

**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:**

1. Digitalizzazione Allegato E
2. Formazione dei Commissari Mensa
3. Discussione conclusiva sul menù estate 2018
4. Calendarizzazione prossimo incontro del 14/03/2018 alle ore 17,00
5. Varie ed eventuali

Ore 17.00 inizio lavori.

La discussione inizia seguendo i punti dell'ordine del giorno proposto dalla Rappresentanza Cittadina (**allegato 1**).

**Milano Ristorazione** illustra le slides da loro predisposte aventi ad oggetto “Avanzamento Allegato E e sua evoluzione” (**allegato 2**) che confermano le funzionalità dell'applicativo comunicate nei precedenti incontri. Lo sviluppo dell'applicazione avverrà mediante lo svolgimento di diverse fasi progettuali (analisi, allegato digitale, workflow gestione interna e reporting) che porteranno ad avere il reporting nella seconda metà di aprile p.v. e l'allegato E digitale potrà essere attivo dal prossimo anno scolastico (2018/2019). Si specifica che per tutte le particolarità verranno calendarizzati ulteriori incontri a partire dalla seconda metà di aprile. La fase test sarà effettuata solo su alcune scuole oppure nei Centri estivi. Secondo il **Comune di Milano** potrebbe anche essere fatto sulle scuole d'infanzia che proseguono il servizio fino a giugno.

1. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se i Commissari Mensa possono continuare con la compilazione dell'allegato E da loro predisposto anche dopo il 31/01/2018, data di termine concordata con il Comune, e il **Comune di Milano** si riserva di rispondere dopo aver fatto una valutazione.
2. La **Rappresentanza Cittadina** spiega l'importanza del corso di formazione per i Commissari Mensa in quanto, rispetto alla compilazione dell'allegato E, gli stessi si pongono molte domande alle quali spesso non sono in grado di rispondere e il **Comune di Milano** precisa che il regolamento delle commissioni mensa e la circolare delle commissioni mensa, che contiene le parti fondamentali del regolamento, sono a disposizione di tutti. Per quanto riguarda il corso conferma quanto comunicato in precedenti incontri ovvero che, tenuto conto che è in atto il progetto di digitalizzazione dell'allegato E e considerato che le richieste di modifica del corso sono abbastanza importanti, per gli uffici diventa fondamentale lavorare una volta sola e pertanto si è pensato che si potranno impostare delle istruzioni, così come accennato da **Milano Ristorazione** all'inizio della discussione odierna, direttamente attraverso l'allegato E digitale. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se vi è la possibilità di predisporre delle slides contenenti una sintesi delle informazioni più importanti per la compilazione dell'allegato E ed il **Comune di Milano**, ai fini della predisposizione delle slides, chiede la preventiva trasmissione da parte della Rappresentanza Cittadina delle perplessità e domande più ricorrenti che vengono poste dai Commissari Mensa. Viene inoltre precisato che l'allegato A “domanda di partecipazione a componente della commissione mensa” in digitale verrà predisposto in parallelo con lo sviluppo dell'allegato E.
3. La **Rappresentanza Cittadina** illustra le slides “Menù estivo 17/18 – Esamina delle valutazioni/proposte di MIRI alle richieste di variazione della RCCM del 19 dicembre 2017” (**allegato 3**) e, conclusa l'illustrazione delle slides da parte della stessa, prende la parola **Milano Ristorazione** che precisa:
  - a. Hamburger: è un prodotto surgelato. Verranno fatti dei test su tre diversi tipi (spinaci e provola, patate e broccoli e misto di verdure) Sia la Rappresentanza Cittadina che il Comune di Milano verranno coinvolti in test di assaggio. Le schede tecniche verranno redatte in seguito alle valutazioni che verranno fatte su diversi prodotti. Al momento sono stati testati internamente tre tipi di Hamburger vegetali. In seguito verrà bandita la gara per la ricerca del fornitore. **Milano Ristorazione** precisa che si è preferito cercare un produttore per evitare di sovraccaricare



- Sammartini. La **Rappresentanza Cittadina** ribatte che l'hamburger vegetale può essere provato, purché in caso di non gradimento la sua somministrazione non continui per lungo tempo.
- b. Equilibrare meglio la pasta, il riso ed i cereali nella 1<sup>a</sup> e nella 2<sup>a</sup> settimana: si riserva di fornire una risposta dopo aver fatto una valutazione
  - c. Introduzione del risotto allo zafferano al posto del risotto alla parmigiana: si riserva di fornire una risposta dopo aver fatto una valutazione
  - d. Effettuerà la redistribuzione dei contorni cotti e crudi nella prima e alla seconda settimana di somministrazione
  - e. Verrà lasciata la pasta al tonno con il pomodoro e contestualmente verrà tolta una pasta al pomodoro
  - f. Crocchette di lenticchie: verrà modificata/sistemata la ricetta
  - g. Lasagna alla bolognese: la ricetta è già stata miscelata. Si riserva di verificare una soluzione alternativa
  - h. Orzotto: pur comprendendo che è un piatto difficile, si resta del parere di lasciarlo
  - i. **Milano Ristorazione** non valuta come possibile la sostituzione dei pomodori con pomodorini sia per problemi di servizio, che di quantità che di sicurezza alimentare. Inoltre in merito all'ipotesi avanzata dalla Rappresentanza Cittadina di introduzione dei cetrioli specifica che la lavorazione dei cetrioli freschi nelle nostre cucine non è percorribile per problemi tecnici in sbucciatura, si dovrebbe ricorrere a prodotti di 4<sup>a</sup> gamma. Si valuterà la redistribuzione dei contorni freddi/caldi all'interno delle due prime settimane di somministrazione.)
  - j. Temperatura di somministrazione delle mozzarelle (sono sempre ghiacciate): cercherà di trovare il modo per garantire una temperatura più adeguata dell'alimento nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa oltre il quale ci potrebbe essere un rischio per la sicurezza alimentare. Precisa inoltre che è necessario prestare attenzione allo "pseudonoma" (colore blu) che viene scambiato per muffa. (In merito alle mozzarelle si precisa che la normativa non fa differenza fra temperatura di conservazione e di somministrazione quindi non è possibile per Miri differenziarle come da richiesta di Rappresentanza Cittadina. Inoltre il rischio di contaminazioni aumenta in estate).
  - k. Diete in bianco e ripetitività per 5 giorni: si conferma quanto già detto nei precedenti incontri ovvero che c'è stato un accordo con ATS e con il Comune di Milano. La dieta è stata concordata in questo modo per poterla servire anche ai bambini che devono seguire delle diete sanitarie (ad esempio ai celiaci). La Rappresentanza Cittadina si riserva di porre tale problematica ad ATS quando avranno un incontro

Inoltre, per quanto riguarda il menù attualmente in corso, la **Rappresentanza Cittadina** chiede se sia possibile fornire mezza porzione di lasagna al pesto, in quanto è eccessiva la presenza di besciamella, e un secondo piatto. **Milano Ristorazione** comunica che la quantità di besciamella è già stata diminuita e che per diminuirla ancora è necessario aumentare il pesto. Purtroppo hanno riscontrato che togliendo la besciamella la lasagna diventa ancora più morbida. Verrà fatta una valutazione al fine di trovare una soluzione in tempi brevi.

**Milano Ristorazione** illustra le slides predisposte sull'andamento del pane (**allegato 4**) e, su richiesta della **Rappresentanza Cittadina**, fornirà il dettaglio suddiviso per tipologia di pane.

- 4. **Milano Ristorazione** si riserva di organizzare un incontro in Sammartini qualora ci fosse la possibilità di fare l'assaggio di alcuni piatti nuovi. (**Milano Ristorazione** riassume gli interventi richiesti sul menù estivo, valutati i quali, si ritiene il menù approvato: 1<sup>a</sup> equilibrare meglio le proposte di paste e cereali; 2<sup>a</sup> sostituire il risotto alla parmigiana con un risotto allo zafferano; 3<sup>a</sup> equilibrare somministrazione dei secondi crudi e cotti; 4<sup>a</sup> reintrodurre la ricetta pasta al pomodoro con tonno (togliendo una pasta al pomodoro); 5<sup>a</sup> apportare aggiustamenti alla ricetta delle crocchette con lenticchie. In merito alla definizione del prossimo incontro bimestrale si propone di calendarizzarlo al 14 marzo 2018 con sede da definire in relazione alla possibilità di procedere all'assaggio delle ricette di nuova introduzione).
- 5. La **Rappresentanza Cittadina** chiede al Comune di Milano di poter avere i dati di tutto il menù ma il **Comune di Milano** riconferma quanto già comunicato nell'incontro del 29/11/2017 ovvero che lo stesso fornisce alla Rappresentanza Cittadina l'elenco relativo all'indice di gradimento dei piatti che hanno ricevuto più segnalazioni relativamente agli indici "PR – parzialmente rifiutata" e "TR – totalmente rifiutato". Resta inteso che le pietanze non presenti in elenco sono da intendersi rientranti nei parametri "PA – parzialmente accettato" e "TA – totalmente accettato". Viene concordato che la Rappresentanza Cittadina invierà una mail al Comune di Milano per indicare alcuni piatti (menù scolastico e nidi) sui quali richiederà l'indice di gradimento.

Inoltre, per quanto riguarda la definizione dell'andamento del menù invernale in corso (2017/2018), viene concordato che non si farà un incontro ma verrà fatto attraverso la trasmissione di mail.

Infine il **Comune di Milano** comunica che i verbali definitivi verranno pubblicati sulla pagina del sito del Comune di Milano dedicata alla ristorazione. Precisa inoltre di aver già fatto richiesta all'Area comunale competente e di essere in attesa di una risposta relativamente alla modalità di pubblicazione degli stessi.

La seduta si chiude alle 20,00.

**ALLEGATI:**

1. Ordine del giorno predisposto dalla Rappresentanza Cittadina
2. Slide "Avanzamento Allegato E e sua evoluzione" predisposte da Milano Ristorazione
3. Slide "Menù estivo 17/18 – Esamina delle valutazioni/proposte di MIRI alle richieste di variazione della RCCM del 19 dicembre 2017"
4. Slide "Andamento pane – segnalazioni" predisposte dalla Rappresentanza Cittadina

**LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

**PARTECIPANTI:**

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

Milano, 24/01/2018



Milano 15/01/2018

Ordine del giorno incontro bimestrale nr. 3 del 24 gennaio 2018, ore 17:30, Via Porpora 10 Milano, stanza 47

**O.d.g. incontro:**

1. Digitalizzazione Allegato E: stato dell'arte dell'applicazione istituzionale. Proroga dell'impiego del form della RCCM fino all'entrata in funzione dell'applicazione istituzionale.
2. Formazione dei Commissari Mensa: a prescindere dallo strumento che si utilizza per la compilazione è urgente approntare un corso di formazione per insegnare a compilare l'Allegato E.
3. Discussione conclusiva sul menù estate 2018: si chiede di conoscere anche le considerazioni effettuate dal Comune di Milano e dall'Unità Coordinamento e Controllo di Milano Ristorazione.
4. Calendarizzazione prossimo incontro da effettuarsi mercoledì 14 marzo 2018 dalle ore 17:00 solito luogo.
5. Varie ed eventuali

---

# Avanzamento «Allegato E» e sua evoluzione

---

**Presentazione**

**24 Gennaio 2018**



# Premessa



Facendo seguito alla decisione di procedere alla predisposizione di una applicazione per digitalizzare l'»Allegato E», Milano Ristorazione ha effettuato una procedura negoziata che ha portato alla individuazione della piattaforma



QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ

SEZIONE 1 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 2 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 3 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 4 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 5 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 6 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 7 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 8 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 9 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 10 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 11 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 12 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 13 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 14 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 15 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 16 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 17 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 18 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 19 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 20 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 21 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 22 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 23 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 24 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 25 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 26 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 27 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 28 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 29 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 30 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 31 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 32 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 33 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 34 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 35 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 36 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 37 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 38 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 39 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 40 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 41 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 42 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 43 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 44 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 45 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 46 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 47 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 48 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 49 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 50 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 51 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 52 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 53 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 54 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 55 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 56 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 57 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 58 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 59 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 60 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 61 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 62 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 63 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 64 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 65 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 66 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 67 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 68 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 69 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 70 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 71 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 72 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 73 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 74 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 75 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 76 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 77 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 78 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 79 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 80 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 81 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 82 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 83 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 84 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 85 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 86 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 87 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 88 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 89 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 90 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 91 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 92 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 93 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 94 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 95 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 96 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 97 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 98 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 99 - INFORMAZIONI GENERALI

SEZIONE 100 - INFORMAZIONI GENERALI

# Piattaforma assegnataria



3

Milano Ristorazioni intende implementare una piattaforma WEB di Business Process Management fruibile in mobilità per la gestione dei processi non coperti dal sistema SAP ERP.

In particolare si prevede di:

- Digitalizzare la scheda di valutazione del servizio e rilevazione non conformità;

Le funzionalità che verranno sviluppate saranno:

- Ricerca moduli da visualizzare/compilare.
- Compilazione/visualizzazione dei moduli in formato digitale in base al ruolo/autorizzazioni assegnate all'utente con possibilità di aggiungere foto o allegati.
- Stampa del modulo attualmente in uso in formato .pdf.
- Ricezione di notifiche per verificare l'esistenza di non conformità e per elaborare degli esiti sui documenti inseriti.
- Reportistica di base per il monitoraggio delle schede inserite.

I moduli di acquisizione dei dati (form web-based) e tutte le funzionalità richieste nel capitolato di gara, saranno basate sulla piattaforma **SAP Cloud Platform** e realizzate tramite i servizi disponibili nella piattaforma stessa, tra cui il Workflow, oltre alla soluzione **Orbeon forms** per la gestione di form secondo lo standard W3C XForms.



# Piattaforma assegnataria: Overview



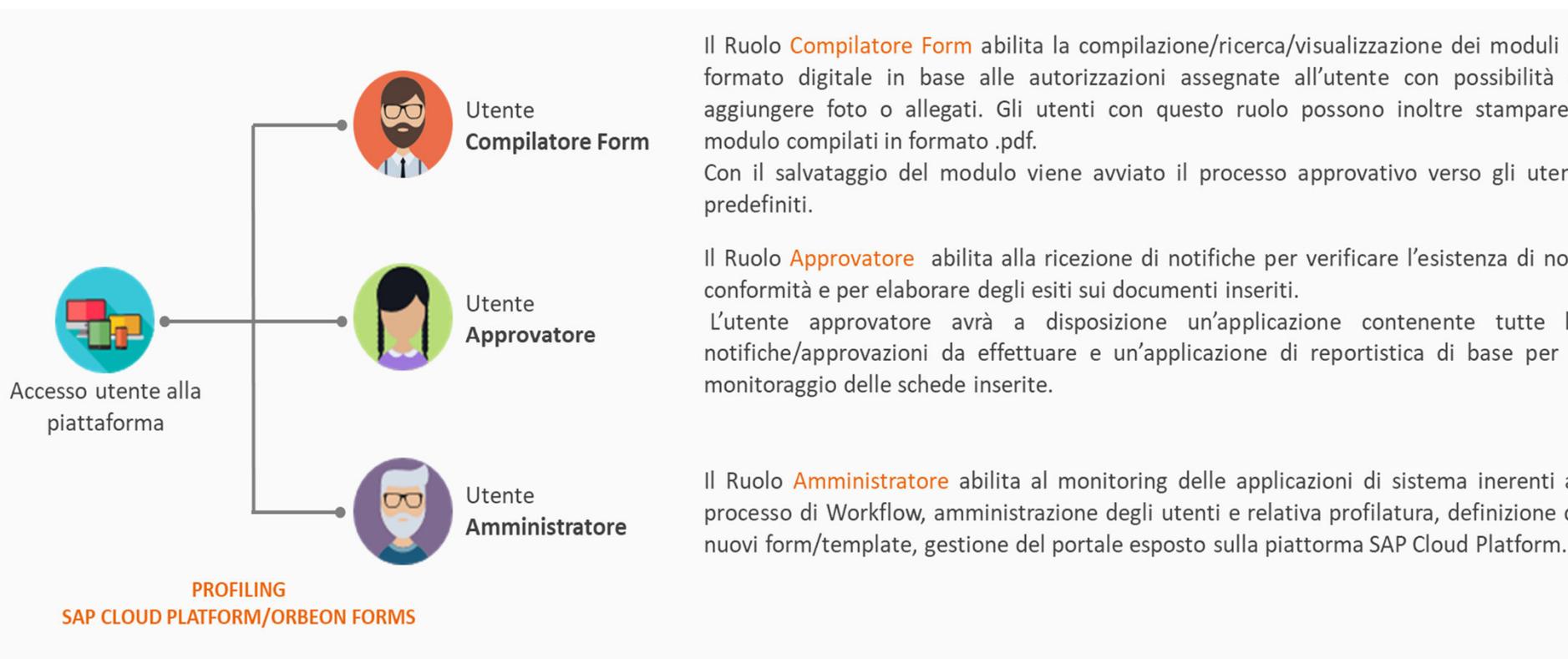
4



# Piattaforma assegnataria: Ruoli previsti



5



# Piattaforma assegnataria: L'applicazione



6

Home

Compila Form

Servizi Accoglienza Pulizia Da remoto ▼	Servizi Accoglienza Pulizia In Loco ▼	Scheda valutazione Allegato E ▼	Terminali Somministraz. In Loco ▼	Terminali Somministraz. Da remoto ▼	Rilevazioni Effettuate Lista Moduli ☰
--	--	---------------------------------------	--	--	--

# Piattaforma assegnataria: «Allegato E»



7



Form **Scheda Valutazione Allegato E**. Nella definizione del form è possibile prevedere l'inserimento di campi obbligatori, elenchi multiscelta, risposte SI/NO, spazi per note ed osservazioni, help in linea mediante pop up che si aprono passando con il cursore sul campo.

Scheda Valutazione Servizio E Rilevazione Non Conformità

ALLEGATO E

**Milano**  
Comune di Milano

Responsabile Unità di Controllo Comunale  
EMAIL [ed.serveducativiunitadicontrollo@comune.milano.it](mailto:ed.serveducativiunitadicontrollo@comune.milano.it)  
FAX 02 884 62592

Gestore del servizio  
EMAIL [mail@milanoristorazione.it](mailto:mail@milanoristorazione.it)  
FAX 02 884 64675

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ  
*Ad uso della Commissione Mensa/Direzione Scolastica/ Unità Educativa/ Responsabile della Macroarea*

\* Scuola:  Via:

\* Centro Cottura di appartenenza:  Data sopralluogo:

Tipologia Istituto

- Nido d'infanzia
- Nidi accreditati
- Sez. Primavera

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA

La pulizia di ambienti e arredi è:



# Piattaforma assegnataria: Rilevazioni effettuate



9



L'applicazione **Rilevazioni effettuate** permette di visualizzare tutti i moduli compilati da uno specifico utente o da tutti gli utenti in base al ruolo associato alla user che utilizza l'app. Dalla prima videata si sceglie la tipologia di modulo da visionare mentre nella seconda videata viene esposta la cronologia dei documenti registrati. Per ogni modulo è possibile effettuare la cancellazione, stampa in .pdf, visualizzazione, copia documento ed inserimento di nuovi dati.

Modificato	Applicazione	Modulo	Titolo
5 gennaio	MIRIST_AllegatoE	SchedaValutazioneServizioERilevazioneNonConformita	Scheda Valutazione Servizio E Rilevazione Non Conformità
4 gennaio	ModuloRilevazioneTerminaliSomministrazione	NonConformitaAttivitaSomministrazionePasti	Modulo rilevazione terminali di somministrazione su segnalazione

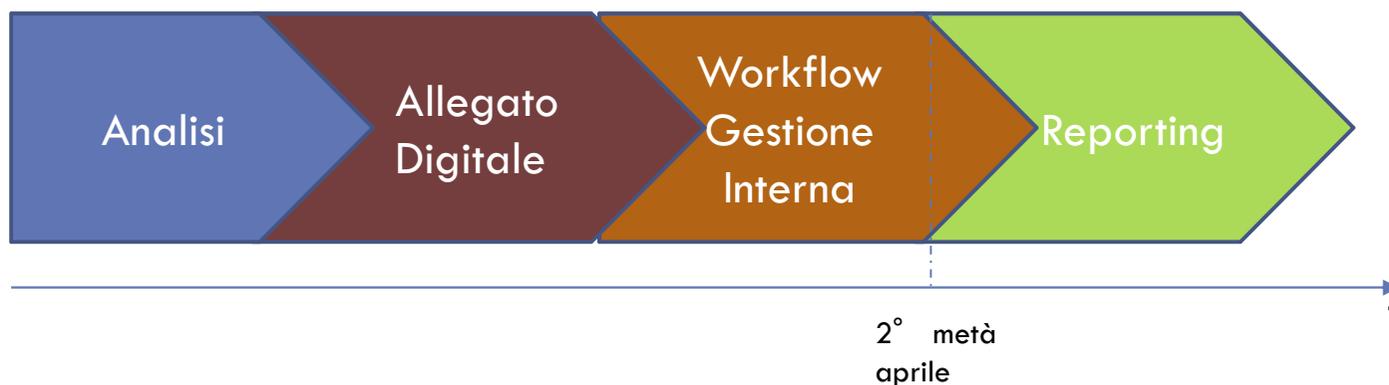
Created	Modified	LOCALE PRODUZIONE:	AZIENDA:	DATA RILEVAZIONE:	
<input checked="" type="checkbox"/>	1:11 pm	1:11 pm	Milano1	MilanoMensa1	January 10, 2018
<input type="checkbox"/>	Jan 5	Jan 5	Mensa Milano	Comune Milano	January 5, 2018
<input type="checkbox"/>	Jan 4	Jan 4	Mensa Torino	Comune Torino	January 4, 2018
<input type="checkbox"/>	Jan 4	Jan 4	Mensa Santena	Santena SpA	
<input type="checkbox"/>	Jan 3	Jan 3			

## Piattaforma assegnataria: fasi progettuali



10

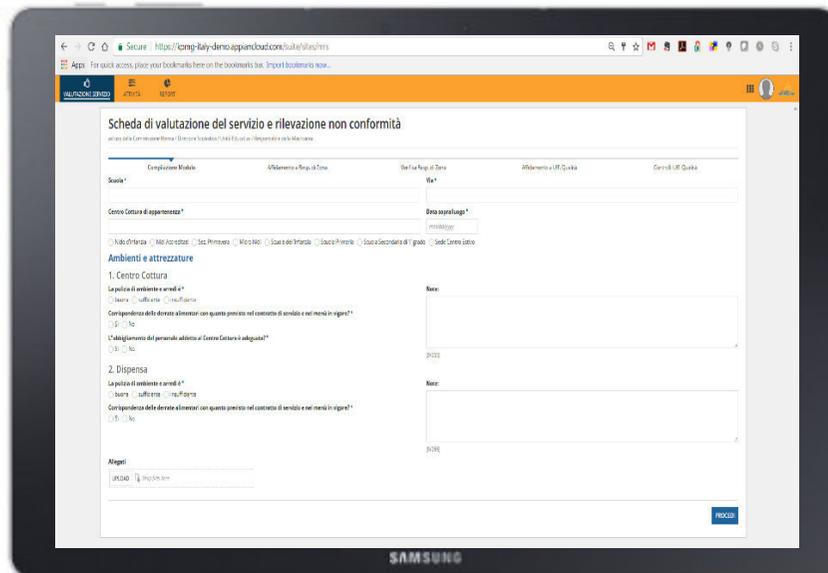
Lo sviluppo dell'applicazione avverrà mediante queste fasi progettuali:



La sperimentazione potrà partire dalla seconda fase, per cui si potrà mettere a disposizione l'allegato in formato digitale.

# Il «regolamento»

11



Scheda di valutazione del servizio e rilevazione non conformità

Completamento Modulo    Affidamento a Reg. di Data    Servizio Reg. di Data    Affidamento a UT Quale    Controllo UT Quale

Scala\*

Criterio Cottura di appartenenza\*    Data servizio\*

Nodo di ricerca     Mo. Incendio     Sca. Pannone     Mocio Mo.     Sca. e de. Forno     Sca. P. Pannone     Sca. e Sca. di T. grado    Sca. Cotto Sisto

Ambienti e attrezzature

1. Centro Cottura

La pulizia di ambiente e arredi è\*

Sca.     Sufficiente     No. Panna

Corrispondenza delle diverse alimenti\* con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore?\*

S.     No.

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato?\*

S.     No.

2. Dispensa

La pulizia di ambiente e arredi è\*

Sca.     Sufficiente     No. Panna

Corrispondenza delle diverse alimenti\* con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore?\*

S.     No.

Allegati

ATTENZIONE     Imp. Ut. Ut. Ut.

PROVA

Spunti alla revisione del regolamento potranno sorgere dalla sperimentazione della nuova gestione in formato digitale.

---

**Grazie  
per l'attenzione**

---



# MENU ESTIVO 17/18

Esamina delle valutazioni/proposte di MIRI alle richieste  
di variazione della RCCM del 19 dicembre 2017

24 GENNAIO 2018



# Bozza 8, menù estate 2017/18

	<b>BOZZA 8 MENÙ SCOLASTICO ESTATE 2018</b> (IN GIALLO NUOVI INSERIMENTI, IN AZZURRO SPOSTAMENTI)	Data emissione: 08/01/2018
---	--	----------------------------

ESTATE	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Ravioli di magro olio e salvia Pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica al pomodoro e basilico Frittata con patate (o porri) Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Carote a tronchetto Pizza margherita Gelato	Gnocchi al pomodoro biologico Bastoncini di pesce Δ Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MARTEDÌ	Malloreddus biologici al pomodoro biologico e basilico Formaggio (caciotta biologica) Zucchine al forno Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta integrale biologica al pesto Arrosto di tacchino agli aromi Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica al pomodoro Crocchette con lenticchie Δ Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Insalata di riso Frittata Insalata di stagione <sup>9</sup> Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
MERCOLEDÌ	Pomodori con ceci Pizza margherita Gelato	Misto insalata <sup>9</sup> e pomodori Lasagne alla Bolognese Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Ravioli di magro olio e salvia Cotoletta di lonza alla milanese Δ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica olio e parmigiano Bocconcini di tacchino con carote Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
GIOVEDÌ	Pasta biologica agli aromi Merluzzo gratinato Erbe all'olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Risotto e piselli Formaggio (mozzarella) Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Risotto e zucchine Formaggio (primo sale) Patate arrosto Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Insalata di farro biologico con pesto e pomodori Rusticelle di pollo gratinate Δ Pomodori in insalata Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>
VENERDÌ	Risotto alla parmigiana Hamburger di verdure e legumi Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Insalata di merluzzo con mais e olive Carote julienne Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Orzotto biologico allo zafferano Tonno Misto insalata e pomodori Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>	Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie Formaggio (stracchino) Peperoni Frutta fresca di stagione <sup>9</sup>



# Piatti nuovi: ricette?

- Insalata di riso?
- Hamburger di verdura e legumi? Prodotto che acquistereste già pronto? Surgelato?
- *Chiediamo la possibilità che diventi prassi allegare le ricette dei nuovi piatti, al fine di una valutazione più consapevole da parte delle CM.*



La presente proposta di menu tiene conto delle proposte avanzate dalla RCCM.

In parte

La ripetizione di alcuni piatti, primi e secondi, che sono presenti sia nel menu invernale che nel menu estivo è motivata dalla volontà di mantenere nel menu i piatti più graditi e che fanno parte della tradizione culinaria italiana.

No risotto zafferano?

E' opportuno precisare che, in altri menu scolastici di altre città, la ripetizione è anche superiore.



# Primi piatti

PRIMI PIATTI	MOTIVAZIONE	ALTERNATIVE	VALUTAZIONE PROPOSTA
Lasagna Genovese / Primavera (verdi)	Basso gradimento	<i>Sostituire con una rossa oppure con gnocchi alla romana</i>	sostituibile con LASAGNA ALLA BOLOGNESE (ingredienti miscelati)
Orzotto	Basso gradimento Piatto caldo	<i>Alternative?</i>	Non sostituibile per mantenere cereali
Risotto	Ripetuti 4 volte e piatto molto caldo	<i>Togliere 1x risotto parmigiana e mettere insalata di riso fredda</i>	sostituibile con INSALATA DI RISO
Paste al Pomodoro	Elevata ripetizione della base di pomodoro	<i>Mancano i sughi con verdure di stagione</i>	sostituibile con PASTA BIO AGLI AROMI



No risotto zafferano, la tradizione?

Richiesta era di pasta con verdure, non con aromi



# Primi piatti

- **RISO:** la richiesta RCCM era di togliere un risotto alla parmigiana e l'orzotto perché piatti molto caldi, la proposta di risposta di MIRI è inserire insalata di riso (OK) ma al posto del risotto allo zafferano (NO), mantenendo orzotto allo zafferano (NO) x alternanza cereali.

Controproposta: insalata di riso sostituisce risotto alla parmigiana?

- **PASTA:**
  - si era chiesto di aggiungere un condimento a base di verdure estive e in risposta è stata introdotta una pasta agli aromi che NON contiene verdure. Si chiede un ragu' di verdure estive, no pasta agli aromi che non è altro che pasta in bianco.
  - A proposito di alternanza dei cereali: nella prima e seconda settimana, viene servita pasta 4 giorni su 5, (considerando che pizza e ravioli non sono preparati con cereali alternativi): possibile maggiore alternanza nei primi tra le varie settimane?



# Secondi piatti

SECONDI PIATTI	MOTIVAZIONE	ALTERNATIVE	VALUTAZIONE PROPOSTA
Crocchette con lenticchie	Non andava (lab sapori)	<i>non deve tornare al posto dell'arrosto di lonza (molto gradito)</i>	Non sostituibile indicazione ATS carni rosse => legumi
Tortino ricotta erbette cannellini	Non va	<i>farinata?</i>	sostituibile con HAMBURGER VERDURE (previa verifica prodotto idoneo)
Chicche di merluzzo	No perché poco gradite come polpette	<i>Continuiamo sperimentazione dell'insalata di merluzzo fresca, es: migliorando ricetta con pomodori, olive?</i>	sostituibile con INSALATA DI MERLUZZO MAIS E OLIVE
Frittata		<i>Aggiunta di verdure a una delle frittate (porri?)</i>	modificabile con FRITTATA CON PATATE/PORRI
<i>Pomodori</i>	Elevata ripetizione x7		Ripetizione 5 vs 20
Verdure di stagione	Mancano (a parte peperoni x1)	<i>Introduzione nuove verdure</i>	<i>Sono già presenti</i> : Peperoni, Zucchine, Fagiolini Insalata, pomodori <i>Mancano</i> : melanzane perché non gradite e spinaci perché simili alle erbette

Ok legumi, ma si possono dare in forma diversa o modificare ricetta

Non è possibile valutare, non sappiamo cos'è



Preferibili porri



Le verdure di stagione sono tante altre, meglio se in forma di crudites (gradite ai bambini)



# Secondi piatti

- **CROCCHETTE CON LENTICCHIE:** abbiamo già evidenziato che sono poco accettate, cambiare ricetta per crocchette, preparazione nei centri cucina?
- **CONTORNI:**
  - pomodori presenti 6 volte NON 5 come da voi indicato, mercoledì/giovedì 2° settimana presenti di seguito, per variare datterini o ciliegini come crudites (molto apprezzate, anche x altre verdure)
  - La verdura di stagione, tra le altre, prevede: CAROTE, POMODORI CILIEGINO/DATTERINO, FINOCCHI, CETRIOLI, CAVOLO CAPPUCCIO. Insalata datterini/ciliegini e cavolo cappuccio?
  - Nella prima settimana tre contorni su cinque sono cotti, mentre nelle altre settimane sono sempre proposti crudi (ad eccezione delle carote cotte insieme ai bocconcini di tacchino e i peperoni): distribuzione più uniforme contorno crudo/cotto.



## FRUTTA: QUALITA' E STAGIONALITA'

- Attendiamo novità sulla stagionalità della frutta per l'estate come già concordato.
- Che frutta biologica sarà proposta nel menù estivo?



## ALTRE NOTE

- Pane: non va bene, risulta gommoso, non fresco di giornata, spesso poco cotto. Il Bio mediamente meglio. Integrale migliorato dallo scorso anno.
- Temperatura somministrazione alimenti freddi:  $NC > 20^{\circ}\text{C}$ , possibilità di servire es mozzarelle non «al gelo»?
- Diete sanitarie: ripetitività sui 5 giorni, modifiche?
- Procedura di comunicazione delle variazioni di menù alle famiglie



## Andamento pane - Segnalazioni



1

Segnalazioni utenza CM Descrizione: pane		
<b>Bimestre 01-09-2017 al 31-10-2017</b>	<b>n. segnalazioni</b>	<b>% sul totale delle segnalazioni 1.850</b>
Gradimenti (tot accettato)	140	7,56%
Non gradimenti (tot rifiutato)	66	3,56%
<b>TOTALE</b>	<b>206</b>	<b>11,10%</b>
<b>Bimestre 01-11-2017 al 31-12-2017</b>	<b>n. segnalazioni</b>	<b>% totale segnalazioni: 2.452</b>
Gradimenti	335	13,66%
Non gradimenti	28	1,14%
<b>TOTALE</b>	<b>363</b>	<b>14,80%</b>
<b>dal 01/01/2018 al 18/01/2018</b>	<b>n. segnalazioni</b>	<b>% totale segnalazioni: 490</b>
Gradimenti	51	10,40%
Non gradimenti	9	1,83%
<b>TOTALE</b>	<b>60</b>	<b>12,24%</b>

## Grafico - Segnalazioni



2

