



VERBALE della RIUNIONE del COMITATO MENSA

Avuto luogo il 12/11/2015 nella mensa insegnanti
dalle ore 16:30 alle ore 18:30
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. MATTANA Osvaldo	Rappresentante Associazione Genitori
Sig. DE STEFANO Aurelio	Rapp. Insegnanti Sc. Materna e Primaria
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. FERRANT Jean Philippe	Rappresentante Insegnanti Sc. Secondaria (in sostituzione della sig.ra DEJAEGER Bea)
Sig.ra VERBRUGGEN Karin	Gerente Mensa
Sig. RAHNAMOON Keyvan	Presidente Comitato Studentesco
Sig.na SPANOS Rebecca	Vice-Presidente Comitato Studentesco

Assenti giustificati:

Sig. CANTANTE DA TORRE Mario	Direttore della Scuola Europea di Varese
Sig.ra MALIK Kamila	Direttrice Aggiunta Scuola Primaria
Sig.ra SANCHEZ Anne Marie	Vice Presidente COMSEV
Sig. MARCHESE Antonio	Rappresentante PAS
Sig. LIVOLSI Philippe	Capo cuoco

-
1. **Approvazione verbale del 12/05/2015**
 2. **Gestione delle diete**
 3. **Scuola Primaria e Secondaria**
 - giornata senza spreco e porzioni su richiesta per il self-service
 - visite mensa
 - panini/pasto freddo in mensa
 - addobbi per il Natale (sui tavoli o altro)
 4. **Semestri Europei e menu speciali:**
 - settimana delle mele
 - menu lussemburghese
 - menu di Natale
 5. **Menu A.S. 2015/2016**
 - feedback da parte dell'ASL
 6. **Sorveglianza in mensa**
 7. **Varie ed eventuali**
 - Upgrade Project

1. **Approvazione verbale del 12/05/2015**

La sig.ra Bellorini chiede se ci sono osservazioni sul verbale della riunione del Comitato Mensa del 12/05/2015. In assenza di commenti il verbale è approvato.

2.

Gestione delle diete

La gerente mensa informa che da quest'anno è obbligatorio presentare un certificato medico per avere un pranzo senza glutine.

3.

Scuola Primaria e Secondaria

Nella giornata senza spreco, che è stata organizzata il 06/10/2015, si chiedeva ai ragazzi di prendere solo la quantità giusta di cibo che avrebbero mangiato e di terminare l'acqua. La gerente mensa ha comunicato successivamente alla scuola Primaria che il cibo avanzato nei piatti è stato molto contenuto.

Dato l'esito positivo, la giornata senza spreco sarà proposta ancora diverse volte.

Il presidente del CS chiede che in futuro gli vengano trasmessi i dati della giornata per divulgarli agli alunni della Secondaria.

È stato proposto e approvato di istituire la "giornata del tavolo pulito", durante la quale tutti gli alunni dovranno riporre vassoio e bottiglia nei punti di raccolta.

Per le visite mensa della Primaria: gli insegnanti interessati dovranno contattare per email il CM al seguente indirizzo comitatomensavarese@gmail.com

Le visite verranno svolte tra le 10:00 e le 10:45, orario migliore per assistere alle attività in cucina; avranno una durata di circa 15/20 minuti.

Il servizio dei panini/pasto freddo è offerto anche quest'anno, dove tra le novità la focaccia e l'hamburger sembrano essere molto graditi dagli alunni.

In occasione del Natale, Primaria e Secondaria possono contribuire ad abbellire con addobbi la mensa (sui tavoli o altro).

Inoltre il Presidente CS chiederà il permesso di esporre in mensa alcuni lavori svolti dagli alunni della Secondaria in occasione dell'Expo, quindi sul tema dell'alimentazione.

4.

Semestri Europei e menu speciali

Si è tenuta dal 12 al 16/10/2015 la settimana delle mele, durante la quale gli alunni hanno potuto assaggiare e conoscere diversi tipi di mele.

In occasione del semestre lussemburghese il 12/11/2015 è stato servito il seguente menu, con piatti tipici lussemburghesi (zuppa di fagiolini, stufato di pollo, cheesecake):

Al self-service

Primi piatti: zuppa di fagiolini o pasta al pomodoro o riso pilaf

Secondi piatti: stufato di pollo (con funghi solo per il 2°turno) o arrosto di tacchino freddo, entrambi con verdura cotta o cruda o insalata fredda di manzo servito con verdure crude o formaggio con verdure crude

Fine pasto: frutta fresca o yogurt o cheesecake

Al servizio al tavolo

Zuppa di fagiolini, stufato di pollo con spinaci, cheesecake

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

La cucina propone il seguente menù di Natale che verrà servito giovedì 17/12/2015:

Pasta tricolore con pancetta (pancetta solo per il self-service)

Arrosto di lonza

Patatine fritte o verdure (cotte o crude)

Frutta fresca, panettone, pandoro o torta al cioccolato

Il menù è ancora da confermare

5.

Menu A.S. 2015/2016

Le richieste pervenute dall'ASL riguardano:

- la riduzione della carne rossa (manzo e suino, compreso affettati e ragù), del formaggio e delle patate serviti al massimo una volta alla settimana; il pollo deve essere sgrassato o cotto senza pelle, ancora meglio se servito senza salsa
- la riduzione della frequenza dei piatti "unici" che devono essere serviti non più di una volta alla settimana e la stessa ricetta non più di una volta al mese (pizza, lasagne, cannelloni, gnocchi alla romana, ecc.); la torta rustica diventa un primo piatto (fatta essenzialmente con pasta di pane, patate e formaggio)
- servire la frutta sempre come dessert e al massimo una volta al mese i dolci a fine pasto (yogurt, budino o torta)
- l'eliminazione dello zucchero dalle ricette (attualmente presente nella ricotta al forno e nella salsa di pomodoro, così come del pepe (perché irrita l'apparato digerente)
- l'eliminazione dello yogurt al caffè (alimento nervino da non somministrare sotto i 16 anni) e la verifica che lo yogurt alla frutta non contenga glucosio-fruttosio (responsabili di un rapido innalzamento della glicemia); attualmente solo presente nello yogurt alla ciliegia
- l'eliminazione dei wurstel (non concessi nella ristorazione scolastica)
- la sostituzione del latte intero con latte parzialmente scremato per cucinare
- la sostituzione del burro (troppo ricco di grassi saturi) con olio di oliva, laddove possibile (risotto, besciamella, gnocchi burro e salvia, ecc.) e comunque non più di una volta alla settimana.

L'ASL conclude che il ricettario sarà approvato solo se tutte le ricette avranno anche l'indicazione del peso degli ingredienti per ogni singolo alunno/servizio.

La gerente spiega le difficoltà con un menù a scelta di tenere conto di tutte le richieste. Ha specificato che certe ricette sono già state modificate o "alleggerite" per venire incontro alle richieste: risotto senza burro, besciamella con metà burro "allungata" con la ricotta, lasagne con ragù di carne bianca; lo yogurt viene servito solo nei giorni di martedì e giovedì e il budino solo il giovedì. Ma è estremamente complicato tener conto di tutte queste restrizioni.

La dottoressa Patruno propone di verificare insieme i cambiamenti dei menù e delle ricette, rendendosi disponibile per la consegna della proposta finale all'ASL. La gerente ringrazia sentitamente.

6.

Sorveglianza in mensa

Alunni con studio in quinta ora

Secondo le regole, gli alunni delle classi S1-S3 che non hanno lezione devono restare nell'aula studio dell'edificio Erasmus e possono spostarsi solo con il permesso dei consiglieri. Al contrario, gli alunni delle classi S4-S7 possono spostarsi liberamente negli edifici durante le ore studio e non è prevista alcuna sorveglianza se arrivano prima in mensa.

Per quest'anno scolastico la sorveglianza in mensa dalle ore 12.15 alle ore 12.55 è stata organizzata solo il venerdì in quanto negli altri giorni non ci sono abbastanza alunni delle classi S1-S3 che hanno studio in quinta ora.

La gerente, in accordo con il consigliere principale, comunica che:

- in caso di assenza di insegnanti durante la settimana, uno dei due consiglieri dell'edificio Erasmus accompagnerà in mensa gli alunni 10 minuti prima per permettere loro di mangiare prima della campana delle ore 12.55.
- gli alunni di S4-S7 che hanno studio sono invitati a recarsi prima in mensa. Il presidente del CS comunica che anche lui trasmetterà questa richiesta

Zaini in mensa

La gerente fa notare che molti alunni arrivano in mensa con lo zaino e che questo pone un problema di sicurezza. Il sig. Ferrant conferma che gli zaini devono restare fuori dalla mensa

Sorveglianza in mensa

La Presidente della COMSEV tiene a precisare che la responsabilità degli alunni in mensa è a carico della scuola secondo l'uso degli spazi fisici. Ci si interroga sui limiti di questa applicazione e fino a che punto la COMSEV debba intervenire.

AGSEV conferma che, legalmente, la responsabilità è a carico della scuola; la COMSEV può intervenire in caso di questioni legate allo svolgimento del servizio informandone comunque la scuola.

COMSEV e Direzione della scuola si incontreranno in separata sede per rivedere e affrontare insieme la gestione della sorveglianza in mensa.

7.

Varie ed eventuali

- Upgrade Project: sono stati sostituiti i POS di lettura in mensa che controllano all'istante il credito disponibile delle tessere. Inizialmente il cambio ha rallentato un po' la coda ma una volta che le cassiere hanno imparato ad usare il nuovo sistema il ritmo è ripreso. Emette un tagliando al penultimo pasto e a credito esaurito e questi "promemoria" hanno permesso di accelerare le ricariche.
Apprezzato anche lo sblocco immediato in caso di ricarica all'ultimo minuto.
- Il vice-presidente del CS chiede al sig. Ferrant se sia possibile un cambiamento della struttura della coda del lato 2 perché sembra funzionasse meglio l'organizzazione precedente. Si lamenta soprattutto del numero di utenti che superano la coda infilandosi direttamente all'altezza della porta della cucina. Verrà valutata insieme questa richiesta.
- Il presidente del CS chiede come mai non ci sono più le brioches al mattino. La gerente mensa risponde che l'anno scorso non c'era abbastanza richiesta e quindi il servizio non era più giustificato. Fa notare che si possono ancora ordinare in casi eccezionali, ma non per piccoli quantitativi. Chiede inoltre se prima delle vacanze verrà offerto il panettone e il pandoro. La gerente risponde che sarà servito il mercoledì 16/12/2015.
- La sig.ra Bellorini comunica che ci sono state un paio di segnalazioni di presenza di capelli nei piatti. La gerente precisa che tutti gli addetti alla mensa portano le cuffie e che per sicurezza ne è stato sostituito il modello. Ricorda inoltre che, quando segnalato, il piatto viene sostituito.

La riunione termina alle ore 18:30

Varese, 12 Novembre 2015