



VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

tenutasi il 20/01/2009 dalle ore 16.30 alle ore 17.30
nella mensa insegnanti

Presenti:

Sig. WENG Uwe	membro CdA
Sig. PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig.a CRINE Michel	Direttore Scuola Secondaria
Sig. VELTMAN Cas	Rappresentante Insegnanti Sc. Primaria
Sig.ra VALESIO Claudine	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria
Sig. RAFANELLI Lorenzo	Rappresentante Comitato Studentesco
Sig. VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa

Assenti giustificati: BERG Christl, Direttore Scuola Primaria
BOLCHINI Ottavio, rappresentante Associazione Genitori
NIEMAN Hans, membro CdA
CORDEIL Stephane, Presidente COMSEV
PISTONE JACOPO, Rappresentante Comitato Studentesco

Ordine del giorno:

1. composizione menù
2. acqua
3. frutta e verdura da CE

1. Composizione menù

I rappresentanti degli insegnanti chiedono più varietà nei pranzi, nelle insalate e nelle verdure cotte. La gerente comunica che ogni giorno ci sono 5 – 6 tipi di verdure cotte ma che ne possiamo mettere nel self solo due alla volta. I rappresentanti chiedono di cucinare allora solo 2 tipi di verdure al giorno, per trovare sicuramente delle verdure differenti durante la settimana.

Chiedono anche l'inserimento di nuovi piatti perché un menù su 4 settimane è troppo ripetitivo.

La dott.sa Patruno spiega che il menù su 4 settimane è una disposizione dell'ASL e che i menù sono previsti per una popolazione scolastica con età da 4 a 18 anni, non è quindi un menù per adulti.

Per quanto riguarda l'inserimento di piatti nuovi, dice che bisogna preparare la ricetta con gli ingredienti. Ogni utente può, se lo desidera, suggerire una ricetta che sarà valutata dalla cucina per la fattibilità (deve essere possibile prepararlo in grandi quantitativi) e in caso positivo sarà trasmessa all'ASL per l'approvazione, in sostituzione di piatti freddi (che sono comunque già sempre presenti nel menù).

Il rappresentante della Primaria chiede di sostituire due verdure crude del menù invernale del servizio al tavolo con delle verdure cotte perché più gradite (d'inverno le verdure crude sono quasi sempre insalata o carote grattugiate). La gerente dice che trasmetterà la richiesta in cucina.

Chiede anche di ridurre la quantità di cibo servito ai piccoli al tavolo per evitare sprechi, e di considerare l'idea di un doppio passaggio per chi lo volesse. La Dottoressa Patruno spiega che i quantitativi serviti sono stabiliti dalle tabelle ASL; la gerente fa notare che per una questione di tempo non è possibile prevedere un secondo passaggio delle addette tra i tavoli, in quanto subito dopo il servizio al tavolo passano gli alunni di P3°, 4°5° al self.

Le addette sono disponibili a dare porzioni più ridotte o più abbondanti per chi ne facesse richiesta al momento del servizio .

2. Acqua

La dott.sa Patruno spiega che l'ASL sta chiedendo alle scuole italiane di togliere l'acqua in bottiglie dalle mense e di sostituirle con le caraffe con acqua dal rubinetto, per sensibilizzare sul consumo / spreco dell'acqua. I presenti propongono di studiare una "campagna di sensibilizzazione" per ridurre lo spreco dell'acqua per il prossimo incontro del comitato mensa. In seguito sarà valutato l'eventuale introduzione di caraffe con acqua del rubinetto.

3. Frutta e verdura da CE

La gerente comunica che ha preso contatto con l'ufficio responsabile delle Politiche per l'Agricoltura della Provincia di Varese ma che non ci sono state comunicazioni relative all'argomento. Riprenderà contatto più avanti, eventualmente direttamente con l'Ufficio a Roma. Comunicherà eventuali sviluppi al prossimo Comitato Mensa.

Si propone una nuova riunione il 5 o il 12 Maggio 2009.

Varese, 22/01/2009