli e delle tovagliette colorate. Il sig. Annunziato chiede se è possibile mettere un albero di natale in mensa, che potrebbe essere addobbato dagli alunni. Il sig. Weng chiede alla gerente di informarsi per i tovaglioli e le tovagliette e chiede di inoltrare la richiesta per l'albero di natale alla scuola.

NOTA del 21/12/2011: il menù di Natale è stato un gran successo: abbiamo registrato quasi 20% di passaggi in più con il badge in confronto ad un "normale" martedì.

Qualitativamente è da notare che

- gli alunni con servizio al tavolo hanno lasciato quasi tutti la minestra nel piatto, la carne e le patatine sono state mangiate senza avanzi;
- un numero notevole di alunni della scuola primaria che passano al self hanno saltato il primo piatto; parecchi alunni hanno preso solo un dessert e un piattino con patatine fritte;
- gli alunni della scuola secondaria hanno gradito tutte le offerte e hanno preso quasi tutti un primo, il secondo e un dessert.

Al self service la minestra è stata consumata quasi tutta (preparato 300 porzioni, avanzato circa il 10%), sono stati richiesti 21 piatti di insalata e sono avanzate 160 porzioni di quiche delle 630 porzioni preparate.

Nell'insieme si può dire che le proposte del menù di Natale sono state molto apprezzate da tutti gli utenti. Nessuno si è lamentato per la mancanza di pasta o di riso. Per la cucina è stato molto impegnativo sia per la stima delle quantità da preparare che per il servizio stesso.

Per quanto riguarda l'albero di Natale, la richiesta non è stata accolta dalla Direzione della scuola secondaria.

3. Sopralluogo nutrizionale dell'ASL in data 07/06/2011 e 08/11/2011

Il sig. Weng passa la parola alla gerente, la quale spiega che i sopralluoghi nutrizionali da parte dell'ASL sono una normale prassi. Visto che la mensa della scuola Europea è diversa dalle mense delle scuole italiane, vengono volentieri con i loro praticanti. Precisa che entrambe le volte la sig.ra Piotto non ha fatto commenti negativi.

La sig.ra Sanchez chiede come mai nel primo sopralluogo è stato scritto "Dal rapporto ore lavorate/pasti preparati, si deduce che il pasto ha caratteristiche di qualità buono" e nel secondo ".di qualità sufficiente". La gerente spiega che è un ragionamento statistico che indica se il numero di ore lavorative bastano per poter preparare un pranzo di qualità tenendo conto del numeri di pasti e tipo di menù da preparare. La seconda volta ha ritenuto che la manodopera era sufficiente. Anche se la definizione è più scarsa in confronto al mese di luglio, bisogna precisare che ha assaggiato tutti i piatti ed ha fatto molti commenti positivi (gustoso, croccante, saporito,...).

4. Aggiornamenti argomenti trattati nei CM del 05/04/2011

- distributori di acqua per la mensa

Il sig. Weng comunica che è stata inoltrata ancora la richiesta alla scuola per acquistare le macchine. La spesa potrà essere presa in considerazione per il bilancio del 2013.

La gerente comunica che ha chiesto per il leasing ma le ditte non erano interessate.

- SITICIBO

La gerente trasmette la soddisfazione da parte della SITICIBO per la quantità di cibo che possiamo dare a loro. Precisa che un loro volontario passa ogni lunedì, martedì e giovedì. Negli altri giorni solo se chiamati. Ha notato anche che da quando il cibo avanzato nel self service è dato alla SITICIBO, capita meno spesso che manchi una pietanza del menù. Questo perché si sa che il cibo avanzato non sarà buttato.

- commenti/richieste

Comunica brevemente che il latte per il ST è stato aumentato, che un'addetta mensa provvede a passare i tagliamela tra le varie classi e che le banane sono messe intere su un vassoio con un coltello in modo che l'insegnante le possa tagliarle al momento.

5. varie

- fila prioritaria

Il sig. Annunziato chiede se è possibile far passare davanti gli alunni che hanno un'attività durante la pausa pranzo per permettere a loro da consumare il pranzo in mensa. La gerente fa notare che le code sono gestite dalla scuola e che deve quindi chiedere ai consiglieri se ciò è possibile.

- forno a microonde

Il sig. Annunziato chiede se è possibile che anche gli alunni abbiano un forno a microonde a disposizione, come gli insegnanti. La gerente fa notare che il RSPP della scuola aveva già autorizzato tale dispositivo. La sig.ra Pedroni comunica che si informerà presso la Whirlpool per avere uno o due forni a microonde da mettere nel salone della mensa.

- caffetteria

Il sig. Annunziato chiede a che punto è il progetto caffetteria. Il sig. Weng spiega che la Cooperativa Mensa è d'accordo con il progetto e che ha chiesto uno studio di fattibilità prima di poter accettare la richiesta. Il sig. Annunziato approva la soluzione. Spiega che con la collaborazione dell'AG gli alunni vogliono realizzare una zona relax con tavolini e sedie nell'ex angolo fumatori – cortile nord. Chiede se la mensa potrebbe collaborare preparando qualcosa per occasioni speciali. La gerente comunica che nel passato la cucina ha preparato delle torte etc per gli alunni e si occupa anche degli acquisti per il barbecue del CS. Si può proseguire la collaborazione come nel passato (ovviamente se le richieste non sono per i giorni lunghi quando la cucina ha un servizio per un utenza numerosa da gestire).

La riunione si conclude alle ore 18.45.

Varese, 22/12/2011