



## VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

Avuto luogo il 9/06/2016 nella mensa insegnanti  
dalle ore 16:30 alle ore 18:00  
comitatomensavarese@gmail.com

### Presenti:

Sig. ra MAAS Monique	Direttrice Aggiunta Scuola Secondaria
Sig.ra PYRROU Athina	Presidente COMSEV
Dott.sa PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig.ra BELLORINI Anna	Rappresentante per alunni classi S1-S2-S3 e Coordinatrice del Comitato Mensa
Sig.ra COCCO Barbara	Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig.ra WAWAK Marie Lise	Rappresentante per alunni classi P3-P4-P5
Sig.ra VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa
Sig. LIVOLSI Philippe	Capo cuoco
Sig.ra DELAVAL Isabelle	Invitata

### Assenti giustificati:

Sig. CANTANTE DA TORRE Mario	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig.ra DEJAEGER Bea	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria
Sig. DE STEFANO Aurelio	Rapp. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
Sig.ra MALIK Kamila	Direttrice Aggiunta Scuola Primaria
Sig. MARCHESI Antonio	Rappresentante PAS
Sig. MATTANA Osvaldo	Rappresentante Associazione Genitori
Sig. RAHNAMOON Keyvan	Presidente Comitato Studentesco

- 
- 1. Approvazione verbale del 12/11/2015**
  - 2. Scuola Primaria e Secondaria**
    - prova pesce
    - informazioni per gli insegnanti
    - contenuto dei panini/carne - pasto freddo
  - 3. Semestri Europei e menu speciali**
    - settimana delle mele
    - menu olandese
  - 4. Menu**
    - sopralluogo ATS-Insubria
    - menu per A.S. 2016/2017
  - 5. Upgrade project**
    - feedback
  - 6. Varie ed eventuali**
    - scadenza mandato rappresentanti Comitato Mensa
    - Web: modulistica per alunni ospiti
    - comunicazione nominativi membri CM alla guardia
    - nuovo indirizzo email COMSEV

1.

### **Approvazione verbale del 12/11/2015**

La sig.ra Bellorini chiede se ci sono osservazioni sul verbale della riunione del Comitato Mensa del 12/11/2015. In assenza di commenti il verbale è approvato.

2.

### **Scuola Primaria e Secondaria**

#### **- Prova pesce**

A seguito di alcune richieste pervenute all'indirizzo del Comitato Mensa sono state effettuate delle prove per cercare di incontrare il gusto dei nostri ragazzi per quanto riguarda la scelta del pesce.

La prova *hamburger di trota* non ha dato esito positivo: il pesce non è stato gradito dalla maggior parte dei bambini serviti al tavolo e anche gli insegnanti ci hanno segnalato il non gradimento.

In alternativa è stata fatta una prova con *seppie e patate*. Non è stato gradito particolarmente neanche questo piatto dagli alunni serviti al tavolo (gli insegnanti invece hanno fatto i complimenti), ma per offrire un'alternativa al pesce panato verrà comunque inserito nel menu estivo dell'A.S. 2016-2017. Alla fine dell'anno prossimo si valuterà se mantenerlo o meno nel menù. Nel frattempo si continua la ricerca di un pesce da proporre.

#### **- Comunicazione assenze alunni P1 e P2**

Il CM chiede la possibilità di ricevere i nominativi degli alunni della Primaria assenti nelle giornate di martedì e giovedì unicamente delle classi con servizio al tavolo (P1 e P2), come già avviene per la Materna. Questo permetterebbe un minor spreco di cibo e di tempo. Si passerà la richiesta agli interessati.

#### **- Informazioni per gli insegnanti**

Si ricorda agli insegnanti della Scuola Primaria che, per motivi di igiene e per evitare che i bambini si servano da altri tavoli, il cibo portato in classe come merenda dagli alunni può essere asportato solo dal tavolo della propria classe (e non da altri tavoli).

#### **- Contenuto dei panini/carne - pasto freddo**

Su richiesta di alcuni genitori si precisa che i panini con la carne per il picnic sono quelli con l'hamburger (2 panini al latte, proposti solo nei giorni di martedì e giovedì) oppure la ciabatta farcita con la carne se prevista nel menù del giorno.

#### **- Cibo portato da casa per le feste in classe**

La dott.ssa Patruno ricorda che per eventi speciali (feste di compleanno, ecc.) in classe e nella scuola, l'ATS ha fornito indicazioni precise per salvaguardare i bambini della scuola Primaria/Materna da eventuali allergie e contaminazioni; mentre per gli alunni della secondaria o per gli adulti che lavorano a scuola gli scambi di alimenti si possono considerare fra singoli consapevoli e pertanto si basano su una libera scelta. La Direttrice sig.ra Maas informa che in ogni caso gli insegnanti principali chiedono ai ragazzi la presenza di eventuali allergie.

#### **- Cambio programma scolastico S2 e S3**

La Direttrice sig.ra Maas ci ha comunicato che per motivi pedagogici il prossimo anno il venerdì pomeriggio sarà giornata corta per gli alunni delle classi S1, S2, S3. Due volte al mese una ventina di alunni delle classi S2 e S3 si fermeranno a scuola per il corso di latino. Questa situazione potrebbe cambiare di anno in anno in funzione del numero di alunni che seguiranno il corso di latino.

#### **- Visite in mensa**

Per le visite mensa della Primaria ricordiamo agli insegnanti interessati di contattare per email il CM al seguente indirizzo [comitatomensavarese@gmail.com](mailto:comitatomensavarese@gmail.com)

Le visite si svolgono tra le 10:00 e le 10:45, orario migliore per poter vedere i cuochi al lavoro in cucina; hanno una durata di circa 15/20 minuti.

3.

### **Semestri Europei e menu speciali**

La settimana delle mele quest'anno si è svolta dal 12 al 16 ottobre 2015. In questa settimana sono state servite diverse varietà di mele e dessert a base di mele.

In occasione del semestre olandese il 28/04/2015 è stato servito il seguente menu, con piatti tipici olandesi:

#### *Al self-service*

Primi piatti: pasta con salsa pomodoro/ricotta/zafferano o minestra di zucca o riso pilaf

Secondi piatti: salsiccia di suino con verdura cotta o cruda o aringa (solo al secondo turno) con verdure crude o formaggio olandese con verdure crude

Fine pasto: frutta fresca o yogurt o torta di mele

#### *Al servizio al tavolo*

Pasta con salsa pomodoro/ricotta/zafferano, salsiccia con purè di carote e patate, torta di mele

Come sempre, per gli alunni che hanno una dieta vi era una appropriata alternativa.

Il prossimo semestre (giugno-dicembre) prevede la scelta di un menu o di un piatto tipico della Slovacchia che presumibilmente verrà servito in ottobre o novembre.

4.

### **Menu**

#### Sopralluogo dell'ATS-Insubria

Il sopralluogo non ha evidenziato problematiche a livello della cucina, nella esecuzione delle ricette e nel servizio:

- hanno preso nota che a settembre il personale ha seguito il corso previsto dal Piano di Autocontrollo con argomento "*Allergie ed intolleranze alimentari*";
- é stata richiesta una zona separata per la preparazione delle diete senza glutine. Dopo varie ricerche è risultato che la zona dove si preparano le verdure/i piatti freddi potrebbe essere adattata alzando le pareti interne per ridurre al massimo il rischio di contaminazione. Per poter proseguire con la preparazione dei piatti freddi durante il servizio mensa la cucina ha richiesto alla scuola anche l'acquisto di un banco frigo. Quando le pareti e il banco frigo saranno installati si potrà attivare la nuova procedura per la preparazione delle diete in questione.

L'ATS-Insubria ha chiesto inoltre, come previsto dalle "*Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica*" (D.D.g.S.01/08/2002 n.14833):

- che il ricettario riporti l'indicazione del peso degli ingredienti per ogni fascia di età sotto le voci Scuola Materna, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1 Grado, Scuola Secondaria di 2 Grado, anziché secondo la suddivisione precedente che prevedeva gli alunni con Servizio al tavolo, la Primaria al self-service e la Secondaria al self-service. Si sta provvedendo alla modifica delle ricette secondo questa nuova ripartizione;
- che sia inserita la legenda dei 14 allergeni (riconosciuti come i più importanti a livello Europeo), con un numero associato ad ognuno di essi. Questa numerazione dovrà essere riportata accanto ad ogni ricetta in base agli allergeni presenti, sia nel ricettario sia nei piatti indicati nella bacheca in mensa;
- che siano trasmesse ogni anno le richieste di diete speciali. La dott.ssa Patruno fa notare che eventuali diete che non rientrano nelle linee guida delle diete speciali, dovranno essere predisposte direttamente dall'ATS prima di poter essere prese in considerazione da parte della COMSEV.

#### Menù per anno scolastico 2016/2017

Il menù per l'anno scolastico 2016/2017 potrà essere valutato solo dopo aver provveduto alla correzione del ricettario. La gerente precisa che il ricettario pubblicato sul sito della COMSEV sarà la stessa versione trasmessa all'ATS e che per settembre dovrebbe essere on-line.

5.

#### **Upgrade project**

Si riscontra esito positivo nell'uso del nuovo sistema, che prevede l'emissione di uno scontrino in mensa con il saldo del badge al penultimo e all'ultimo pasto consumato, permettendo così ai genitori di caricare più velocemente i badge.

6.

#### **Varie ed eventuali**

- Scadenza mandato rappresentanti Comitato Mensa

In previsione della scadenza del mandato dei rappresentanti per gli alunni delle classi Mat-P1-P2, per quelli delle classi P3-P4-P5 e S1-S2-S3, si ricorda che è possibile sottoporre la propria candidatura ai membri COMSEV. La sig.ra Isabelle Delaval si è già candidata per poter rappresentare gli alunni delle classi Mat-P1-P2 ed è stata invitata ad assistere alla riunione in qualità di osservatore.

- Web: modulistica per alunni ospiti

L'Associazione dei Genitori chiede di mettere sul sito della COMSEV un modulo che spieghi il funzionamento della mensa per gli alunni ospiti che arrivano da altre Scuole Europee per alcuni periodi dell'anno (scambi scolastici)

- Comunicazione nominativi membri CM alla guardia

Si chiede di comunicare alla guardia i membri esterni del Comitato Mensa per l'A.S. 2016-2017 da aggiungere nell'elenco delle persone con accesso alla scuola.

- Nuovo indirizzo mail COMSEV

Si comunica che il nuovo indirizzo email della Cooperativa Mensa è il seguente:  
var-coopmensa@eursc.eu

La riunione termina alle ore 18:00

Varese, 9 Giugno 2016