



VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

tenutasi il 05/04/2011 nella mensa insegnanti
dalle ore 17.00 alle ore 19.00

Presenti:

Sig. WENG Uwe	Presidente CM e membro CdA
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie,	Membro CdA
Sig. CANTANTE DA TORRE Mario	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig.ra BERG Christl,	Direttore Aggiunto Scuola Primaria
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.ra CAVALLINI PEDRONI Daniela	Rappresentante PAS
Sig. VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa

Assenti giustificati:	Sig. CRINE Michel	Direttore Aggiunto Scuola Secondaria
	Sig.ra VALESIO Claudine	Rappres. Insegnanti Sc. Secondaria
	Sig. VELTMAN Cas	Rappres. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
	Sig. NIEMAN Hans	Membro CdA
	Dott.sa PATRUNO Paola	Medico Scolastico
	Sig. ZIRIMBA Seve	Rappresentante Comitato Studentesco

Il Sig. Weng chiede se ci sono punti da aggiungere all'ordine del giorno; il dott. Bolchini chiede di aggiungere il monitoraggio delle code in mensa e le scelte proposte agli alunni alla fine del servizio. Il Sig. Veltman ha dato alla gerente delle proposte da parte degli alunni/personale della Scuola Primaria. La sig.ra Wawak vorrebbe comunicare le sue impressioni dopo il suo sopralluogo in mensa il 29 marzo.

L'ordine del giorno viene quindi così stabilito:

1. Approvazione verbale del 17/05/2010
2. Aggiornamenti argomenti trattati nei CM del 23/11/2009 e 17/05/2010
 - presenza genitori rappresentanti per alunni della scuola materna e primaria
 - distributori di acqua per la mensa
 - SITICIBO
3. Sopralluogo ASL del 26/01/2011
4. Sondaggio gradimento servizio mensa
5. Varie:
 - sopralluogo della sig.ra Wawak M.
 - proposte/ricieste trasmesse dal sig. Veltman
 - Monitoraggio code in mensa
 - scelte proposte agli alunni alla fine del servizio

1 Approvazione verbale del 17/05/2010

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

2. Aggiornamenti argomenti trattati nei CM del 23/11/2009 e 17/05/2010

- presenza genitori rappresentanti per alunni della scuola materna e primaria

Il sig. Weng ringrazia le sig.re Bellorini Anna e Wawak Marielise per la loro presenza. La sig.ra Bellorini è convinta che la presenza di genitori nel Comitato Mensa sarà sicuramente percepito in modo positivo da parte dei genitori perché indice di trasparenza.

- distributori di acqua per la mensa

La gerente comunica che la Whirlpool offrirebbe solo il distributore per la mensa insegnanti, che per i distributori per il salone collabora con un produttore di zona (loro ci mettono solo il nome). Questa ditta ha trasmesso un preventivo per il noleggio (contratto per 4 anni) e per l'acquisto dei macchinari.

Il sig. Bolchini propone che sia la COMSEV ad acquistare i distributori in quanto ricaverebbe una diminuzione notevole della spesa per le bevande. La sig.ra Cavallini Pedroni spiega che fino a quando il bilancio della COMSEV non copre tutte le spese senza l'aiuto della Commissione, essa non può fare investimenti.

Inoltre precisa che, come previsto dallo Statuto, l'acquisto dei macchinari dev'essere fatto dalla Scuola. A titolo informativo ricorda che, in seguito ai tagli nel bilancio, la scuola non ha potuto, per il momento, approvare l'acquisto dei distributori.

I membri chiedono alla gerente di informarsi sulla possibilità di prendere le macchine con un contratto di leasing e di aggiornare in occasione della prossima riunione.

- SITICIBO

La sig.ra Cavallini Pedroni comunica che dal 28 marzo ha iniziato la collaborazione con la SITICIBO. Precisa che è apparso un'articolo nel giornale la Prealpina del 15 marzo 2011, dove precisano che la Scuola Europea è uno degli istituti scolastici che collabora. Ha sentito il responsabile, il dott. Caprotti che ha ringraziato per il cibo dato nella prima settimana di operatività del servizio.

Spiega che molti volontari sono ex insegnanti che propongono anche dei progetti per sensibilizzare gli alunni a non sprecare il cibo.

Se i direttori aggiunti sono d'accordo, si potrebbe proporre una collaborazione per il prossimo anno scolastico.

La sig.ra Bellorini chiede di fare più pubblicità alla collaborazione con la SITICIBO.

La sig.ra Cavallini Pedroni chiede di mettere l'articolo della Prealpina sul sito della COMSEV.

Il sig. Cantante Da Torre illustra un altro progetto che sta intraprendendo la scuola, ossia di diventare una "green school". Per attivarlo ci sono varie proposte come per esempio

- il recupero delle acque piovane e di parte dell'acqua usata in cucina (non inquinata da detersivi) per i bagni e per bagnare le piante;

- la separazione degli scarti di sola frutta e verdura in cucina (scarti di carne/pesce attirano i roditori) da usare per il composto che sarà situato dietro l'edificio La gerente comunica che non ci saranno problemi per la cucina, basterà provvedere ad un bidone specifico per questa raccolta.

La scuola è stata invitata all' EXPO 2015 dove sarà presente con la collaborazione del CCR per proporre il progetto della GREEN SCHOOL.

Il sig. Weng dà tutto l'appoggio al progetto e conferma la disponibilità della COMSEV per la collaborazione.

3. Sopralluogo ASL del 26/01/2011

La gerente comunica che l'ASL ha fatto un sopralluogo in data 26/01 e che sono stati rilevati essenzialmente problemi strutturali (imbiancature, pannelli del soffitto da sostituire, un buco da chiudere in un muro del magazzino celle). Inoltre ha sconsigliato la promiscuità tra utensili e derrate sugli scaffali nel magazzino derrate. Per risistemare il magazzino la scuola ha provveduto ad acquistare un nuovo scaffale robusto per appoggiarci i macchinari usati poco e stoccati nel magazzino. Sullo scaffale già in uso sono state messe solo le derrate e le bibite. Hanno verificato delle scadenze dei prodotti e hanno verificato il libro HACCP trovando tutto in regola.

4. Sondaggio gradimento servizio mensa

Il sig. Weng chiede se ci sono dei commenti/delle proposte in merito agli esempi di questionario allegati alla convocazione. Dopo ampie discussioni si conviene quanto segue

- le sig.re Sanchez, Bellowini e Wawak si troveranno con la gerente per modificare le domande (chi lo deve compilare (un solo questionario per famiglia o uno per utente), tipologia domande e tipologia risposte limitandolo ad un massimo di 10 domande).
- il questionario potrà essere basato su questionari tipo usati nelle altre scuole europee perché terranno conto dell'aspetto multi culturale della popolazione scolastica
- il questionario dev'essere ripetuto negli anni per poter stabilire eventuali cambiamenti /miglioramenti nelle risposte

5. Varie:

- sopralluogo della sig.ra Wawak M.

La sig.ra Wawak fa notare che molti alunni non rispettano la proposta del menù equilibrato, rilevando in particolare che molti alunni della primaria non prendono le verdure. Ha chiesto la motivazione a degli alunni e le risposte erano varie (non piacciono le verdure in generale, amano solo certe verdure che quel giorno non erano proposte, dovuto al condimento, altro). Propone di fare una statistica (scegliendo dei giorni con menù diversi) per capire meglio la composizione del pranzo da parte degli utenti che passano al self service. Per quanto riguarda il servizio al tavolo quel giorno gli alunni hanno apprezzato la pizza e il prosciutto cotto.

I membri autorizzano la sig.ra Wawak a fare dei sopralluoghi per recuperare i dati necessari per fare la statistica.

- commenti/richieste trasmesse dal sig. Veltman C.

La gerente legge i commenti inviati dal sig. Veltman

COMMENTO: solo saltuariamente patate al forno o pure, non ci sono altre ricette; pasta con sugo sempre uguale insaporita solo con sale, verdure con lo stesso gusto..."

RISPOSTA: le patate sono considerate dall'ASL un primo piatto. Visto il gradimento sono state inserite una volta al mese come contorni per il servizio al tavolo (su 8 menù serviti) e sono messi come contorno freddo una volta alla settimana nel self service.

Prima c'era anche il sugo fatto con pomodoro crudo e poco aglio e il sugo fatto con i piselli ma su richiesta degli insegnanti sono stati tolti perché non graditi. Riferiscono generalmente che l'unica pasta gradita è quella con il sugo al pomodoro semplice o la pasta in bianco.

COMM: perplessità sulla banana tagliata a metà perché meno appetibile per i bambini a causa dell'ossidazione. Apprezzato il pane tagliato a bocconcini.

RISP: non si possono dare le banane intere perché troppo grandi ma si potrebbe mettere le banane intere dall'insegnante il/la quale potrebbe tagliarle al momento. La proposta è accettata dal CM.

COMM: perché presentare suggerimenti se non sono mai presi in considerazione?

RISP: Nella riunione precedente del CM sono state valutate tutte le richieste trasmesse dal sig. Veltman. In parte sono state accettate dal CM, in parte no perché non fattibili per grandi numeri; certe proposte sono state approvate dall'ASL, altre no. Bisogna vedere se le risposte sono state trasmesse a chi ha fatto le domande.

La gerente fa notare che gli insegnanti, che hanno fatto proposte per piatti internazionali, vengono con ricette fatte con troppi ingredienti non autorizzati dall'ASL. In altri casi le ricette sono troppo laboriose per una mensa scolastica. Inoltre devono essere proposte che possano soddisfare un grande numero di utenti.

Il CM propone che la gerente, in collaborazione con i cuochi, cerchi delle ricette internazionali da proporre saltuariamente. La gerente si informerà presso le altre scuole per avere delle ricette tipiche. Poi le studierà con i cuochi per la fattibilità e con il medico scolastico per l'approvazione dal punto di vista medico/nutrizionale.

COMM: vorrebbero trovare il tagliamela in tavola senza doverlo chiedere e di avere più latte per gli alunni con servizio al tavolo

RISP: sono stati acquistati circa 8 tagliamela l'anno scorso. Si danno subito alle prime classi che arrivano, poi si chiede agli insegnanti di renderlo alla cassa per poterlo dare a chi lo richiede (non tutti lo vogliono) o di consegnarlo direttamente ai colleghi. Non tutti collaborano.

Per quanto riguarda il latte in litri il sig Weng comunica che sarà aumentato il quantitativo messo a disposizione, chiedendo alla gerente di monitorare il quantitativo di latte che avanza alla fine del servizio.

La sig.ra Berg chiede se si può ripresentare il gelato come dessert per gli alunni della scuola primaria. Il sig. Weng accetta la richiesta per il mese di giugno, come è stato fatto l'anno scorso.

- Monitoraggio code in mensa

Il sig. Bolchini comunica che all'AG arrivano ancora lamentele relative alle code in mensa. Il sig. Cantante Da Torre precisa che il problema della coda è legato ad un problema di orari stabiliti dalla scuola. Ricorda che il problema sussiste solo nel primo mese di scuola e che dopo la coda è abbastanza scorrevole. La gerente precisa che attualmente il lato 2 del self service finisce verso le ore 13.20 e che il lato 1 resta aperto fino alle ore 13.30 come da sempre. Capita raramente che ad anno scolastico inoltrato entrambe le code finiscano alle 13.30.

(vedi anche risposte date nel CM del 17/05/2010)

- scelte proposte agli alunni alla fine del servizio

Il sig. Bolchini comunica che all'AG arrivano lamentele perché la scelta proposta inizialmente al self service non è mantenuta fino all'ultimo utente.

Come già fatto presente nelle altre riunioni del CM, per ovviare a questo problema bisognerebbe proporre un menù fisso, soluzione non gradita dalla maggioranza degli utenti. Non è fattibile prendere le prenotazioni il giorno precedente in quanto le derrate sono ordinate una settimana prima e sarebbe troppo laborioso verificare alla cassa se ogni utente ha mantenuto la sua scelta.

Il sig. Bolchini precisa che, in qualità di rappresentante dell'AG deve trasmettere i commenti ricevuti e che la riunione del CM è il luogo giusto per esporli ma precisa anche che molti utenti sono soddisfatti del servizio.

La riunione si conclude alle ore 19.00.

Varese, 22/04/2011