

Verbale n. 8 del 29/11/2017 – ore 17.30

Luogo: Sala Riunioni Comune di Milano – via Porpora, 10

PARTECIPANTI:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione**
- **Comune di Milano - Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

INCONTRO MENU'

1. Ricevimento delle bozze dei menù da valutare che riguarderanno il prossimo menù estivo dell'a.s. 2017/18 e il menù invernale del prossimo anno scolastico 2018/19
2. Definizione dei parametri e dei criteri da considerare per la valutazione dei menù: leggi, regolamenti, linee guida, contratti, capitolati, allegati e quant'altro utile e necessario conoscere
3. Calendarizzazione prossimo incontro menù: non antecedente a 15 gg. Lavorativi dalla ricezione delle bozze del menù estivo 2017/18 e non antecedente a 30 gg. Lavorativi dalla ricezione delle bozze del menù invernale 2018/19

INCONTRO BIMESTRALE

1. Analisi dati: si chiede di essere informati dettagliatamente sui piatti del menù estivo 2016/17 per determinare l'indice di gradimento degli stessi anche al fine di apportare le opportune correzioni al menù estivo 2017/18
2. Frutta BIO e nuovi piatti: si chiedono spiegazioni dettagliate in merito alla fornitura della frutta che doveva essere BIO al 100% fin dall'inizio dell'anno e un'analisi sull'andamento generale dei nuovi piatti inseriti nel menù invernale entrato in vigore il 23/10/2017
3. Corpi estranei: dalle recenti segnalazioni effettuate dai commissari mensa sui casi delle muffe nei budini o nel ricevimento di corpi estranei nei piatti si evince anche che il flusso delle informazioni e delle risposte non è lineare. Si intende analizzare nello specifico i recenti casi segnalati, capire quali procedure vengono adottate e rivedere il flusso delle informazioni perché spesso le risposte o i risultati delle analisi non arrivano fino al commissario mensa che ha fatto la segnalazione. Sarebbe opportuno che gli esiti delle analisi fossero inviati anche alla RCCM e al Referente della CM che ha effettuato la segnalazione oltre che al solo dirigente scolastico, generalmente ignaro dell'accaduto
4. Calendarizzazione prossimo incontro: 24 gennaio 2018
5. Varie ed eventuali

Ore 17.30 inizio lavori.

Apres la riunione il **Comune di Milano** che comunica che a partire dall'incontro odierno verrà stilato solo un verbale sintetico contenente le conclusioni per ogni punto. Si procede con la discussione dei punti dell'ordine del giorno proposto dalla Rappresentanza Cittadina (**allegato 1**).

INCONTRO MENU':

1. **Milano Ristorazione** illustra le slides da loro predisposte aventi ad oggetto "Linee guida menù Estate 2018 e menù Inverno 2018/2019" (**allegato 2**). Si stabilisce che Milano Ristorazione trasmette la bozza del menù Estivo e la Rappresentanza Cittadina darà le sue proposte entro n. 3 settimane. Vengono proposte due date – il 20 e il 21 dicembre 2017 alle ore 17,00 in Via Porpora n. 10 – per la discussione del menù estivo. La data scelta verrà confermata con mail.

2. **Milano Ristorazione** comunica che la documentazione da tenere in considerazione per i menù sono il Contratto di Servizio stipulato tra il Comune di Milano e la Società, le Linee Guida Nazionali, Regionali e quelle di ATS e i Larn (Livelli di assunzione di riferimenti di nutrienti e di energia per la popolazione italiana). La **Rappresentanza Cittadina** comunica che i Larn sono a pagamento e Milano Ristorazione precisa che i Larn sono molto tecnici e comunque che le Linee Guida di ATS recepiscono i Larn. La documentazione, ad eccezione dei Larn, è pubblicata sul sito di Milano Ristorazione.
3. Si concorda che entro fine gennaio 2018 la Rappresentanza Cittadina invierà una mail a Milano Ristorazione e al Comune di Milano contenente le loro proposte/osservazioni sul menù invernale 2018/2019. La **Rappresentanza Cittadina** per poter valutare il menù chiede di poter avere il gradimento di tutti i piatti presenti nel menù o quanto meno di avere il gradimento di alcuni piatti che potrebbero essere lasagne alla genovese, polenta biologica e bocconcini di tacchino con carote e piselli, frittata con i porri, chicche di merluzzo e platessa dorata.

INCONTRO BIMESTRALE:

1. Il **Comune di Milano** illustra l'analisi effettuata sui piatti critici con riferimento al gradimento (parzialmente rifiutato e totalmente rifiutato), mentre **Milano Ristorazione** comunica che, per la loro parte, a breve verrà pubblicata sul sito di Milano Ristorazione una classifica dei piatti graditi e non graditi elaborata dal Laboratorio dei Sapori che tiene conto del menù invernale scorso e del menù estivo appena concluso. **In conclusione la Rappresentanza Cittadina**, per poter valutare il menù estivo, chiede di poter avere l'indice di gradimento di tutti i piatti del menù, o perlomeno di quelli critici superiori al 50%, e chiede a Milano Ristorazione e al Comune di cercare di avere un riscontro sulla motivazione per la quale vengono buttate le pietanze. La stessa chiederà tale verifica anche ai Commissari Mensa. Il **Comune di Milano** precisa che, come da prassi stabilita, al tavolo di discussione del menù viene segnalato solo l'indice di gradimento riferito ai piatti che hanno ricevuto più segnalazioni relativamente all'indice "PR – parzialmente rifiutato" e "TR – totalmente rifiutato".
2. **Milano Ristorazione** evidenzia che, per quanto concerne la fornitura di frutta biologica, nello specifico mele e pere, la ridotta disponibilità del prodotto sul mercato è stata determinata dalle particolari condizioni climatiche che si sono verificate tra aprile e maggio 2017. In particolare le gelate tardo primaverili (fine aprile) hanno arrecato danni ai meleti in piena fioritura, comportando una contrazione della produzione globale (convenzionale, lotta integrata e biologica) pari a circa il 23% della disponibilità di prodotto sul mercato. Mentre per quanto concerne le pere la riduzione della produzione risulta essere ascrivibile anche alla "cimice asiatica". Ovviamente i prodotti biologici hanno maggiormente risentito in entrambi i casi delle avverse condizioni meteorologiche, anche impedendo il rispetto delle caratteristiche contenute nelle schede tecniche di prodotto (calibro, pezzatura). Pesi difforni da quelli previsti infatti precludono la somministrazione del prodotto.
Si parla poi della gara d'appalto, e di come il mancato rispetto degli obblighi contrattuali possa incidere sulla validità del contratto stesso. **Milano Ristorazione** evidenzia che il bando di gara, pubblicato nel mese di dicembre 2016, non poteva prevedere gli accadimenti climatici dei mesi successivi, ma proprio per le peculiarità del "mercato biologico" apposite clausole di salvaguardia sono state inserite *ab origine* a tutela della par condicio degli operatori economici partecipanti. La **Rappresentanza Cittadina** chiede a questo punto cosa si può fare per fornire prodotti "non calibrati", e quindi di peso inferiore o superiore ai range previsti. **Milano Ristorazione** risponde che innanzitutto è necessario effettuare verifiche di disponibilità con il fornitore e, successivamente, un'eventuale modifica del contratto di servizio. Il **Comune di Milano**, considerato che la soluzione delle problematiche evidenziate comporta una modifica del contratto di servizio, si riserva di verificare la fattibilità dell'operazione di modifica dello stesso.
3. Il **Comune di Milano** risponde che attualmente la procedura prevede che le risposte vengano inviate al Comune di Milano e al Dirigente Scolastico/Responsabile dell'Unità Educativa ma precisa che tale problematica dovrebbe essere risolta con l'avvio della procedura dell'allegato E digitale.
4. Si conferma come data del prossimo incontro bimestrale il 24/01/2018 alle ore 17,30 in Via Porpora 10. La Rappresentanza Cittadina dovrà trasmettere al Comune di Milano l'ordine del giorno tenendo conto che non si possono analizzare troppi punti in un unico incontro come concordato nell'incontro tenutosi in data 13/09/2017 (verbale n. 5).

La seduta si chiude alle 19,30.

ALLEGATI:

1. Ordine del giorno proposto dalla Rappresentanza Cittadina
2. Linee guida menù Estate 2018 e menù Inverno 2018/2019

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione**
- **Comune di Milano - Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 29/11/2017

RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA DI MILANO

Milano 28/11/2017

Incontro menù nr. 2 e incontro bimestrale nr. 6 del 29 novembre 17 (era incontro bimestrale del 8 e poi 24 novembre).

O.d.g. incontro menù nr. 2/2017 ore 17:30 (partecipa solo il gruppo lavoro menù della RCCM)

1. Ricevimento delle bozze dei menù da valutare che riguarderanno il prossimo menù estivo dell'a.s. 2017/18 e il menù invernale del prossimo anno scolastico 2018/19
2. Definizione dei parametri e dei criteri da considerare per la valutazione dei menù: leggi, regolamenti, linee guida, contratti, capitolati, allegati e quant'altro utile e necessario conoscere.
3. Calendarizzazione prossimo incontro menù: non antecedente a 15 gg. lavorativi dalla ricezione delle bozze del menù estivo 2017/18 e non antecedente a 30 gg. lavorativi dalla ricezione delle bozze del menù invernale 2018/19.

O.d.g. incontro bimestrale nr. 6/2017 ore 18:00 :

1. Analisi dati: si chiede di essere informati dettagliatamente sui piatti del menù estivo 2016/17 per determinare l'indice di gradimento degli stessi anche al fine di apportare le opportune correzioni al menù estivo 2017/18
2. Frutta BIO e nuovi piatti: si chiedono spiegazioni dettagliate in merito alla fornitura della frutta che doveva essere BIO al 100% fin dall'inizio dell'anno e un'analisi sull'andamento generale dei nuovi piatti inseriti nel menù invernale entrato in vigore il 23/10/2017.
3. Corpi estranei: dalle recenti segnalazioni effettuate dai commissari mensa sui casi delle muffe nei budini o nel rinvenimento di corpi estranei nei piatti si evince anche che il flusso delle informazioni e delle risposte non è lineare. Si intende analizzare nello specifico i recenti casi segnalati, capire quali procedure vengono adottate e rivedere il flusso delle informazioni perché spesso le risposte o i risultati delle analisi non arrivano fino al commissario mensa che ha fatto la segnalazione. Sarebbe opportuno che gli esiti delle analisi fossero inviati anche alla RCCM e al Referente della CM che ha effettuato la segnalazione oltre che al solo dirigente scolastico, generalmente ignaro dell'accaduto.
4. Calendarizzazione prossimo incontro: 24 gennaio 2018
5. Varie ed eventuali

Milano Ristorazione: Linee guida menù Estate 2018- menù inverno 2018/2019

RCCM

Stanza n.47 2° piano, Via Porpora 10
Milano 29 Novembre 2017

Fabrizio De Fabritiis
Amministratore Unico



BOZZA



2018: l'anno della sostenibilità

- ❖ Certificazione ambientale ISO 14001 (Sammartini)
- ❖ Misurazioni per il contenimento energetico di acqua luce e gas
- ❖ Avvio sperimentazione «salutista» nei menù



Principali vincoli per la formulazione dei menù

Linee guida Regione Lombardia

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica

Vincoli nelle procedure di acquisto dei prodotti

Elaborare i menù tenendo conto dei contratti pluriennali stipulati per la fornitura di derrate

Organizzazione lavoro e attrezzature

Per la composizione del menù finale, MiRi deve tener conto di tutti questi elementi

Menu scolastico estate 2017-2018



- ❖ Prosecuzione della giornata Libera Terra- cibo «antimafia»
- ❖ Menù a tema in occasione delle festività (Pasqua)

Menu scolastico Inverno 2018-2019



5



❖ Menù a tema in occasione delle festività (Natale)

Conteggio portate menù



6

MENU' ESTATE - Numero volte di ripetizione dei prodotti

PRIMI		
	2016/2017	2017/2018
Ravioli di magro	2	2
Pasta	7	6
Pasta integrale	1	2
Gnocchi	1	1
Risotto	4	4
Orzotto Bio	1	1
Insalata di farro	1	1
Lasagne primavera	1	1

SECONDI		
	2016/2017	2017/2018
Pesce	4	4
Carni bianche	3	3
Carni rosse	3	2
Formaggio	4	4
Frittata	2	2
Tortino ricotta, erbe e cannellini	1	1
Crocchette con lenticchie	0	1

ALTRO		
	2016/2017	2017/2018
Pizza	2	2
Gelato	2	2
Frutta fresca di stagione	18	18

CONTORNI		
	2016/2017	2017/2018
Pomodori in insalata	4	4
Zucchine al forno	3	1
Carote julienne	3	3
Fagiolini all'olio	1	1
Erbette all'olio	1	1
Insalata di stagione	2	3
Patate arrosto	1	1
Pomodori con ceci	1	1
Misto insalata e pomodori	2	2
Carote a tronchetto	1	1
Peperoni al forno	0	1

Conteggio portate menù



7

MENU' INVERNALE - Numero volte di ripetizione dei prodotti

PRIMI		
	2017/2018	2018/2019
Pasta	5	5
Pasta integrale	2	2
Ravioli	2	2
Gnocchi	1	1
Riso	4	4
Polenta Bio	1	1
Lasagne alla genovese	1	1
Minestra di farro	1	1
Vellutata con zucca *	1	1

*viene aggiunta una crema di zucchine
come condimento pasta

SECONDI		
	2017/2018	2018/2019
Pesce	4	3*
Carni bianche	4	4
Carni rosse	2	2
Formaggio	3	4
Frittata	3	2
Crocchette con lenticchie	1	1
Tortino	0	1

CONTORNI		
	2017/2018	2018/2019
Purè di patate	1	1
Fagiolini all'olio	3	2
Carote julienne	4	4
Spicchi di finocchio e carote a tronchetto	2	2
Insalata di stagione	2	2
Erbette aglio e olio	1	1
Zucchine al forno	1	1
Misto finocchi e insalata	1	1
Insalata, verza e carote julienne	1	1
Patate arrosto	1	1
Cavolfiori gratinati	1	1
Finocchi in insalata	1	1
Patate prezzemolate	0	1

*a questo viene aggiunto un ragù
di merluzzo come condimento
pasta

ALTRO		
	2017/2018	2018/2019
Pizza	2	2
Budino	1	1
Tortino farro e limone	1	1
frutta fresca di stagione	18	18

Risposte a questioni sottoposte



8

Incontro per visionare il manuale della qualità di Milano Ristorazione

- Certificazione nel mese di Dicembre, proposta incontro per Gennaio 2018

Sperimentazione auto-porzionamento

- Riteniamo l'ipotesi non realizzabile, inoltre la definizione delle modalità di servizio spetta al Comune non a MiRi

Incontri con ATS

- Non sono previsti incontri collettivi fra MiRi, ATS e RCCM, tuttavia non c'è nessun impedimento per incontri diretti fra RCCM e ATS

Sperimentazione per sostituire una porzione di uova con una di legumi

- Non risulta che questa richiesta di sperimentazione sia mai stata presentata

Tavolo dei condimenti

- I dosatori sono stati ordinati, ci sono vincoli normativi da rispettare per tanto il test deve essere effettuato in condizioni reali

Diete sanitarie e etico/religiose

- I menù diete sono visionabili sul sito istituzionale www.milanoristorazione.it nella sezione PER LE FAMIGLIE – DIETE. Le diete non sono generalizzabili.

Piatti bicomparto

- Maggior costo oltre a difficoltà di impiego per alcune pietanze

**Grazie
per l'attenzione**

