



## VERBALE RIUNIONE COMITATO MENSA

Avuto luogo il 11/01/2024 in Villa – Scuola Europea Varese

dalle ore 16:30 alle ore 18:45

comitatomena3@gmail.com

### Presenti:

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Sig.ra McDONALD Elizabeth   | Direttrice Aggiunta alla Scuola Secondaria              |
| Sig.ra GRANDINETTI Monica   | Vice-presidente COMSEV                                  |
| Sig.ra DELAVAL Isabelle     | Coordinatrice CM e Rappresentante per alunni            |
| classi P3-P4-P5             |   |
| Sig.ra IRIMCIUC Olga        | Rappresentante Ins. Sc. Materna e Primaria (incaricati) |
| Sig.ra CONFALONIERI Rachele | Rappresentante Ins. Sc. Materna e Primaria (distaccati) |
| Sig. BARROSO João           | Presidente AGSEV  |
| Sig. PANZA Jacopo           | Rojac Catering  |

### Assenti giustificati:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Sig.ra FARINELLE Ariane    | Direttrice Scuola Europea Varese                        |
| Sig.ra SELVAGGIO Antonella | Direttore Aggiunto alla Scuola Primaria e Materna       |
| Sig.ra MORALES-LOPEZ Laura | Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (distaccati)         |
| Dott.ssa PATRUNO Paola     | Medico Scolastico                                       |
| Sig. TUOHY Peter           | Rappresentante Ins. Sc. Materna e Primaria (distaccati) |
| Sig. CAWTHORNE Paul        | Rappresentante Ins. Sc. Secondaria (incaricati)         |
| Sig.ra VENER Deborah       | Rappresentante PAS                                      |
| JANSEN Zico                | Rappresentante Comitato Studentesco                     |
| GUPTA Arihan               | Rappresentante Comitato Studentesco                     |

- 
- 1. Approvazione verbale del 7/2/2023**
  - 2. Scuola Primaria e Secondaria**
    - feedback dai CM precedenti
    - eventuali problematiche legate al self e al servizio al tavolo
  - 3. Menu**
    - menu per A.S. 2023/2024
  - 4. Green School**

## 1. Approvazione verbale del 7/2/2023

La sig.ra Delaval chiede se ci sono osservazioni al verbale della riunione del Comitato Mensa del 07/05/2022. In assenza di commenti, il verbale viene approvato.

## 2. Scuola Primaria e Secondaria

### - Feedback dai CM precedenti

A) **Questione brocche:** l'ATS ha approvato un modello di brocca specifico. Qualora si decidesse di procedere con l'acquisto e l'utilizzo delle brocche per la materna/P1/P2 (ovvero il servizio al tavolo), saranno gli insegnanti stessi a dovere provvedere a servire i bambini e a riempire le brocche alle fontanelle quando necessario.

Si rimane in attesa di conferma da parte della direzione riguardo alla collaborazione da parte degli insegnanti per tale gestione.

Per quanto riguarda invece stoccaggio e pulizia questo può essere gestito direttamente dalla COMSEV.

B) **Questione bottigliette d'acqua:** la signora Delaval spiega che i bicchieri dell'acqua sono stati cambiati (sono più capienti) e spostati di fianco alle fontanelle dell'acqua. Questo nell'intento di spingere i ragazzi sprovvisti di borraccia a riempire i bicchieri all'inizio del self senza prendere automaticamente la bottiglietta d'acqua una volta arrivati alla cassa, e diminuire così gradualmente il consumo di bottigliette di plastica fino a giungere all'eliminazione totale di queste in mensa.

La prova è iniziata la settimana prima delle vacanze di natale e prosegue. Fino a ora i risultati sono pochi, la maggior parte dei ragazzi finisce per non prendere il bicchiere (o lo prende dopo il passaggio al self) e a prendere comunque la bottiglia d'acqua. Continueremo a monitorare la situazione e a incentivare i ragazzi.

C) **Questione pane insacchettato:** da settembre il pane non è più imballato ma disponibile nel contenitore posizionato a metà self. Si è andati così all'incontro dell'esigenza green di eliminare l'involucro di plastica. Bisogna notare che l'assenza di involucro accelera il processo di seccatura del pane e che qualora il pane cada per terra, questo deve essere buttato, mentre l'involucro protettivo permetteva comunque il consumo del pane con conseguente riduzione dello spreco.

### - Eventuali problematiche legate al self e al servizio al tavolo

A) **Questione badge/QrCode e consume pasto:** a seguito dell'invio di varie email relative all'annuncio dell'applicazione, a partire dal mese di settembre, di nuove procedure per potere consumare il pasto (mail del 19/06/2023; 31/08/2023) e successivamente alla comunicazione dell'attuazione delle nuove procedure in questione a decorrere dal 13/11/2023 (mail del 9/11/2023 in cui si specificava che "la Comsev si riserva il diritto di inibire la fruizione del pasto in accord con la direzione scolastica; non sarà più concesso pranzare firmando il foglio presenze presente in cassa centrale"), giovedì 11/1 è stata applicata la nuova procedura. Questo ha portato al ritiro del vassoio a 8 ragazzi del secondario sprovvisti sia di badge che di QrCode. La drasticità della scelta e del conseguente intervento, è dettata dal fatto che spesso e volentieri i nomi segnati sui fogli alla cassa risultano al controllo fittizi. La signora Delaval, presente durante il servizio, oltre all'ovvio disagio per i ragazzi in questione, segnala il disagio vissuto dalle signore addette alla cassa che si sono trovate nell'atto di dovere ritirare il vassoio ai ragazzi. Va notato che spetterebbe alla scuola, tramite gli insegnanti presenti durante i turni in mensa per sorvegliare il corretto svoglimento della fila e del pranzo,

provvedere a monte al controllo del badge/QrCode di ogni singolo studente prima di consentire l'accesso al self-service.

La signora Grandinetti suggerisce l'obbligo per i ragazzi di portare il badge ben visibile al collo in appositi porta-badge per permettere un controllo celere.

La signora McDonald, presente anch'essa durante il servizio mensa, segnala che spiegherà la necessità e richiederà ai sorveglianti un controllo preliminare.

B) La Direzione del Primario chiede se sia possibile concedere più tempo ai bambini della materna per consumare il pasto con calma. Attualmente il primo gruppo arriva/dovrebbe arrivare per le 11.05 con partenza alle 11.30, mentre il secondo gruppo arriva/dovrebbe arrivare per le 11.10 con partenza alle 11.35. Prolungare la permanenza crea un ritardo nello sparecchiare e nella pulizia dei tavoli che devono essere pronti per i turni successivi. In accordo con il Cda della COMSEV e la direzione la quale ha fissato gli orari dei vari turni di ingresso in mensa, viene accettato di fare una prova facendo arrivare la maggior parte dei bambini prima, ovvero verso le 10.55/11.00 (vi è comunque un certo numero di bambini swals che dalla classe di L1 devono tornare in materna per raggiungere i rispettivi compagni prima di andare tutti insieme in mensa, arrivando di fatto un pò dopo). Si chiede al signor Panza di arrivare puntuale, idealmente per le 10.30, massimo per le 10.45.

C) La signora McDonald segnala le seguenti richieste fatte dai ragazzi del secondario:

- Per quale motivo la pizza, molto apprezzata, viene proposta una sola volta al mese? Il signor Panza spiega che essendo fatta interamente da loro richiede tempo, spazio (le basi vengono fatte al pomeriggio per poi essere inserite negli apposite abbatitori) e personale in più qualora si volesse inserirla a cadenza settimanale. Nel menu estivo viene comunque proposta due volte al mese.
- Un giorno è stato proposto un tipo di pane che è piaciuto particolarmente. Il signor Panza spiega che ha sempre una riserva di pane pre-cotto congelato (mini baguettes) nel caso dovesse finire quello normale, cosa avvenuta in quell'occasione. Tutti concordano che essendo meglio un prodotto fresco rispetto a uno surgelato, questo non può diventare la regola.
- Si potrebbero riproporre i piatti tipici come si faceva un tempo? La signora Delaval segnala che questa tradizione è ricominciata nel 2023, a giugno, durante il semestre di presidenza svedese con un menu a base di piatti tipici proposto pochi giorni dopo la festa nazionale, il 13/6 (kotbullar o polpette di carne, patate e salsa; pytipanna o carne di maiale con patate, cipolle) mentre a ottobre durante il semestre di presidenza spagnola, il giorno della festa nazionale spagnola (12/10) è stato proposto un menu con paella, tortilla e crema catalana. Nel 2024 sarà il turno del Belgio seguito dell'Ungheria.

### 3. Menù

- Menù per AS 2023/2024

A) La signora Confalonieri considera il menu proposto in generale non compatibile con le intolleranze alimentari, in particolare con il lattosio. Spesso e volentieri sui due primi e i due secondi proposti lo stesso giorno, tutti sono segnalati con la presenza di lattosio (panna, latte) rendendo difficoltosa una scelta adatta ai bisogni dei ragazzi intolleranti.

La signora Grandinetti segnala che trattasi di una mensa scolastica con tanti fruitori che non permette di tenere conto di ogni singola esigenza; chi ha intolleranze e/o allergie alimentari può/è tenuto a compilare l'apposito formulario segnalando quanto più opportuno per permettere al catering di preparare un vassoio il più idoneo alle esigenze segnalate in via ufficiale. Il signor Panza segnala inoltre di non avere mai avuto problemi, una volta messo al corrente di un determinato problema e nel limite del possibile, a fornire un piatto adatto (carne senza salsa per esempio) anche senza un piano ufficiale specifico.

- B) Al di là delle intolleranze, la signora Confalonieri auspica un menu meno basato sull'utilizzo di proteine animali, anche nell'ottica di andare incontro ad una scuola più green in tutti gli ambiti. Proporre dunque più proteine vegetali come i legumi e magari proporre anche un giorno a settimana senza proteine animali.

La signora Delaval propone di togliere una delle due proposte di secondo a base animale e inserire al suo posto un piatto vegetariano caldo (attualmente il piatto/secondo vegetariano è una proposta fredda) come la frittata, le polpette di legumi, gli hamburger di verdure, ecc.

Nelle altre scuole, il menu giornaliero consiste in un menu unico che prevede un primo, un secondo, un contorno e un frutto; la multiculturalità della Scuola Europea rende difficoltosa l'applicazione di una tale proposta. Ecco il motivo per cui vengono proposti due primi, due secondi, vari contorni tra verdura cotta e cruda, frutta e a volte yogurt/budino.

Il signor Panza è aperto a cambi di menu, se si può fare, va proposto un menu alternativo in toto per le 4 settimane.

La signora Delaval segnala di avere già chiesto di inserire nel menu in alternativa alla pasta raffinata, un piatto di pasta integrale condito unicamente con le verdure. E' stata fatta una prova a dicembre con la pasta ai broccoli, trovata cotta bene e gustosa senza condimenti troppo pesanti. Attualmente è stata inserita nel menu ufficiale una volta sola martedì 9/1; dalla settimana successiva risulterà presente il lunedì, martedì e giovedì come piatto extra rispetto ai due primi previsti giornalmente.

- C) La signora Irimciuc chiede se sia possibile proporre nuovamente il pane integrale. Il signor Panza proverà a vedere se il suo fornitore (non Colombo Marzoli che fornisce il pane bianco) dispone delle pezzature giuste per le mense scolastiche e provvederà a fare una prova. Qualora risultasse gradito verrà inserito come alternativa al pane bianco.

- D) Il comitato degli studenti della Primaria chiede:

- di reintrodurre il parmigiano reggiano: il signor Panza segnala che il parmigiano risulta troppo costoso, si potrebbe però fare con il grana padano, mettendo delle ciotoline dove vengono serviti i primi e a richiesta aggiungerne ai piatti.
- indicare meglio gli allergeni, specie quando vi sono piatti extra menu
- proporre piatti a km zero: a tale proposito il signor Panza segnala che la carne di maiale e bovino viene da un produttore di Castelletto Ticino mentre la carne di pollo viene dalla Amadori.

#### **4. Green school**

- A) In merito all'annosa questione delle bottigliette d'acqua, la signora Delaval propone di fare una prova togliendole durante la settimana della Green School che si terrà dal 5/2 al 9/2, spingendo così i ragazzi ad una maggiore consapevolezza e a riempire borracce e bicchieri di carta posti vicino alle fontanelle. Propone inoltre di fare due giorni con piatti a base di proteine vegetali anziché animali. La proposta deve essere approvata dal Cda.

- B) La signora McDonald propone sempre in tale occasione di preparare dei cartelli dove vengono segnalati i kg di alimenti gettati il giorno prima in mensa, sempre nell'ottica di rendere i ragazzi più consapevoli. Il personale sarebbe quello della scuola che dovrebbe pesare a fine servizio mensa le pattumiere e aggiornare i dati quotidianamente.
- C) La signora Grandinetti espone le sue perplessità riguardo al test fatto compilare alla Comsev. Il test in questione è applicabile ai menu serviti nelle scuole italiane dove è previsto un solo menu e non un menu a scelta come quello servito nel self. La signora Confalonieri chiede di potere richiedere dei menu ad hoc alla Food Insider; il signor Panza si rende disponibile a valutarli ed eventualmente ad adeguarsi nel limite del possibile.

La riunione termina alle ore 17.45

Varese 07/02/2023