



## VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

Avuto luogo il 06/06/2019 in mensa professori  
dalle ore 16:30 alle ore 17:45

comitatomens3@gmail.com

### Presenti:

Sig.ra FARINELLE Arianne	Direttrice Aggiunta alla Scuola Primaria
Sig. ra MAAS Monique	Direttrice Aggiunta alla Scuola Secondaria
Sig.ra DELAVAL Isabelle	Coordinatrice e Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig.ra VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa
Sig. LIVOLSI Philippe	Capo cuoco
Sig.ra CAROZZA Silvia	Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (incaricati)
Sig. CROSAZZO Michele	Rappresentante PAS
Sig.ra COCCO Barbara	Rappresentante per alunni classi P3-P4-P5
Sig.ra WAWAK Marie Lise	Rappresentante per alunni classi S1-S2-S3
Sig. MORTILLARO Silvestro	Rappresentante Associazione Genitori (in sostituzione del Sig. Mattana)
Sig. SALVATORE Tommaso	Presidente Comitato Studentesco

### Assenti giustificati:

Sig.ra PYRROU Athina	Presidente COMSEV
Sig.ra BELLORINI Anna	Vice-presidente COMSEV
Sig. PÁLA Károly	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig.ra GIACON Ersilia	Rappresentante Ins. Sc. Materna e Primaria
Sig. MATTANA Osvaldo	Rappresentante Associazione Genitori
Sig. MOLLIEX Christophe	Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (distaccato)
Dott.ssa PATRUNO Paola	Medico Scolastico

- 
- 1. Approvazione verbale del 19/11/2018**
  - 2. Scuola Primaria e Secondaria**
    - feedback dai CM precedenti
    - problematiche eventuali legate al self/reclami
    - problematiche eventuali legate al servizio al tavolo/reclami
  - 3. Semestri Europei e menu speciali**
    - atelier pizza 5 giugno per le P2
    - menu rumeno al self-service giovedì 6 giugno nell'ambito del semestre rumeno
    - semestre europeo luglio-dicembre 2019: Finlandia
  - 4. Menu**
    - menu per A.S. 2019/2020
    - prove centrifugati/pic nic con insalatone
    - nuovo fornitore pane
    - modifiche proposte piatti di carne
    - alternative da proporre per la fine dell'ultimo turno in mensa
  - 5. Varie ed eventuali**

### 1. **Approvazione verbale del 19/11/2018**

La sig.ra Delaval chiede se ci sono osservazioni al verbale della riunione del Comitato Mensa del 19/11/2018. In assenza di commenti, il verbale viene approvato.

### 2. **Scuola Primaria e Secondaria**

- Feedback dai CM precedenti

Non vengono segnalati feedback dai precedenti CM.

- Problematiche eventuali legate al self/reclami

È stato segnalato alla COMSEV in data 13/05/2019 un piatto di petto di pollo ai ferri servito poco cotto. Il problema nasce dal fatto che a fine servizio la scelta a disposizione degli alunni è ridotta e la carne proposta quel giorno viene cotta al momento, con il rischio che nella fretta di servire i ragazzi questa non sia cotta a cuore, con relativi rischi per la salute.

Al fine di evitare ulteriori episodi di questo genere, viene deciso dal Consiglio COMSEV di aumentare le quantità dei secondi per evitare aggiunte diverse a fine servizio. L'alternativa a fine servizio rimane prosciutto cotto o formaggio.

- Problematiche eventuali legate al servizio al tavolo/reclami

La Centrale del Latte da cui si rifornisce la mensa, non fornirà più i bric di latte da 200ml. Gli unici formati disponibili saranno il ½ litro, e il litro.

Abbinare ½ lt di latte con il pasto è eccessivo quindi per gli utenti al self service ci sarà solo l'acqua. Resterà il latte per i bambini serviti a tavola, per i quali la cucina mette a disposizione 16 lt nel self service ogni martedì e giovedì, come richiesto nell'ultimo CM.

Gli abbonamenti al latte per la scuola materna rimangono, e il l'insegnante verserà il latte nei bicchieri come fanno in mensa durante il pasto.

### 3. **Semestri Europei e menù speciali**

- Atelier pizza P2:

L'atelier si è svolto mercoledì 5 giugno con tutte le P2 fatta eccezione della P2NL

Totale bambini che hanno partecipato: 87

Come richiesto della società Marazzi, consulente esterno per il Piano di Autocontrollo (HACCP), i bambini hanno osservato la cucina dall'esterno, stando dal lato banconi del self-service.

La sig.ra Delaval fa notare che il numero consistente di bambini rende complicato sia il lavoro di spiegazione della lavorazione della pizza che quello di presentazione del funzionamento della mensa. La direttrice Farinelle propone di organizzare l'atelier su tre mercoledì, riducendo così il numero a una trentina di partecipanti per volta. La proposta viene approvata.

Al fine di rendere più agevole e sicuro questo momento, si decide di specificare nelle regole già esistenti che:

- a) Le placche contenenti le pizze cotte e pronte da essere degustate, per ragioni di sicurezza, saranno poste sul bancone del self e non più direttamente sui tavoli;
- b) La distribuzione delle pizze sarà a carico degli insegnanti e non del personale della mensa;
- c) La pulizia dei tavoli è a scopo educativo a carico dei bambini e dei maestri ed è parte integrante dell'atelier (vengono forniti secchi con acqua e detersivo e stracci)
- d) Si ricorda che la partecipazione di 1 genitore all'attività sarebbe di grande aiuto.

- menu rumeno al self-service:

Giovedì 6 giugno, nell'ambito del semestre rumeno, sono stati serviti i seguenti piatti:

- a) primo piatto di fagioli bianchi con pancetta e pomodoro
- b) secondo piatto di gulasch con carne di manzo, peperoni, salsa al pomodoro

- semestre europeo luglio-dicembre: Finlandia

Per il prossimo semestre finlandese si cercheranno, insieme a genitori disponibili, ricette adeguate per rappresentare al meglio la cucina Finlandese.

#### 4. Menù

- Menù per AS 2019/2020

La gerente comunica che il self service è predisposto per mantenere le pietanze calde. Quando si propongono dei piatti freddi come vitello tonnato, insalata di riso e insalata di pasta, si mettono delle placche basse per evitare che i contenitori vengano in contatto con l'acqua calda. Malgrado ciò le pietanze si riscaldano leggermente durante il servizio. Per evitare rischi per la salute, tali piatti saranno quindi tolti dal menù dal prossimo anno scolastico.

Il carpaccio di manzo invece a volte non è completamente cotto laddove le fettine si sovrappongono. Per evitare ulteriori reclami per carne non abbastanza cotta il piatto sarà tolto dal menù.

Si stanno valutando piatti da proporre in alternativa.

- Prove centrifugati/picnic con insalatone

L'insalatona per il picnic non potrà essere proposta perché non c'erano sufficienti richieste per sostenere questa proposta.

Per quanto riguarda i centrifugati non verranno proposti per mancanza di spazio in cucina e di personale a cui affidare il compito aggiuntivo.

- Nuovo fornitore pane

Su decisione del CdA della COMSEV, il fornitore del pane è stato cambiato. Dal 06/05/2019 il panificio Pisoni è stato sostituito dal panificio Colombo Marzoli di Varese.

La focaccia e il pane integrale hanno un formato diverso rispetto al fornitore precedente e gli utenti hanno apprezzato la bontà del prodotto fornito.

Ci sono ancora alcuni aspetti da definire per la scelta della tipologia di pasta di pane per la base delle pizze.

- Modifiche proposte piatti di carne

Vedi punto "menu AS 2019-2020"

- Alternative da proporre per la fine dell'ultimo turno in mensa

Vedi punto "problematiche eventuali legate al self/reclami"

#### 5. Varie ed eventuali

- proposte pizza

Per ridurre al massimo l'utilizzo della farina in cucina per evitare contaminazioni con la zona dedicata alla preparazione delle diete senza glutine, è stato chiesto al panettiere di fornire basi per le pizze già stese e precotte. In questo modo la cucina deve solo condire la base con salsa di pomodoro e mozzarella e cuocerle nei forni della mensa.

Dopo numerose prove con diversi tipi di basi precotte (alla romana, con farine miste tipo focaccia, ecc) e considerato anche i costi di certe proposte, il CdA ha comunicato che ha optato per la base normale da 250 gr. fatta con la pasta di pane, fornita già stesa ma non precotta.

- punizioni

La signora Verbruggen chiede alla direzione della Secondaria se sia possibile comunicare il nome degli alunni che per punizione devono raccogliere le bottiglie nel salone mensa, prima che la punizione sia eseguita. Ricorda anche che l'alunno dovrà essere controllato da un consigliere o da un insegnante perché le addette mensa sono impegnate con il servizio mensa.

- Gite e picnic

La signora Verbruggen espone il problema legato alle gite della Secondaria.

Spesso le gite vengono segnalate all'ufficio all'ultimo momento rendendo difficoltosa la gestione degli acquisti solitamente programmati con largo anticipo.

La gita ecologica è particolarmente problematica perché solo una parte degli alunni chiede un picnic alla mensa e gli altri porterebbero un pasto da casa. In caso di cancellazione questi alunni mangiano caldo in mensa.

- Richiesta da parte del Consiglio Studentesco della Primaria

I bambini della Primaria, nell'intento di rendere la Scuola Europea una scuola eco-friendly, chiedono di potere utilizzare bicchieri di plastica riutilizzabile e non più usa e getta. Tali bicchieri potrebbero essere acquistati dalla scuola e ogni bambino avrebbe il suo che porterebbe in mensa e alla fine del pasto riporterebbe in classe dove lo laverebbe per averlo pronto per la volta successiva.

I presenti lo trovano un'ottima idea ma bisogna avere l'approvazione dell'ATS.

Nota: La sig.ra Pyrrou ha contatto l'ATS che ha dato parere negativo per motivi di igiene.

Per quanto riguarda invece la Secondaria, si stanno cercando bicchieri biodegradabili.

Si ricorda che il verbale dell'Assemblea soci COMSEV è pubblicato sul sito [www.comsev.eu](http://www.comsev.eu)

La riunione termina alle ore 17.45

Varese, 6 giugno 2019