



## VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

Avuto luogo il 19/11/2018 in Villa  
dalle ore 16:30 alle ore 17:45

comitatomensa3@gmail.com

### Presenti:

Sig.	PÁLA Károly	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig.ra	FARINELLE Arianne	Direttrice Aggiunta alla Scuola Primaria
Sig. ra	MAAS Monique	Direttrice Aggiunta alla Scuola Secondaria
Sig.ra	PYRROU Athina	Presidente COMSEV
Sig.ra	BELLORINI Anna	Vice-presidente COMSEV
Sig.ra	DELAVAL Isabelle	Coordinatrice e Rappresentante per alunni classi Mat-P1-P2
Sig.ra	VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa
Sig.ra	FACIONI Elena	Rappresentante Ins. Sc. Materna e Primaria
Sig.ra	CAROZZA Silvia	Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (incaricati)
Sig.	MOLLIEX Christophe	Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (distaccato)
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
Dott.ssa	PATRUNO Paola	Medico Scolastico
Sig.	SALVATORE Tommaso	Presidente Comitato Studentesco

### Assenti giustificati:

Sig.	MATTANA Osvaldo	Rappresentante Associazione Genitori
Sig.	LIVOLSI Philippe	Capo cuoco

- 
- 1. Approvazione verbale del 31/05/2018**
  - 2. Scuola Primaria e Secondaria**
    - feedback dai CM precedenti
    - aggiornamento problematiche legate alla fila in mensa (secondario)
    - aggiornamento problematiche legate al servizio al tavolo (primario)
  - 3. Semestri Europei e menu speciali**
    - settimana delle mele
    - luglio-dicembre 2018: semestre austriaco, menu austriaco
    - menu di Natale
    - gennaio-luglio 2019: semestre rumeno
    - aggiornamento problematiche legate ai menu speciali per il servizio al tavolo
    - atelier pizza maggio 2019 P2
  - 4. Menu**
    - menu per A.S. 2018/2019
  - 5. Varie ed eventuali**
    - proposte per pic nic

## 1. Approvazione verbale del 31/05/2018

La sig.ra Delaval chiede se ci sono osservazioni al verbale della riunione del Comitato Mensa del 31/05/2018. In assenza di commenti, il verbale viene approvato.

## 2. Scuola Primaria e Secondaria

- Feedback dai CM precedenti

Non vengono segnalati feedback dai precedenti CM.

- Aggiornamento problematiche legate alla fila in mensa (secondario)

Da inizio ottobre, nell'intento di evitare ingorghi e rallentamenti nella coda dovuti alla necessità di preparare i foglietti sostitutivi ai ragazzi che non hanno con loro il proprio badge, vige l'obbligo per i ragazzi sprovvisti di badge, di iniziare la fila in mensa a partire dalle 13.15.

Da alcuni recenti controlli, il numero di foglietti sostitutivi è diminuito. Da capire nel tempo se questo significa effettivamente maggiore attenzione da parte degli studenti nel ricordarsi il proprio badge, oppure rinuncia al proprio pasto o ancora pasto alternativo alla mensa.

Il Sig. Mortillaro (Agsev) in merito al tema in oggetto ha sottoposto una tabella con l'ipotesi di due turni (12.05-12.55/12.50-13.50) che verrà consegnata dalla Sig.ra Maas ai preparatori degli orari per attenta analisi di fattibilità.

Per quanto riguarda il problema delle bottiglie lasciate sui tavoli dai ragazzi a fine pasto, sembra esservi un certo miglioramento; al fine di risolvere del tutto il problema si propone una "sanzione", ovvero obbligare i ragazzi in difetto a rimanere in mensa e raccogliere per 30' tutte le bottiglie rimaste riponendole negli appositi spazi, sempre accompagnati da un consigliere e un insegnante.

- Aggiornamento problematiche legate al servizio al tavolo (primaria)

Tre questioni:

- a) Possibilità di recuperare cibo dai vassoi dei bambini per portarlo in classe
  - b) Aumento del quantitativo di latte a disposizione sui tavoli
  - c) Possibilità di proporre due menu alternativi A e B da potere scegliere di settimana in settimana
- 
- a) Il Cda della Comsev ha approvato nell'ultimo cda di autorizzare i maestri a prendere e portare in classe il pane e la frutta rimasti sui vassoi della propria classe, riponendoli in appositi contenitori; per questioni igieniche non si possono portare via pane e frutta da altri tavoli, come non si possono portare via yogurt e budini per motivi di alterazione del prodotto (non verrebbe più garantita la catena del freddo). Si ricorda che il cibo preparato e avanzato in cucina (non servito dunque) viene portato all'associazione Citycibo di Varese che si occupa di ridistribuirlo alle persone bisognose;
  - b) Il Cda della Comsev ha altresì approvato l'aumento del quantitativo di latte messo a disposizione sui tavoli;
  - c) Per motivi di gestione non è possibile proporre due menu diversi

Si ricorda ai maestri l'importanza, a inizio anno -come puntualmente nel corso dell'anno scolastico- di segnalare ai genitori dei propri alunni la necessità di dare merende leggere durante le giornate lunghe specie per quanto riguarda quella del mattino: i bambini infatti fanno pausa intorno alle 10.15 e si recano in mensa alle 11.15, dove finiscono per non mangiare se la merenda è stata troppo abbondante.

Si ricorda inoltre che sul sito della comsev, i genitori di bambini che non gradiscono assolutamente un certo tipo di cibo (es. formaggio, prosciutto, salsa al pomodoro), possono compilare il modulo delle diete speciali specificando l'alimento da non servire al proprio figlio; in mancanza di tale richiesta, le addette al servizio non potranno sostituirlo con altra alternativa. Questo tipo di richieste esula dalle diete speciali (senza glutine, vegetariane,...) e non prevede un aumento del costo.

### 3. Semestri Europei e menù speciali

- Settimana delle mele:

si è tenuta durante la settimana del 12 novembre

- Luglio-dicembre 2018: semestre austriaco

Durante il CM era stato deciso di proporre sia il menu austriaco che quello di natale in due date distinte; causa assenza prolungata per malattia del capo cuoco e al fine di non sovraccaricare la cucina, viene approvato dalla Sig.ra Pyrrou in data 24/11 la proposta fatta durante la riunione di abbinare menu austriaco e menu di natale. Il menu di natale con piatti austriaci verrà dunque proposto in data 13/12 come segue al self:

- canederli in brodo e canederli burro e salvia (A)
- pasta al pomodoro/riso pilaf (alternative)
- carne di lonza impanata con patatine fritte (A)
- proposte piatti freddi (alternative)
- panettone, pandoro (N)
- strudel di mele (A)

I bambini di Materna/P1/P2 serviti al tavolo avranno:

- un primo normale (cf pt "aggiornamento menu speciali per il servizio al tavolo")
- arrosto di vitello e patatine fritte
- pandoro

- gennaio-luglio 2019: semestre rumeno

si richiede come al solito un aiuto nella ricerca di ricette tipiche.

- Aggiornamento problematiche legate ai menu speciali per il servizio al tavolo

Al fine di evitare uno spreco consistente di cibo come avvenuto negli ultimi tempi con i menu speciali proposti ai più piccoli, si decide assieme alla signora Farinelle, Direttrice alla Scuola Primaria, di non proporre più piatti tipici agli alunni serviti al tavolo (materna, P1 e P2). Tale proposta è stata approvata anche in Cda.

La signora Farinelle suggerisce comunque di coinvolgere i bambini di Mat/P1/P2 in attività legate al paese in carica nel semestre di riferimento.

- Atelier pizza maggio 2019 P2

Si svolgerà come consuetudine a maggio. A partire da quest'anno, su richiesta della società Marazzi consulente esterno per il Piano di Autocontrollo (HACCP), i bambini non potranno più entrare in cucina durante la visita e le spiegazioni relative al funzionamento della cucina; tutto dovrà avvenire dal lato banconi del self-service.

### 4. Menù

- Menù per AS 2018/2019

A seguito delle prove fatte a giugno per inserire nuovi piatti sia nel menu invernale che in quello estivo, nelle settimane 3 e 4 sono stati proposti i seguenti piatti:

Estivo settimana 4:

-giovedì': ravioli di magro con pomodoro

Invernale settimana 3:

- lunedì': spezzatino di maiale al curry e cocco.

- martedì': pasta con crema di broccoletti e speck

Invernale settimana 4:

- martedì': coscia di pollo alle spezie

- giovedì': ravioli di magro in brodo

Si segnala che anche i piccoli di Mat/P1/P2 il giovedì' in settimana 4 avranno i ravioli in brodo al posto della lasagna che non verrà più proposta in quanto in molti casi rifiutata dai piccoli.

E' stato deciso un aumento della quantità di pasta per la pizza utilizzata per fare la pizza: da 170gr a 200gr.

Richieste vegetariane: nel menù invernale nelle settimane 1 e 4 vengono già proposti hamburger di legumi. La cucina farà delle prove di polpette vegetariane senza farina e ne verrà valutata la fattibilità per l'inserimento nel menù.

Per quanto riguarda la richiesta di avere maggiore varietà di verdure (due tipi di verdure diverse ogni giorno anziché tre tipi al giorno che si ripetono durante la settimana), sarebbe necessario l'utilizzo di verdure surgelate, non di stagione. Come già discusso precedentemente in sede di Cda/CM e in accordo con la dottoressa Patruno, è stato deciso di dare il più possibile verdure fresche di stagione. Pertanto la proposta di tre verdure giornaliere ripetute nei vari menu della settimana rimane invariata.

## 5. Varie ed eventuali

- proposte per picnic

La richiesta di avere verdure crude nei picnic della primaria durante le gite non viene accettata per motivi di igiene.

Si decide di proporre il panino di formato maggiore per il picnic di 4 e 5 primaria (2 pezzi), mentre per Mat/P1/P2/P3 il formato rimane invariato.

Il cda della Comsev ha approvato, con decorrenza gennaio 2019, di inserire la proposta insalatona (2 tipi) nei menu picnic del secondario, oltre a quelli già esistenti di pizza, focaccia e panino (tutti corredati da un succo di frutta e una bottiglia di acqua). La scelta/prenotazione andrà fatta, come per gli altri menu picnic, 2 giorni prima.

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, 19 novembre 2018