

Verbale n. 1 del 27/09/2021

Inizio riunione: ore 17.28

Fine riunione: ore 18.47

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa:
- Comune di Milano – Assessorato Educazione, Area Servizi Scolastici ed Educativi – Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. Avvio nuovo anno scolastico
2. Sperimentazione insalata servita senza aceto
3. Progetto “Piccoli Commissari Mensa”
4. Varie ed eventuali

Inizio lavori ore 17.28

Aprire la riunione **Milano Ristorazione** affrontando il primo punto all’OdG, attraverso la proiezione di una presentazione.

1. AVVIO NUOVO ANNO SCOLASTICO

Milano Ristorazione parla delle modalità del servizio per il nuovo anno scolastico, che di base non cambiano molto rispetto all’anno scorso. Ciò che cambia è che anche per i pasti in aula (scuole primarie e secondarie) si prevede quest’anno l’uso di posate in acciaio al posto di quelle monouso. Nella maggior parte dei casi anche quest’anno si mangia solo in refettorio su più turni, in circa 1/3 dei casi si utilizza anche l’aula, in pochissimi casi solo l’aula. Le indicazioni sui distanziamenti non sono mutate, non ci sono quindi grandi modifiche. Anche quest’anno c’è stato un rallentamento nell’attivazione del servizio in tante scuole, anche se va meglio rispetto all’anno scorso perché con l’inizio di ottobre il servizio inizierà in tutte le scuole.

Passando al menu inverno scolastico, **Milano Ristorazione** illustra i piatti introdotti e quelli eliminati rispetto allo scorso menu inverno, spiegando che tali modifiche sono effettuate sulla base dell’analisi dei dati di gradimento pervenuti tramite gli Allegati E. Vengono enunciati i nuovi piatti e ne vengono spiegate le ricette, con focus sull’introduzione nei menu senza derivati animali delle diete etico-religiose delle polpette vegetali con lenticchie al posto dei fagioli stufati. Nei nidi non ci sono modifiche nei piatti perché il gradimento è buono e riscontra parere favorevole di Ats. Si ricorda che anche quest’anno non ci sono le zuppe, a causa delle modalità di servizio dettate dalle norme di sicurezza anticovid.

Si passa a parlare dei progetti antispreco. **Milano Ristorazione** spiega che “Frutta a metà mattina” non si può ripristinare finché persiste lo stato emergenziale. Riprende invece la collaborazione con Siticibo per la raccolta degli avanzi (già riattivata in 1/3 delle scuole, nel rispetto delle norme per il green pass). Prosegue la distribuzione del Sacchetto antispreco, che ci si propone in futuro di realizzare in dimensione più piccola su richiesta della **Rappresentanza Cittadina** già fatta in precedenza. **Milano Ristorazione** chiede alla **Rappresentanza Cittadina** di fare da risonanza per diffondere l’iniziativa nelle

scuole. Prosegue poi parlando dell'accordo con ATO relativo all'economia circolare per riutilizzare i fanghi grassi di Sammartini con cui viene prodotto biogas.

Milano Ristorazione parla poi dell'importanza dell'attività dei Commissari Mensa e della corretta compilazione da parte loro dell'Allegato E, che fornisce i dati sui cui viene monitorato il gradimento.

Milano Ristorazione, in collaborazione con il Comune di Milano, sta lavorando all'aggiornamento del manuale d'uso dell'Allegato E e chiede a **Rappresentanza Cittadina** di contribuire poi a diffonderlo presso i Commissari Mensa sensibilizzandoli su una compilazione accurata. Novità di questo anno scolastico rispetto al precedente è la ripresa delle riunioni con le Commissioni Mensa, che sono sempre state realizzate prima del Covid, accorpando due Centri Cucina per volta e le Commissioni Mensa delle scuole da essi serviti per avere un confronto diretto su dubbi e segnalazioni. L'attività è stata sospesa sia perché in presenza non era possibile, sia perché l'anno scorso l'attività dei Commissari Mensa è stata molto frammentata. Quest'anno si sta lavorando per ripristinarli con svolgimento in remoto, su piattaforma Teams, e appena stabilito un calendario degli incontri verrà condiviso. In futuro, quando sarà possibile, si ritiene utile anche ripristinare le visite alle cucine e ripristinare questi incontri dal vivo.

Rappresentanza Cittadina chiede da quando chi mangia in classe avrà le posate in acciaio, **Milano Ristorazione** risponde da subito, bisogna però verificare se già tutti hanno la copertura necessaria di posate lavabili, potrebbe volerci qualche giorno perché sia a regime l'uso delle posate di acciaio.

Rappresentanza Cittadina chiede aggiornamenti sul centro cucina Quaranta, **Milano Ristorazione** risponde che la ristrutturazione si è conclusa e da giugno è operativo ed è stato chiuso il centro cucina Gargano

2. SPERIMENTAZIONE INSALATA SERVITA SENZA ACETO

Milano Ristorazione spiega che questa tematica era già stata affrontata in passato con la Rappresentanza Cittadina e la sperimentazione è stata già fatta per valutare se fosse maggiormente gradita l'insalata servita senza aceto, fornendo dosatori di aceto per aggiungerlo a parte. I risultati non avevano dimostrato un miglioramento del gradimento. Quest'anno si vuole riprovare la sperimentazione, individuando un paio di scuole con centro cucina adiacente in cui procedere con la somministrazione di insalata senza aceto per almeno 1 mese in modo da monitorare tutte le settimane di menu. È possibile incontrarsi come la volta scorsa con alcuni rappresentanti della Rappresentanza Cittadina, stabilendo le tempistiche, la volta scorsa erano state coinvolte anche le direzioni didattiche, anche se in questo caso potrebbe non essere necessario perché le insegnanti non devono gestire i dosatori di aceto, bensì si dovrà dare indicazione alle addette di non aggiungere l'aceto quando conducono l'insalata. Verranno presto definite le tempistiche, e si sottolinea che da un anno stiamo usando aceto di mele e non di vino, che è meno acre. **Rappresentanza Cittadina** chiede di ricevere indicazioni per i Commissari Mensa che escono in ispezione sia per le posate in acciaio sia per la sperimentazione senza aceto. **Milano Ristorazione** risponde che entro pochi giorni avrebbe potuto dare aggiornamento su quali strutture ancora non hanno implementato le posate in acciaio e i relativi tempi di approvvigionamento. Per la sperimentazione, sarà sufficiente ricordarsi e programmare, definire le strutture e poi coinvolgere le direzioni scolastiche perché avvisino i bambini.

3. PROGETTO "PICCOLI COMMISSARI MENSA"

Milano Ristorazione è a favore di una sperimentazione per coinvolgere i bambini in questo progetto, ma ancora non ha avuto modo di parlarne con il **Comune di Milano**. **Rappresentanza Cittadina** conferma il proprio appoggio al progetto e sottolinea la necessità del contributo didattico da parte

delle scuole o anche di nutrizionisti, rilevando l'importanza di studiarlo bene. Interviene il **Comune di Milano** confermando di essere a favore di tutti i progetti che si basano su educazione alimentare, partecipazione e ascolto dei bambini, occorre incontrarsi e ragionare sui contenuti del progetto, scegliendo le scuole più sensibili su questi temi e ponendo attenzione a non sovrapporsi con attività simili che i consigli comunali dei ragazzi e delle ragazze già promuovono. Sottolinea l'importanza della partecipazione diretta dei bambini all'innovazione nei servizi che li riguardano, una modalità di ascolto stimolata anche dalla Convenzione dei diritti dei bambini. Si collega l'**Assessore Galimberti** che saluta e ringrazia Rappresentanza Cittadina e Milano Ristorazione per la collaborazione di questi anni, riconoscendo impegno sull'alimentazione ma anche sulla partecipazione dei piccoli. **Rappresentanza Cittadina** ringrazia per i saluti inviati loro da Assessore e poi, tornando al progetto di cui sopra, chiede di essere coinvolta attivamente coinvolgendo le scuole in cui sono presenti personalmente per le edizioni pilota. **Milano Ristorazione** accetta.

4. VARIE ED EVENTUALI

Comune di Milano informa Rappresentanza Cittadina che nel DUP del 2021 sono previste due attività rilevanti: l'indagine di Customer Satisfaction sui servizi di refezione scolastica e l'adeguamento della Carta della Qualità dei Servizi di Milano Ristorazione, che dovranno essere realizzate tra la fine del 2021 e l'inizio del 2022. Sono iniziati i primi incontri con l'area che si occupa delle rilevazioni di Customer e specifica che la Rappresentanza Cittadina verrà coinvolta nell'attività. La Carta dei Servizi sarà un'attività più lunga, in cui verranno coinvolte oltre alla Rappresentanza Cittadina anche le Associazioni dei Consumatori, mentre la Customer è prevista per la fine del mese di novembre. La documentazione preparata con l'Area Comunale preposta verrà inviata alla Rappresentanza Cittadina o si farà riunione ad hoc in cui verrà spiegato come viene creato il campione, quali siano le scuole coinvolte ecc. **Rappresentanza Cittadina** conferma di desiderare una riunione dedicata.

Milano Ristorazione aggiorna sul tema dei PFAS, dicendo che non è stato possibile condurre l'analisi per la ricerca del Fluoro sui piatti, così come richiesto, per poter escludere la presenza di PFAS, in quanto il Fluoro inorganico è presente nel talco contenuto nel compound. È stato però inviato un campione di piatti ad un laboratorio che effettuerà un'analisi standard per la ricerca di PFAS e si attendono gli esiti per la fine del mese. Ribadisce anche che, come già detto nel corso del precedente incontro, non è responsabile di ciò che ha risposto il fornitore quando è stato direttamente interpellato dalla RCCM, per questo è opportuno avere dialogo direttamente con Milano Ristorazione. Conferma altresì che non bisogna far confusione tra Fluoro inorganico e PFAS, due cose completamente diverse. Ribadisce che i fornitori di stoviglie hanno dichiarato di non aggiungere intenzionalmente PFAS nel loro processo produttivo. **Rappresentanza Cittadina** ringrazia e resta in attesa dei risultati. Illustra che l'acqua della scuola Morosini ha sapore di candeggina e che la CM relativa è in attesa da marzo di riscontri. Dal loro sopralluogo il primo giorno di scuola non risultavano compiuti controlli su potabilità dell'acqua e sanificazione della rubinetteria. **Milano Ristorazione** conferma di prendere in gestione la segnalazione, che verranno fatte tutte le verifiche e se si riscontrerà un problema verrà risolto, anche con edilizia scolastica e MM. **Rappresentanza Cittadina** Chiede di avere la documentazione dell'azienda produttrice relativa alle stoviglie biodegradabili e compostabili sul tema PFAS. **Milano Ristorazione** risponde che ci si riaggiornerà quando ci saranno i risultati.

Fine lavori ore 18.47

ALLEGATI:

1. Slides predisposte da Milano Ristorazione aventi oggetto “Anno scolastico 2021/2022: l’avvio del servizio”

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Assessorato Educazione, Area Servizi Scolastici ed Educativi e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 27/09/2021



ANNO SCOLASTICO 2021/2022: L'AVVIO DEL SERVIZIO

*Incontro con la
Rappresentanza Cittadina delle Commissioni
Mensa*

27 settembre 2021

LE MODALITÀ DEL SERVIZIO



Anno scolastico 2021/22: il servizio prosegue come lo scorso anno

Anche per questo anno scolastico, nel rispetto delle norme di contenimento del contagio, il servizio di refezione nelle scuole prosegue con le **modalità messe in atto per l'anno 2020/2021**.

Nella maggioranza delle scuole primarie e secondarie si continua a mangiare in refettorio, su più turni. In alcune ci si divide tra aule e refettori. Sono poche le realtà in cui si consuma il pasto nelle sole aule.

Per quanto riguarda le **scuole d'infanzia, le bimbe e i bimbi mangiano nei medesimi spazi**, sempre nella salvaguardia di tutte le norme di sicurezza.

Le regole, seguite scrupolosamente, sono la sanificazione dei tavoli – o dei banchi – prima di ogni turno (in refettorio verranno disinfettate anche le sedie, in quanto occupate a ogni turno da studenti diversi), l'aerazione dei locali prima di ogni turno, il distanziamento dei bambini ai tavoli, il personale dotato di tutti i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) necessari.



NOVITÀ! Nelle scuole primarie e secondarie, **anche per chi consuma il pasto in aula quest'anno sono previste le posate in acciaio** e non più quelle monouso.

L'unica differenza per chi mangia in aula rispetto a chi consuma il pasto in refettorio, quindi, è la fornitura di acqua in bottigliette.

La tipologia del servizio

Riportiamo di seguito i **dati sulla tipologia del servizio nelle scuole riferiti allo scorso anno scolastico**. Non essendo ancora partito il servizio in tutte le scuole, non possiamo infatti contare sui dati definitivi per l'anno 2021/2022.

Non ci aspettiamo però variazioni significative rispetto a questi dati.



Nidi e sezioni primavera



Servizio svolto come in precedenza nelle aule o negli spazi adibiti a refettorio

Scuole d'infanzia comunali e statali



Servizio svolto nelle aule o negli spazi adibiti a refettorio

Scuole primarie



Su 146 strutture:

- 82 scuole servizio in refettorio su 1, 2, 3 o 4 turni (**56,2%**)
- 52 scuole servizio misto in refettorio e aule (**35,6%**)
- 12 scuole con servizio solo nelle aule (**8,2%**)

Scuole secondarie



Su 55 strutture:

- 35 scuole servizio in refettorio su 1, 2 o 3 turni (**63,6%**)
- 6 scuole servizio misto in refettorio e aule (**10,9%**)
- 10 scuole con servizio solo nelle aule (**18,2%**)
- 4 scuole non hanno attivato il servizio per l'a.s. 2020/21 (**7,3%**)

IL MENÙ INVERNO 2021/22



Menù scuole inverno a.s. 2021/22 valido dal 18/10/2021

Il menù della sera
La creatività a cena

Menù scolastico inverno 2021/2022

Suole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado

Validità dal 18 ottobre 2021

Area 1
Inizio 4ª settimana
Area 2
Inizio 3ª settimana
Area 3
Inizio 2ª settimana
Area 4
Inizio 1ª settimana

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LUNEDÌ	• Pasta in brodo	• Verdure grigliate	• Pasta biologica agli aromi	• Carote a tronchetto	• Malloreddus biologici al ragù bianco di verdure
MARTEDÌ	• Saltimbocca alla romana	• Polenta pasticciata	• Boccconcini di tacchino gratinati	• Pizza margherita	• Bastoncini di pesce
MERCOLEDÌ	• Purè di zucchine	• Frutta fresca di stagione	• Insalata di stagione	• Budino al cacao equosolidale	• Purè di patate
GIOVEDÌ	• Frutta fresca di stagione		• Frutta fresca di stagione		• Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LUNEDÌ	• Crema di cavolfiori con crostini	• Tortellini in brodo	• Pasta integrale biologica al pesto	• Ravioli di magro olio e parmigiano	• Pasta di farro biologico al pomodoro biologico
MARTEDÌ	• Hamburger di coniglio	• Uova in camicia con crema	• Cotoletta di lonza alla milanese	• Formaggio (Asiago)	• Crocchette con lenticchie
MERCOLEDÌ	• Carote brasate	• Frutta fresca di stagione	• Insalata di stagione	• Zucchine al forno	• Carote julienne
GIOVEDÌ	• Frutta fresca di stagione		• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LUNEDÌ	• Insalata di finocchi e melagrana	• Crema di verdure	• Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie	• Pasta biologica con crema di broccoli	• Gnocchi al pomodoro biologico
MARTEDÌ	• Linguine con zucca e totini	• Stracotto di vitellino con purè di patate	• Pollo al forno al rosmarino	• Formaggio (crescenza biologica)	• Frittata
MERCOLEDÌ	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione	• Insalata di stagione	• Patate arrosto	• Finocchi in insalata
GIOVEDÌ			• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
LUNEDÌ	• Carciofi trifolati	• Risotto all'arancia	• Pasta biologica al pesto	• Risotto con la zucca	• Pasta biologica al ragù di soia biologica
MARTEDÌ	• Pizoccheri	• Pesce al cartoccio con verdure	• Formaggio (caciotta biologica)	• Rusticelle di pollo biologico	• Frittata
MERCOLEDÌ	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione	• Caciofiori gratinati	• Carote julienne	• Insalata di stagione
GIOVEDÌ			• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione	• Frutta fresca di stagione

Parola alla Food Policy

L'economia circolare del cibo

La Food Policy di Milano è la politica alimentare della città, approvata dal Consiglio Comunale nel 2015 e realizzata dal Comune di Milano in sinergia con Fondazioni Cariplo e coinvolgendo tanti attori pubblici e privati. Obiettivo della Food Policy è garantire accesso al cibo sano per tutti, nel rispetto di persone, comunità e pianeta. Per raggiungere questo scopo è importante agire sul sistema alimentare coinvolgendo tutti i cittadini e sviluppando progetti e iniziative che promuovano l'economia circolare del cibo.

- Alimento surgelato all'origine
- Cottura al forno
- Con utilizzo di uova biologiche

A rotazione secondo disponibilità
Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina



Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MSA S.p.A. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica.

MILANO
RISTORAZIONE
MILANO
FOOD POLICY
www.milanoristorazione.it
E-mail: parlanoci@milanoristorazione.it
facebook.com/milanoristorazione

Il nuovo menù scolastico entrerà in vigore il **18 ottobre** e in quell'occasione verrà distribuito nelle scuole come ogni anno il **Menù informativo cartaceo per le famiglie**, che riporta sul fronte il **nuovo menù** e sul retro i nostri suggerimenti per il **menù della sera**, insieme ad altri contenuti informativi realizzati in collaborazione con la Food Policy di Milano.

Menù inverno 2021/22: riepilogo nuove ricette

Riepiloghiamo i nuovi piatti presenti nel prossimo menù inverno:

Primi piatti

Inverno a.s. 2020/2021

Pasta biologica pomodoro biologico e piselli
Risotto con fagioli borlotti

out

in

Inverno a.s. 2021/2022

Pasta integrale biologica pomodoro biologico e lenticchie
Risotto al pomodoro biologico

Secondi piatti

Inverno a.s. 2020/2021

Nasello pomodoro capperi e olive
Bocconcini di tacchino con carote e piselli
Bocconcini di tacchino alla romana
Sformatino con legumi

out

in

Inverno a.s. 2021/2022

Nasello alla mugnaia
Bocconcini di tacchino alla cacciatore
Bocconcini di tacchino gratinati
Crocchette con legumi (*cambia solo il formato, non la ricetta*)

Contorni

Inverno a.s. 2020/2021

Erbette aglio e olio

out

in

Inverno a.s. 2021/2022

Taccole agli aromi
Erbette agli aromi
Fagiolini agli aromi

NOVITÀ MENÙ DIETE: Al posto dei **Fagioli borlotti stufati** sono state introdotte le **Polpette vegetali con lenticchie** per gli utenti di diete etico-religiose che non consumano derivati animali

Menù nidi inverno a.s. 2021/22 valido dal 18/10/2021

Menù asili nido 12–36 mesi inverno 2021

Asili nido 12–36 mesi

Validità dal 18 ottobre 2021

Inizio 4ª settimana

PRIMA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Zucchine trifolate Pasta biologica gratinata Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale biologica alla pizzaiola Nasello gratinato Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con riso Pollo biologico al forno Carote brasate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pesto Sformato con lenticchie Spinaci all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucchine Platessa alla mugnaia Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione
SECONDA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto allo zafferano Formaggio (crescenza biologica) Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Nasello al limone Fagiolini e patate all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta biologica Brusotti di vitellone con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Lenticchie in umido con pomodoro biologico Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura con pasta di farro biologico Frittatina con erbe Purè di patate Frutta fresca di stagione
TERZA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al pomodoro biologico e basilico Formaggio (scaglie di parmigiano) Finocchi gratinati Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pastina biologica in brodo con verdure Sformato con lenticchie Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Zucchine trifolate Pasta biologica al ragù di vitellone Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Frittatina con spinaci Macedonia di patate, carote e piselli Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra d'orzo biologico Nasello al pomodoro biologico Purè di zucca Frutta fresca di stagione
QUARTA SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica al pomodoro biologico e basilico Frittatina Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di cannellini con pasta biologica Nasello gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta biologica agli aromi Tortino con patate e piselli Erbe all'olio Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta biologica Bocconcini di tacchino con verdure Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto con zucca Ricotta di pecora Carote trite o julienne Frutta fresca di stagione

 Alimento surgelato all'origine
 Cottura al forno

 A rotazione secondo disponibilità
 Con utilizzo di uova biologiche



Burro, olio extravergine di oliva e polpa di pomodoro sono prodotti biologici. Ortofrutta biologica, eccetto sedano, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A. Una volta alla settimana viene proposto pane di farina integrale biologica e pane ai cereali. Una settimana al mese viene proposto pane di farina biologica. Per la preparazione del pasto viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva biologico. Non è prevista l'aggiunta di sale per il pasto dei bambini.

 **MILANO**
RISTORAZIONE
 **MILANO**
FOOD POLICY
www.milanoristorazione.it
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it
Numero Verde 800 710 980

Il nuovo menù nidi entrerà anch'esso in vigore il **18 ottobre** e non presenta nuove ricette rispetto all'anno scorso.

I PROGETTI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Il punto sui progetti anti-spreco

Il progetto **Frutta a metà mattina** – introdotto nel 2016 per incentivare il consumo della frutta, che viene offerta ai bambini delle scuole primarie aderenti in occasione dello spuntino di metà mattina, anziché a fine pasto – è stato sospeso a causa della pandemia e delle implicazioni organizzative da essa generate, e **non potrà essere ripristinato** finché perdurerà lo stato emergenziale.

La **collaborazione con Siticibo** per la **raccolta delle rimanenze di cibo** nei refettori, invece, verrà ripristinata ove possibile, compatibilmente anche con quanto previsto dal Decreto Legge 122 in merito alle modalità di accesso agli edifici scolastici.

Procede, infine, anche per questo anno scolastico la **distribuzione gratuita** presso le scuole che ne fanno richiesta del **Sacchetto Salvamerenda**: lavabile, riutilizzabile, riciclabile e adatto all'uso alimentare, i bambini possono portarlo in refettorio per **riporvi il pane e la frutta o il dessert**, qualora a pranzo non li abbiano consumati. Nel corso dell'anno scolastico 2020/21, abbiamo consegnato oltre 10.000 sacchetti in più di 40 scuole.



Ciascun insegnante può richiedere il Sacchetto Salvamerenda per la propria classe, dalla scuola primaria alla scuola secondaria di primo grado, facendo inviare un'e-mail dalla Segreteria scolastica a:
iononspreco@milanoristorazione.it con l'indicazione del numero di sacchetti necessari e il nome di un referente.

LE COMMISSIONI MENSA



Il monitoraggio: la compilazione dell'Allegato E

L'attività dei Commissari Mensa è fondamentale per noi perchè ci permette di effettuare un **monitoraggio costante del servizio**.

Affinché queste valutazioni possano essere attendibili, è però fondamentale la **corretta compilazione dell'Allegato E digitale** in occasione di ogni sopralluogo: solo così possiamo contare su dati corretti e reali alla base delle nostre analisi.

A questo proposito, stiamo lavorando all'aggiornamento del Manuale d'uso di questo strumento, per poi caricarlo sul nostro sito e chiedere la vostra **preziosa collaborazione nel diffonderlo ai Commissari Mensa**, sia già in carica sia nuovi, sensibilizzandoli sull'importanza di un'accurata compilazione.



Il dialogo: le riunioni con le Commissioni Mensa

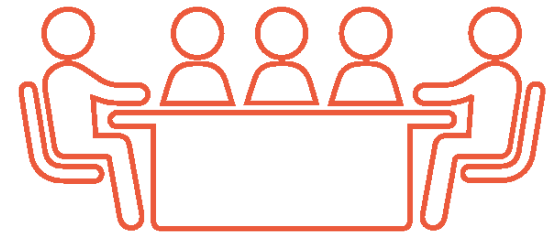
Prima dell'emergenza sanitaria, venivano organizzati da Milano Ristorazione nel corso di ogni anno scolastico gli incontri con le Commissioni Mensa delle scuole afferenti ad ogni Centro Cucina.

Le riunioni venivano organizzate coinvolgendo le **Commissioni Mensa delle scuole servite da 2 Centri Cucina per volta**, e si svolgevano in uno dei refettori delle scuole coinvolte adiacente al Centro Cucina.

Gli incontri erano suddivisi in 3 momenti:

- discussione su eventuali problematiche riscontrate
- indicazioni relative alla compilazione dell'allegato E digitale
- visita del Centro Cucina vicino al refettorio

Agli incontri erano presenti per Milano Ristorazione l'ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare, il Cuoco del centro cucina di riferimento, il suo Responsabile di Zona e l'ufficio Relazioni Esterne.



La sospensione degli incontri a causa della pandemia

A partire dal lockdown di marzo 2020 e per tutto l'anno scolastico 2020/21, gli incontri tra Milano Ristorazione e le Commissioni Mensa sono stati sospesi per i seguenti motivi:

- il protrarsi della situazione pandemica e delle relative misure di sicurezza che rendono **inattuabili gli incontri nei refettori**;
- l'intermittenza dell'attività dei Commissari Mensa che nel corso dell'ultimo anno scolastico non hanno avuto accesso alle scuole nei periodi di zona rossa della città.

Vista l'importanza di ripristinare questa fondamentale occasione di dialogo, e ottimisti relativamente a una maggiore costanza dell'attività dei Commissari Mensa nel corso di questo nuovo anno scolastico, proponiamo di **ripristinare questi appuntamenti organizzandoli in modalità virtuale**, tramite l'utilizzo della piattaforma **Microsoft Teams**.



Ripristino incontri a.s. 2021/2022 in modalità virtuale

Di seguito si riporta la nuova proposta di organizzazione degli incontri con le Commissioni Mensa in modalità virtuale.

Centri Cucina e relative Commissioni Mensa coinvolte

Verrà pianificato un calendario di incontri che preveda ove possibile l'accorpamento, come in passato, di 2 Centri Cucina per volta.

Periodo di programmazione

Gli incontri verranno pianificati da novembre 2021 a maggio 2022.

Il calendario degli incontri, non appena definito, sarà pubblicato sul nostro sito.

Orario

Indicativamente dalle 14:30 alle 16:30 dei giorni che verranno definiti.

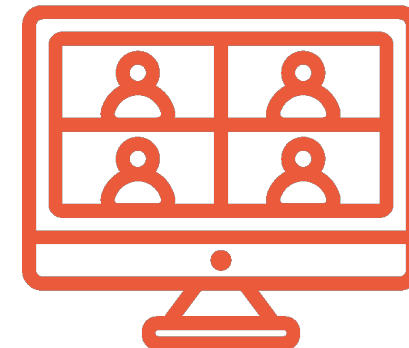
Organizzazione

Milano Ristorazione invierà **alle segreterie scolastiche** un invito che, oltre a data e orario dell'incontro, riporterà anche **il link Microsoft Teams di accesso alla riunione**. Come in passato, sarà preziosa la collaborazione delle segreterie affinché a loro volta **inoltrino l'invito ai «propri» Commissari Mensa**.

Svolgimento

Gli incontri saranno suddivisi in 2 momenti:

- discussione su eventuali problematiche riscontrate;
- indicazioni relative alla compilazione dell'allegato E digitale.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it