

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. **Richiesta di modifica delle modalità di nomina dei referenti (RCCM):** Proposta di eliminare il passaggio dalle segreterie scolastiche per le nomine.
2. **Progetto bilance antispreco (RCCM):** Riscontro sullo stato di avanzamento del progetto. In riferimento all'Allegato 14 del Contratto di Servizio approfondimento sui compiti delle figure presenti in refettorio, in particolare relativamente alla gestione del momento di sbarazzo. Proposta di realizzazione di un comunicato di servizio per fornire linee guida a tutte le scuole.
3. **Approfondimento sulle diete (RCCM):** Discussione e chiarimenti in merito alle tematiche:
 - a) Legumi e abbinamenti con i contorni,
 - b) Formaggi e alternative per intolleranze,
 - c) Soppressione dei nuggets di pesce nella dieta priva di glutine.
4. **Revisione foto app per la valutazione delle porzioni di cibo (RCCM):** Richiesta di ottimizzazione dell'app affinché i commissari possano valutare correttamente le porzioni di cibo fornite ai bambini.
5. **Aggiornamento sull'avvio del progetto pilota Frutta a Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia (Comune):** Proposta di questionario di monitoraggio per educatrici e commissari mensa.
6. **Aggiornamento esito sperimentazioni nuove ricette 2024 (Milano Ristorazione):** Esito delle sperimentazioni effettuate in 10 differenti centri cucina nell'anno 2024.
7. **Varie ed eventuali**

Ore 17,00 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che illustra i punti dell'ordine del giorno.

1. **RICHIESTA DI MODIFICA DELLE MODALITÀ DI NOMINA DEI REFERENTI:** La **Rappresentanza Cittadina** comunica le difficoltà che hanno con le segreterie scolastiche che ricevono la nomina dei referenti da parte delle commissioni mensa ma si dimenticano di passare i dati al Comune. Chiede quindi come mai è necessario per tale nomina fare il passaggio con le segreterie scolastiche e chiede che venga alleggerita la procedura. Il **Comune di Milano** precisa che l'attuale procedura è prevista dal Regolamento comunale che prevede appunto due passaggi: la commissione mensa nomina il Referente e la scuola trasmette i dati al Comune. Fa notare che tale richiesta non è stata inserita nella proposta di modifica del Regolamento comunale. La **Rappresentanza Cittadina** precisa a sua volta che prima di inserire la proposta nel Regolamento è necessario trovare una soluzione. Il **Comune di Milano** comunica che, analizzando i dati, non sembra che il problema siano le scuole in quanto il 50% delle Commissioni Mensa non effettua neanche un sopralluogo, forse non c'è quindi interesse a nominare il referente. L'unico caso particolare in cui la Commissione Mensa ha inviato la nomina alla segreteria scolastica errata e quindi di un altro Istituto Comprensivo, è stato risolto dal Comune che ha trasmesso l'elenco alla scuola corretta. Altri casi non ce ne sono stati. Può capitare che qualche scuola si dimentica ma non è certo questo il problema. Per poter procedere in tale modo è necessario trovare una soluzione e modificare il Regolamento comunale. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che i problemi con le segreterie scolastiche esistono e sono molti e noti. Per quanto riguarda i sopralluoghi non effettuati ritiene sia dovuto al fatto che manca la comunicazione. Precisa che, mancando i referenti di commissione, la piramide non è completa e quindi manca il filtro tra la Rappresentanza e i Commissari Mensa. Precisa poi che la nomina dei Referenti di commissione agevolerebbe il lavoro della stessa Rappresentanza in quanto una cosa è organizzare le riunioni con i Referenti, altra cosa con tutti i Commissari mensa. Il **Comune di Milano** elenca i membri della Rappresentanza Cittadina le cui commissioni non hanno nominato il Referente di commissione. Intervengono due membri per precisare che la comunicazione di nomina è stata inviata alla scuola che non ha proceduto per quanto di competenza. Il **Comune di Milano** effettuerà una verifica con le due scuole interessate in quanto le stesse contattate telefonicamente nella giornata odierna, hanno risposto di non aver ricevuto nulla. Chiede alla Rappresentanza di segnalare i casi in cui sanno che le scuole non trasmettono i referenti in modo da poter intervenire e risolvere il problema. La **Rappresentanza Cittadina** chiede come mai il Dirigente Scolastico debba firmare il modulo di comunicazione del Referente (allegato I) ed il **Comune di Milano** risponde che il Dirigente scolastico è il responsabile della scuola ed è colui che nomina i Commissari mensa. Secondo la **Rappresentanza Cittadina** il Regolamento comunale viene totalmente ignorato dalle scuole. Il **Comune di Milano** comprende che è un tema complesso su molti fronti. Ogni Istituto Comprensivo Scolastico è un'autonomia che risponde ad una amministrazione centrale. Per quanto riguarda la nomina del Referente,

consapevole che si tratta di una figura molto utile, si rende disponibile a capire come semplificare la nomina del referente. Verrà comunque inserita la proposta di modifica nel Regolamento.

2. **PROGETTO BILANCE ANTISPRECO:** La **Rappresentanza Cittadina** comunica che sono state rilevate alcune criticità nella distribuzione delle bilance antispreco, già segnalate. Al di là di capire l'utilità del progetto, se e quanto potrà andare avanti, se sta dando dei risultati ecc., ritiene importante segnalare che ogni scuola ha una propria autonomia di gestione, che non risulterebbe efficace. Infatti, si hanno situazioni distinte: in una scuola sparcchia il bambino, in un'altra no perché è considerato pericoloso ecc. A suo dire servirebbe un protocollo che spieghi come deve essere gestita la questione dello sparcchiamento della tavola. Sono consapevoli che dovrebbe farlo la scodellatrice ma poi viene chiesto ai bambini di separare gli scarti. **Milano Ristorazione** ricorda che nella fase sperimentale su 153 scuole, n. 113 erano attive con il progetto delle pesature. Si era detto di capire come andava e quali erano le problematiche principali, ci sono aspetti organizzativi che devono essere tarati o che sono stati risolti e ci sono degli aspetti educativi dove si può arrivare fino ad un certo punto. Oggi le scuole attive sono n. 150 su n. 153 (le tre scuole non attive hanno problemi: una non ha il rigoverno, per una c'è un problema tecnico della bilancia e per un'altra sono le insegnanti che non vogliono collaborare). Si è cercato di uniformare e distribuire la cartellonistica ma anche di personalizzare il progetto in ogni scuola in base alle differenze presenti: refettori diversi per dimensione e numero dei bambini, servizio al tavolo, servizio misto ecc. Sulla validità del progetto, considerando anche tutti gli sforzi che si stanno facendo, propone di mantenere la parte sperimentale di dettaglio e quindi di continuare ad effettuare la pesatura in modo da avere dati precisi su ogni piatto. Precisa poi che negli ultimi due mesi non vi sono state grosse problematiche. Non si può certo entrare nel merito di quello che è l'attività educativa, ci sono scuole che hanno da subito coinvolto i bambini e il progetto non ha avuto problemi, altre non hanno collaborato quindi è stato necessario fare diversi sopralluoghi prima di farlo funzionare. Concorda con la necessità di predisporre delle linee guida ma non nell'ambito educativo. La **Rappresentanza Cittadina** chiede chiarimenti al fine di capire se, nei casi in cui la scuola non collabora e i bambini non sparcchiano, dal punto di vista contrattuale deve intervenire la scodellatrice sparcchiando e suddividendo gli scarti e **Milano Ristorazione** conferma precisando che il contratto stipulato con le cooperative disciplina le attività dei progetti "frutta a metà mattina" e "antispreco". La **Rappresentanza Cittadina** comunica che le scodellatrici sostengono di non dover portare la frutta in classe e di non dover sparcchiare e svuotare i piatti. Il **Comune di Milano** chiede alla Rappresentanza di interagire con Milano Ristorazione e con il Responsabile di zona in caso di problemi. **Milano Ristorazione** illustra le fasi del progetto "frutta a metà mattina" dove la consegna della frutta a scuola avviene entro le ore 9:30, c'è poi il lavaggio e la consegna in classe da parte delle scodellatrici, in ultimo vi è il ritorno dei contenitori ed il loro lavaggio. In alcuni casi non è stato attivato il progetto per sicurezza dei lavoratori (mancanza di montacarichi e contenitori da portare sulle scale). Precisa poi che nella comunicazione che viene inviata all'inizio dell'anno scolastico alle scuole, viene inserito un allegato che contiene le informazioni necessarie, punto per punto, tra cui l'indicazione che gli operatori di Milano Ristorazione lavano e consegnano la frutta in classe. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di poter ricevere la comunicazione che viene inviata alle scuole e contestualmente chiede se la stessa può essere condivisa e diffusa. **Milano Ristorazione** risponde di sì. Chiede poi alla Rappresentanza di segnalare in quali scuole le scodellatrici fanno "opposizione". La **Rappresentanza Cittadina** chiede poi se nelle prossime trasmissioni è possibile essere messa in copia conoscenza nella mail di invio in modo da poter controbattere in caso di ricezione di informazioni errate. **Milano Ristorazione** acconsente.
3. **APPROFONDIMENTO SULLE DIETE:** La **Rappresentanza Cittadina** dopo aver raccolto le osservazioni sul nuovo menu da parte di tutti i municipi segnala tre punti critici.
- 1) Legumi e abbinamenti con i contorni: La **Rappresentanza Cittadina** comunica che un esempio sono i piselli con i fagiolini che vengono distribuiti più volte, essendo entrambi verdi l'abbinamento risulta essere impegnativo. È necessario prestare maggiore attenzione quando si predispone il menu standard in modo da pensare prima a come sarà quello delle diete. La stessa precisa di aver più volte chiesto di poter ricevere la bozza del menu diete pur sapendo che tale aspetto non è fattibile. **Milano Ristorazione** conferma di essersi resa conto della questione precisando che al momento non riesce a procedere a riguardo. Spiega che ciò è dovuto al fatto che, quando il lunedì sono presenti nel menù di base preparazioni a base di legumi, la sostituzione per le diete che non possono consumarle deve prevedere un alimento analogo (appunto un legume) che, in quella giornata, può essere unicamente costituito dai piselli (prodotto surgelato) dato che non necessita della fase ammollo. Il contorno, invece, è quello presente nel menu di base e non può essere variato, se compatibile con le esclusioni. L'osservazione sarà certamente considerata nel prossimo menu.
 - 2) Formaggi e alternative per intolleranze: La **Rappresentanza Cittadina**, consapevole che in commercio vi sono alternative di formaggio privo di lattosio di origine vegetale che possono coprire una fascia più ampia di utenza, chiede se Milano Ristorazione è d'accordo nel provarli o se ci sta pensando. **Milano Ristorazione** Si rende disponibile a pensarci, ma non per il menu estate 2025. Inoltre sottolinea che esiste sempre il tema della gestione in sicurezza delle diete. Infatti, è

necessario evitare che ci siano alimenti troppo simili, soprattutto in considerazione delle allergie, anche gravi, di cui soffre anche chi esclude il latte e i suoi derivati.

- 3) Soppressione dei nuggets di pesce nella dieta priva di glutine: **Milano Ristorazione** precisa che non si è trattato di una “soppressione” del prodotto e che, dal mese di gennaio 2025, verrà nuovamente distribuito il merluzzo impanato senza glutine che, però, non avrà la forma delle pepite e dei bastoncini, sempre per garantire una differenziazione visiva tra i prodotti con glutine e senza. La **Rappresentanza Cittadina** chiede che tali variazioni vengano comunicate tramite Sito o App in modo da evitare di ricevere domande da parte dei genitori che nel caso specifico hanno chiesto le ragioni per la sostituzione dei nuggets nel menu. **Milano Ristorazione** spiega che inizialmente si pensava di risolvere il problema in breve tempo, ma così non è stato. Purtroppo, il fornitore ha proposto un cambio marca con un prodotto analogo ma differente da quello in uso. Quando gli ingredienti di due prodotti non sono totalmente sovrapponibili, è necessario procedere con la rielaborazione delle diete. Purtroppo, mentre si stava procedendo con tale attività, il fornitore ha proposto un ulteriore cambio marca che ha comportato una sospensione più lunga. La **Rappresentanza Cittadina** acconsente.

4. REVISIONE FOTO APP PER LA VALUTAZIONE DELLE PORZIONI DI CIBO: La **Rappresentanza Cittadina** segnala un problema avvenuto nella scuola di via Pier Capponi dove i commissari mensa si sono recati in refettorio con le loro bilance per poter pesare la pizza, la cui pesatura, secondo loro, non era conforme con le foto presenti nella App. Secondo loro la foto rappresenta un peso più alto rispetto a quello che viene distribuito. **Milano Ristorazione** comunica che ci sono stati problemi simili circa due anni fa e in tale occasione erano state riscattate tutte le foto prestando un'attenzione precisa rispetto alle grammature. Conferma quindi che la conformità c'è. Il **Comune di Milano** precisa che nella scuola di via Pier Capponi è stata effettuata la verifica da parte degli ispettori comunali ed il peso della pizza era corretto, anzi c'era qualcosa in più. Segnala alla Rappresentanza che in caso di dubbi i commissari mensa possono chiedere un sopralluogo congiunto con gli ispettori comunali in modo che vengano verificate le pesature. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che nella scuola di via Fabriano è stato appurato che in molti casi si trattava di un problema visivo in quanto, ad esempio, la foto conteneva n. 7 pezzi di carne ma se pervenivano pezzi di carne tagliati più grossi ne venivano distribuiti in numero inferiore per rispettare la grammatura, questa cosa comportava il dubbio che ci fossero grammature inferiori.

5. AGGIORNAMENTO SULL'AVVIO DEL PROGETTO PILOTA FRUTTA A METÀ MATTINA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA: Il **Comune di Milano** illustra le slide che contengono l'aggiornamento sull'avvio del progetto pilota “Frutta a metà mattina scuole infanzia comunali”. Precisa che il progetto è partito molto bene per n. 21 scuole con n. 98 sezioni, n. 2.206 bambini aderenti e n. 12 centri cucina coinvolti. Nelle scuole in questione sono state attivate n. 14 commissioni mensa con n. 43 commissari. In considerazione del fatto che nel precedente questionario compilato dalle educatrici, l'81% delle stesse si era resa disponibile ad un monitoraggio continuativo del servizio, comunica alla Rappresentanza di voler proporre alle educatrici un questionario trimestrale, per il quale sta lavorando con l'Area Servizi all'Infanzia, che verrebbe proposto nei mesi di dicembre, marzo e giugno. Si potrebbero coinvolgere anche i n. 43 commissari mensa interessati. Prosegue comunicando che un altro elemento emerso durante la survey iniziale è stato l'interesse delle educatrici di poter avere dei materiali educativi sul programma. Si sta lavorando per tale richiesta e quando sarà pronta una proposta la stessa verrà condivisa con la Rappresentanza. L'idea è che l'Unità Educativa possa interiorizzare il progetto, farlo proprio e costruire intorno tutta una serie di attività coerenti. Anche la Rappresentanza ha ricevuto feedback positivi sul progetto e spera possa avere seguito. Prosegue il **Comune di Milano** che sottolinea che in molte scuole è attiva una sperimentazione parallela, partita già lo scorso anno, su apparecchiatura e porzionamento della frutta.

6. AGGIORNAMENTO ESITO SPERIMENTAZIONI NUOVE RICETTE 2024: **Milano Ristorazione** illustra le slide che contengono l'aggiornamento della sperimentazione delle n. 10 nuove ricette che sono state testate, indicando quelle che sono state gradite e quelle non gradite. Comunica che nel menu estate 2025 è stata inserita la “*pasta biologica alla crema di peperoni*”. Precisa che le sperimentazioni proseguiranno. La **Rappresentanza Cittadina** precisa due punti: 1) la “pasta biologica alla crema di peperoni” ha generato molta discrezione da parte dei commissari mensa in quanto sembrava una crema di peperoni invece è un sugo di pomodoro con i peperoni, a suo dire è necessario lavorare sulla comunicazione per evitare scetticismo. 2) Alcuni piatti dovrebbero essere presentati prima di proporli ai bambini. Ricorda inoltre che le insegnanti hanno un ruolo importante nella sperimentazione. Il **Comune di Milano** si trova d'accordo con quanto riferito dalla Rappresentanza, ricordando che per il centro cucina Clericetti si è lavorato fornendo la giusta comunicazione/informazione in anticipo e si è comunque vista la differenza.

7. VARIE ED EVENTUALI:

- a) La **Rappresentanza Cittadina** chiede se è stato predisposto un cronoprogramma per l'aggiornamento del Regolamento comunale ed il **Comune di Milano** risponde che c'è, che è stato inviato agli altri organi

del Comune che devono esprimersi, verrà poi inviato a Milano Ristorazione e successivamente condiviso con la Rappresentanza. Conferma quindi che ci si aggiornerà prossimamente.

La seduta si chiude alle 19:08.

ALLEGATI:

1. Slide “Aggiornamento avvio”
2. Slide “Gradimento piatti sperimentali 2024”
3. Comunicazione di Milano Ristorazione alle scuole per adesione progetto Frutta a metà mattina

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 12/12/2024



Comune di
Milano



FRUTTA A METÀ MATTINA

Aggiornamento avvio



Progetto Pilota

Registrando pertanto una nuova disponibilità da parte del personale educativo, nonché l'assenso positivo della Direzione Educazione e dell'Area Servizi all'Infanzia, Il **Comune di Milano** e **Milano Ristorazione** hanno concordato di avviare un progetto pilota atto ad estendere il programma Frutta a Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia, con le seguenti specifiche iniziali:

- Target Pilota: **20 scuole dell'infanzia**
- Beneficiari: **2.150 utenti** minori stimati
- Avvio: **settembre 2024**, contestualmente alla partenza dell'Anno Educativo 2024-25
- Frequenza di distribuzione della frutta: **3 (tre) giorni alla settimana**

La scelta delle 20 scuole pilota, da parte dell'Area Servizi all'Infanzia, sarà effettuata sulla base di questi **criteri**:

- Scuole aderenti ad Unità Educative dove risulta attivo in progetto **School Food 4 Change**
- Almeno una scuola per ogni **Municipio**, equamente distribuite nelle **4 Aree MiRi**
- Tutte le Scuole dell'Infanzia dove è presente un **membro di RCCM**

Focus Avvio

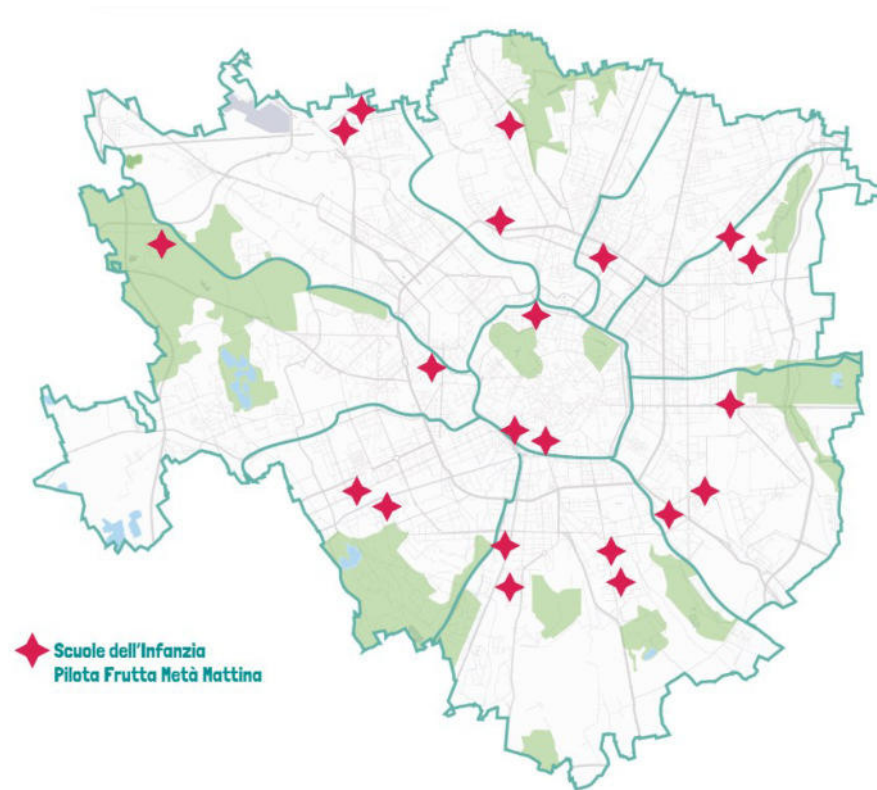
La scelta delle scuole pilota è stata effettuata da parte dell'Area Servizi all'Infanzia, in base a:

- Scuole aderenti ad Unità Educative dove risulta attivo in progetto **School Food 4 Change**
- Almeno una scuola per ogni **Municipio**, equamente distribuite nelle **4 Aree MiRi**
- Tutte le Scuole dell'Infanzia dove è presente un **membro di RCCM**

Nelle **21 scuole** aderenti al pilota sono presenti **98 sezioni** e appartengono a **14 Unità Educative**

2.206 bambini/e aderenti

12 Centri Cucina coinvolti



Focus CM

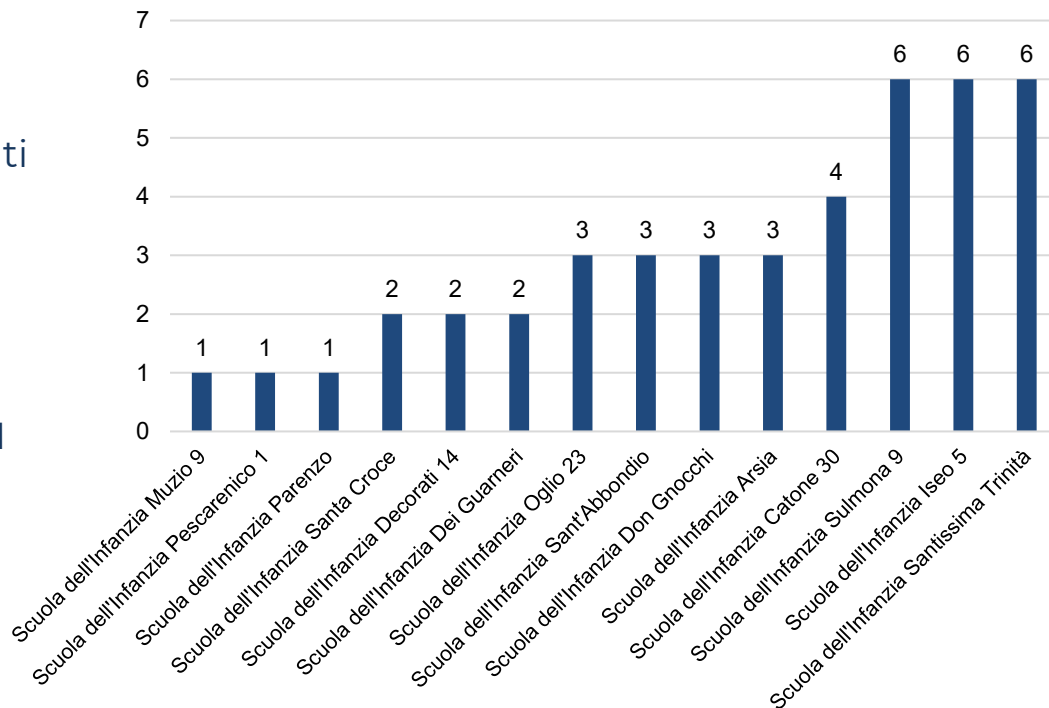
Nelle 21 scuole aderenti al pilota
sono state attivate nell'AE 2024-25

14 Commissioni Mensa
43 commissari

Nelle scuole dell'infanzia sono presenti
93 Commissioni Mensa
per complessivi 258 commissari

Tutte le UE con un **membro di RCCM**
hanno almeno una scuola
con la sperimentazione attiva

M4 **Tumminello** (UE25), M5 **Castagnoli** e **Lamarte** (UE32),
M8 **Gandola** (UE60), M9 **Peduto** (UE60)





SPERIMENTAZIONI ANNO 2024

Ricette testate: 12



- ✓ **Vellutata di finocchi** (sospesa per problematiche operative)
- ✓ **Polenta con ragù di soia**
- ✓ **Nasello al pomodoro**
- ✓ **Nasello allo zafferano**
- ✓ **Farinata di ceci** (doppia sperimentazione)
- ✓ **Hummus di ceci**
- ✓ **Riso fantasia**
- ✓ **Insalata di merluzzo**
- ✓ **Pasta biologica alla crema di peperoni**
- ✓ **Pasta biologica al pesto di zucchine**
- ✓ **Uova al forno con zucchine** (sperimentazione annullata)
- ✓ **Formaggio spalmabile tipo robiola** (doppia sperimentazione, la seconda annullata per non conformità di prodotto)

Centri cucina selezionati



CC Sammartini * 11.000 pasti giornalieri 73 refettori serviti	CC Cittadini* 2600 pasti giornalieri 17 refettori	CC Bottego* 2000 pasti giornalieri 10 refettori	CC Clericetti 2240 pasti giornalieri 16 refettori
CC Quaranta 8500 pasti giornalieri 48 refettori	CC Val d'Intelvi * 1300 pasti giornalieri 9 refettori	CC Dora Baltea 4900 pasti giornalieri 33 refettori	
CC Visconti 1820 pasti giornalieri 13 refettori	CC Ucelli di Nemi* 5400 pasti giornalieri 29 refettori	CC C. da Castello 2000 pasti giornalieri 11 refettori	

***= centri cottura pilota**

Alcuni piatti sono stati testati su centri diversi dai centri pilota al fine di ridurre il tempo di sperimentazione.

Centri cucina coinvolti nelle sperimentazioni

AREA 1	AREA 2	AREA 3	AREA 4
Cittadini	Val d'Intelvi	Ucelli di Nemi	Bottego
Dora Baltea	Visconti	Quaranta	Sammartini
			Clericetti

La sperimentazione, per ogni centro cucina, viene effettuata su tutte le scuole servite in modo da poter avere un riscontro ponderato tra gli utenti delle diverse fasce d'età (infanzia, primarie e secondarie).

Polenta con ragù di soia

CC U. Di Nemi - 19 marzo 2024



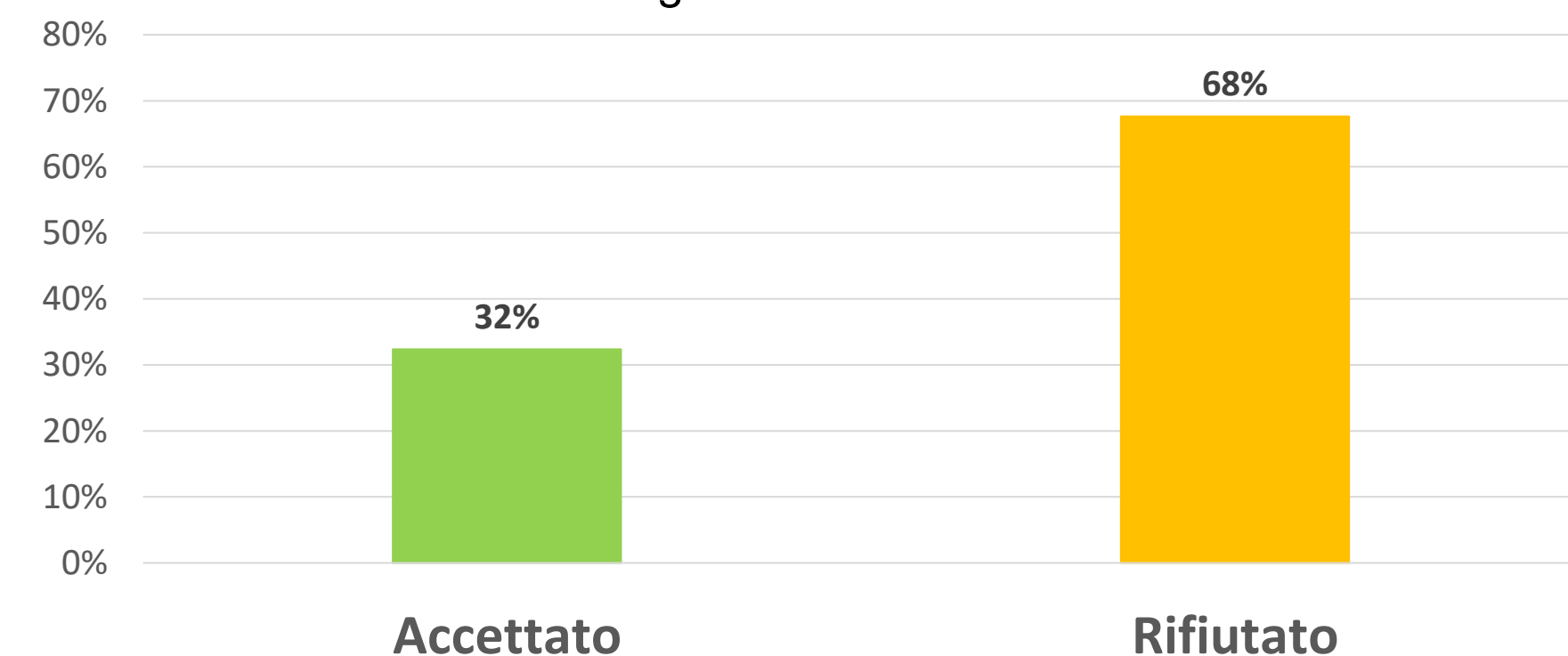
Ragù di soia

	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	465	759	275	1.499	557	37,2%
primarie	373	601	0	1949	2.923	770	26,3%
Secondarie	0	0	0	25	25	-	0,0%
totale	373	1066	759	2249	4.447	1.327	29,8%

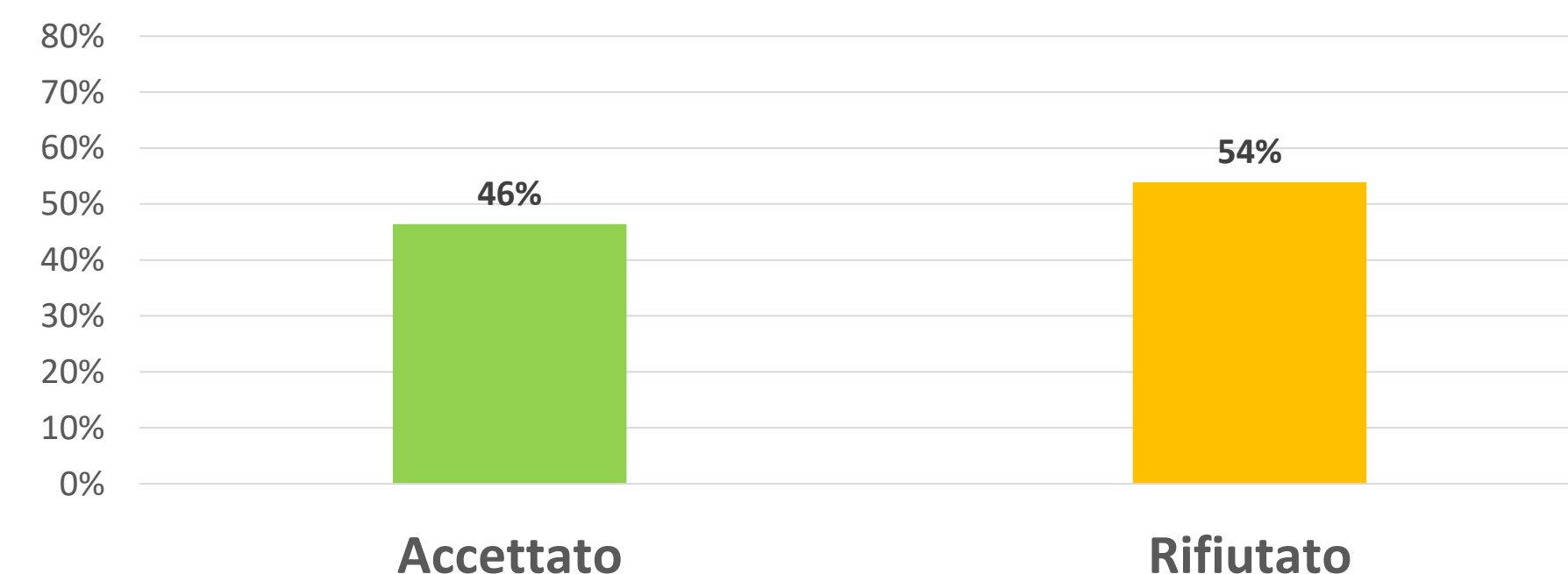
Polenta

	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	465	759	275	1.499	557	37,2%
primarie	373	1219	681	650	2.923	1.402	48,0%
Secondarie	0	0	0	25	25	-	0,0%
totale	373	1684	1440	950	4.447	1.960	44,1%

Ragù di soia



Polenta



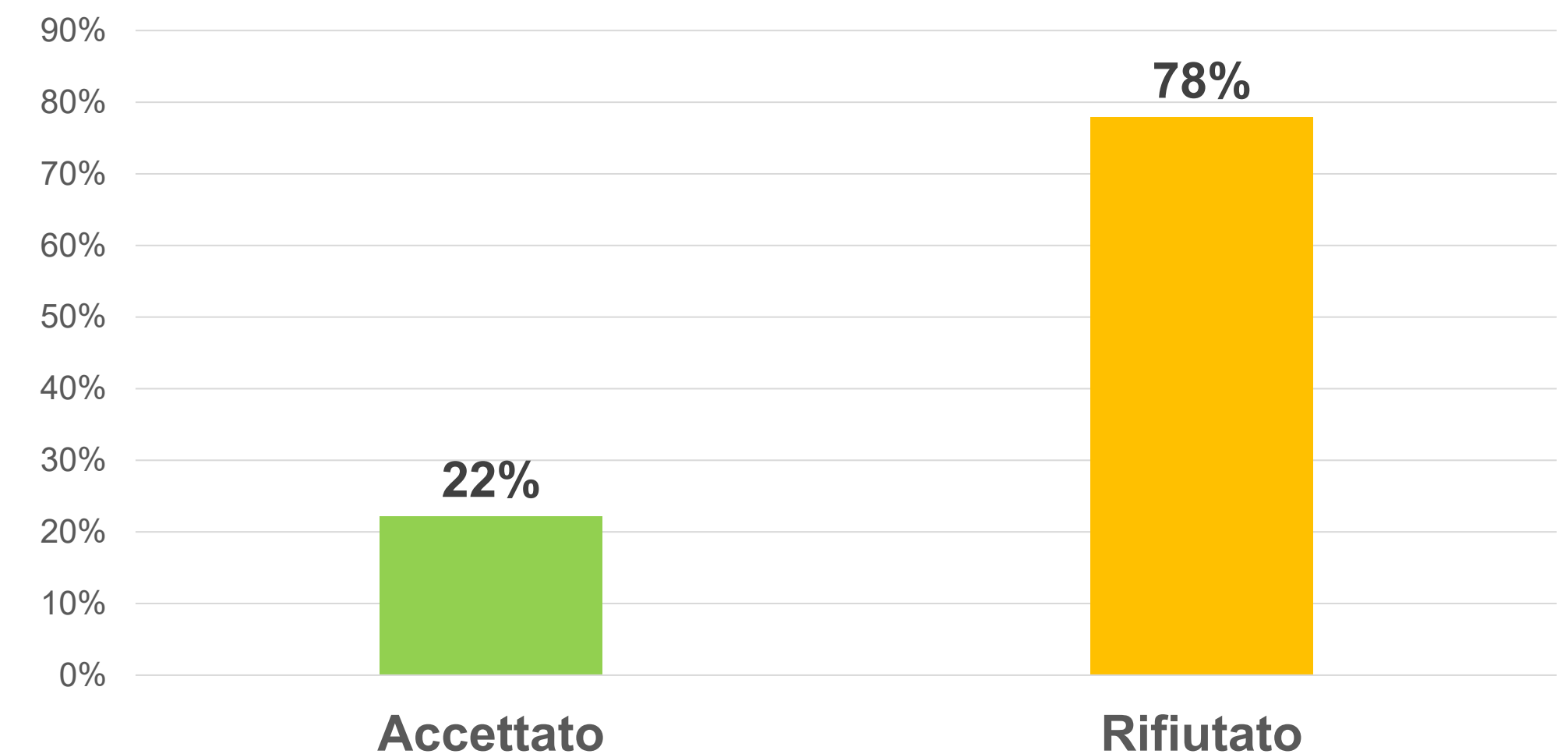
Il piatto è stato testato per trovare un'alternativa ai piatti unici presenti in menù e in particolare per cercare una alternativa alle polpette con soia. Il gradimento registrato, però è risultato inferiore al gradimento sia delle polpette con soia (50% dato Co-Mi su menù estate 24) sia della polenta (69% dato Co-Mi inv 22-23), pertanto il piatto non è stato inserito nei menù.

Nasello al pomodoro

CC Quaranta - 05 luglio 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
<i>infanzie</i>	196	135	500	638	1.469	450	30,6%
<i>primarie</i>	146	0	405	134	685	280	40,8%
<i>totale</i>	342	135	905	772	2.154	730	33,9%



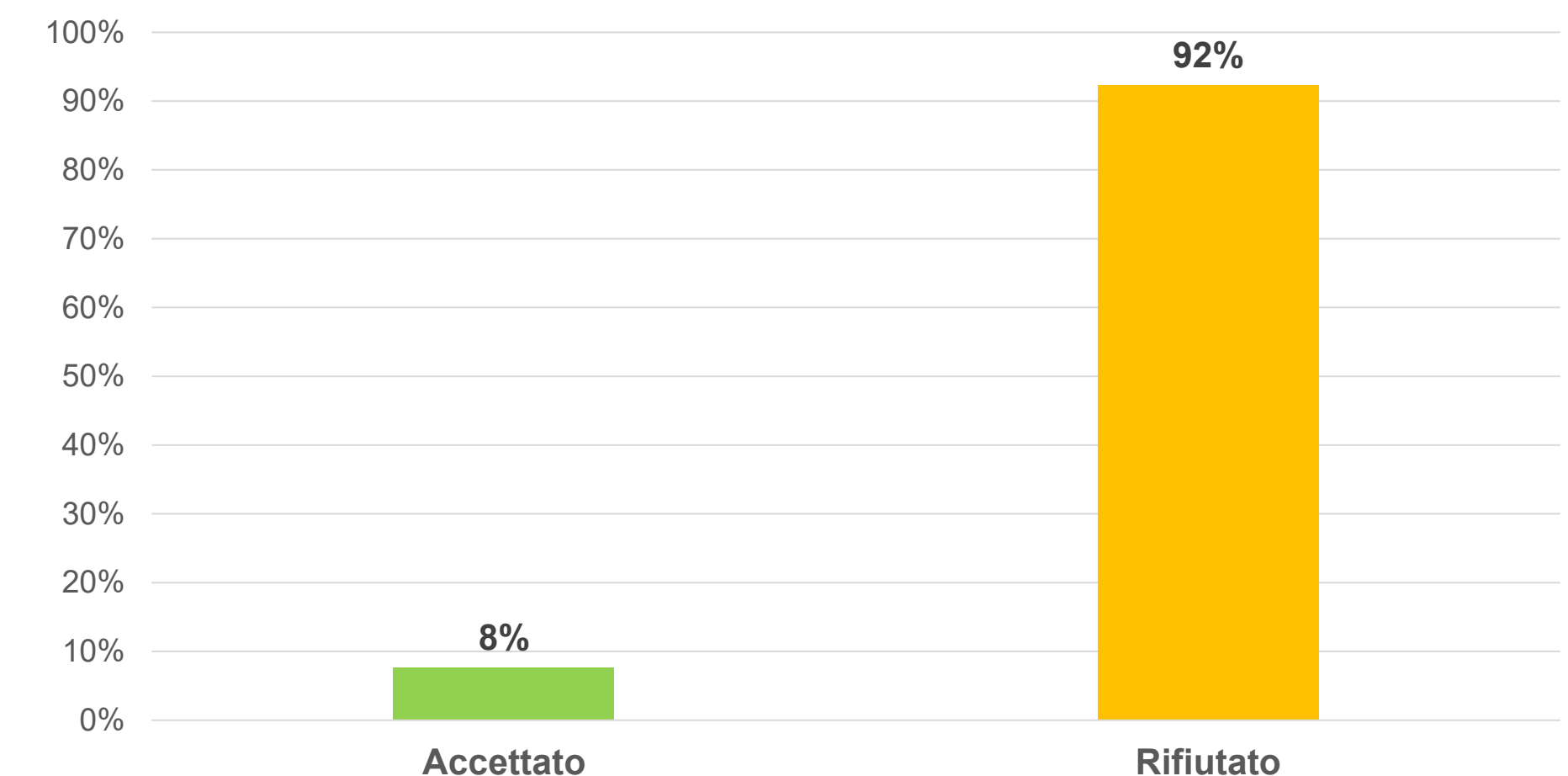
Il piatto è stato testato per trovare un'alternativa a un secondo a base di pesce, in particolare al «Nasello alla mugnaia» che aveva un gradimento pari al 33% (dato Co-Mi inv 23/24). Il gradimento registrato, però è risultato non superiore, pertanto il piatto non è stato inserito nei menù.

Nasello allo zafferano

CP Sammartini - 12 luglio 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
<i>infanzie</i>	0	173	50	1946	2.169	131	6,0%
<i>primarie</i>	78	0	0	1038	1.116	78	7,0%
<i>totale</i>	78	173	50	2984	3.285	209	6,4%



Il piatto è stato testato per trovare un'alternativa a un secondo a base di pesce, in particolare al «Nasello alla mugnaia» che aveva un gradimento pari al 33% (dato Co-Mi inv 23/24). Il gradimento è stato molto basso, pertanto il piatto non è stato inserito nei menù.

Farinata di ceci

CC U. di Nemi - 16 Settembre 2024

CC Clericetti - 25 settembre 2024



U. di Nemi

	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	126	270	886	1.282	172	13,4%
primarie	0	0	264	781	1.045	87	8,3%
totale	0	126	534	1667	2.327	259	11,1%

Clericetti

	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	89	133	395	617	103	16,6%
primarie	0	0	0	1472	1.472	-	0,0%
Secondarie	0	0	0	16	16	-	0,0%
totale	0	89	133	1883	2.105	103	4,9%

Farinata di ceci

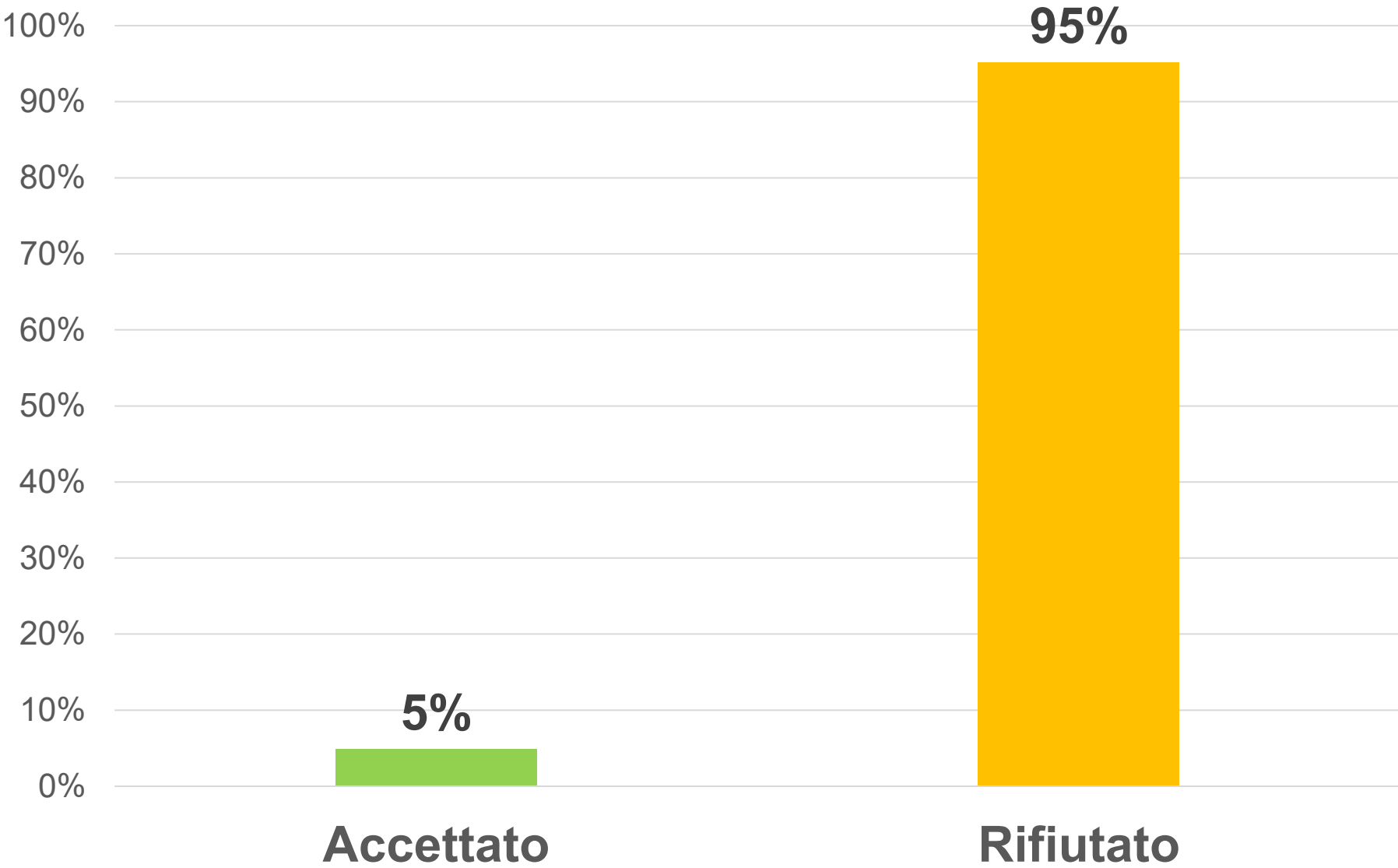
CC U. di Nemi - 16 Settembre 2024

CC Clericetti - 25 settembre 2024



totale

	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	215	403	1281	1.899	275	14,5%
primarie	0	0	264	2253	2.517	87	3,5%
Secondarie	0	0	0	16	16	-	0,0%
totale	0	215	667	3550	4.432	362	17,9%



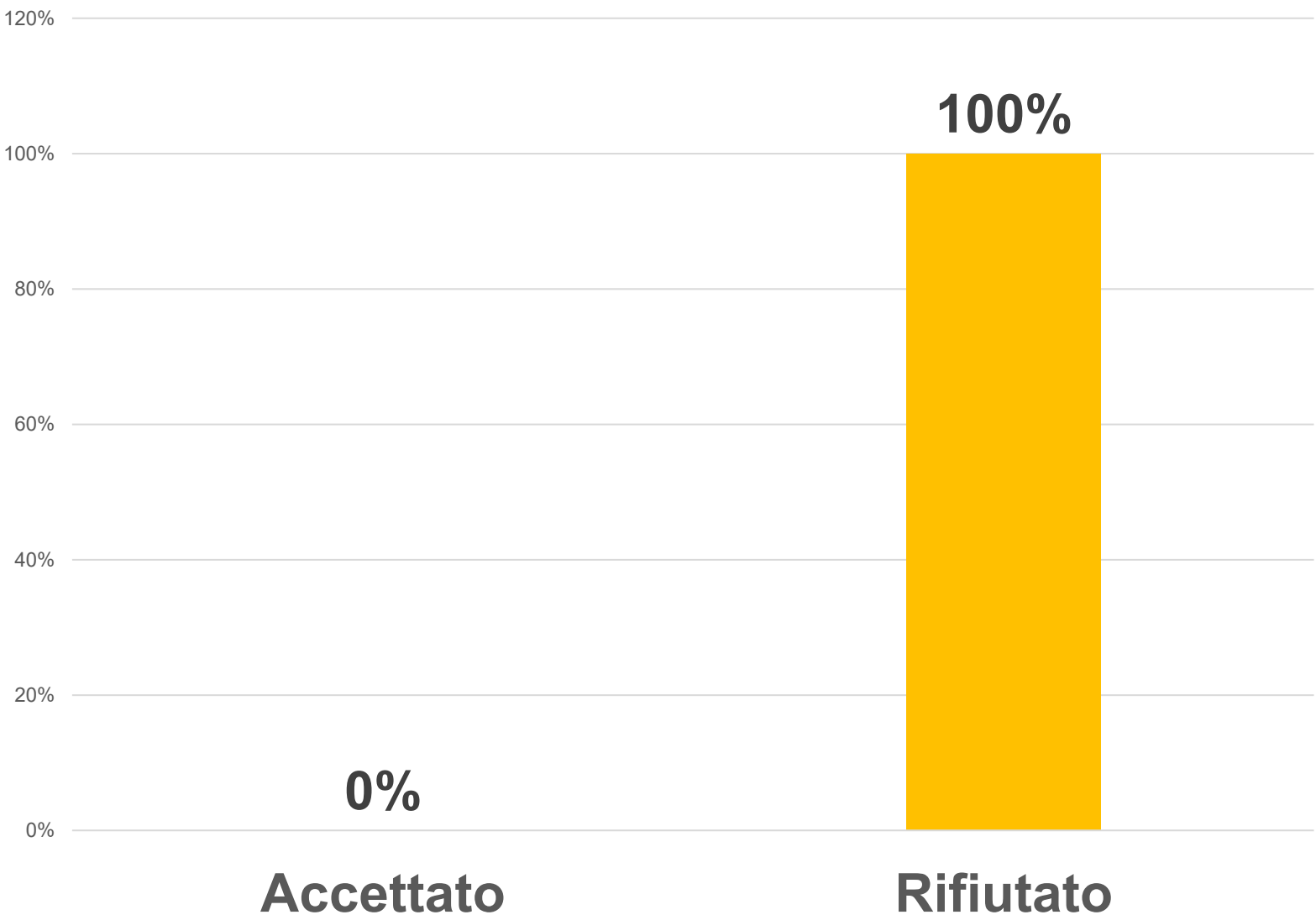
Il piatto è stato testato per trovare un’alternativa a un secondo a base di legumi, in particolare alle crocchette con legumi che hanno un gradimento pari al 42% (dato Co-Mi inv 23/24). Il gradimento è stato molto basso, pertanto il piatto non è stato inserito nei menù.

Hummus di ceci

CC Cittadini - 7 ottobre 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzie	0	0	0	738	738	-	0,0%
primarie	0	0	203	1382	1.585	67	4,2%
totale	0	0	203	2120	2.323	67	2,9%



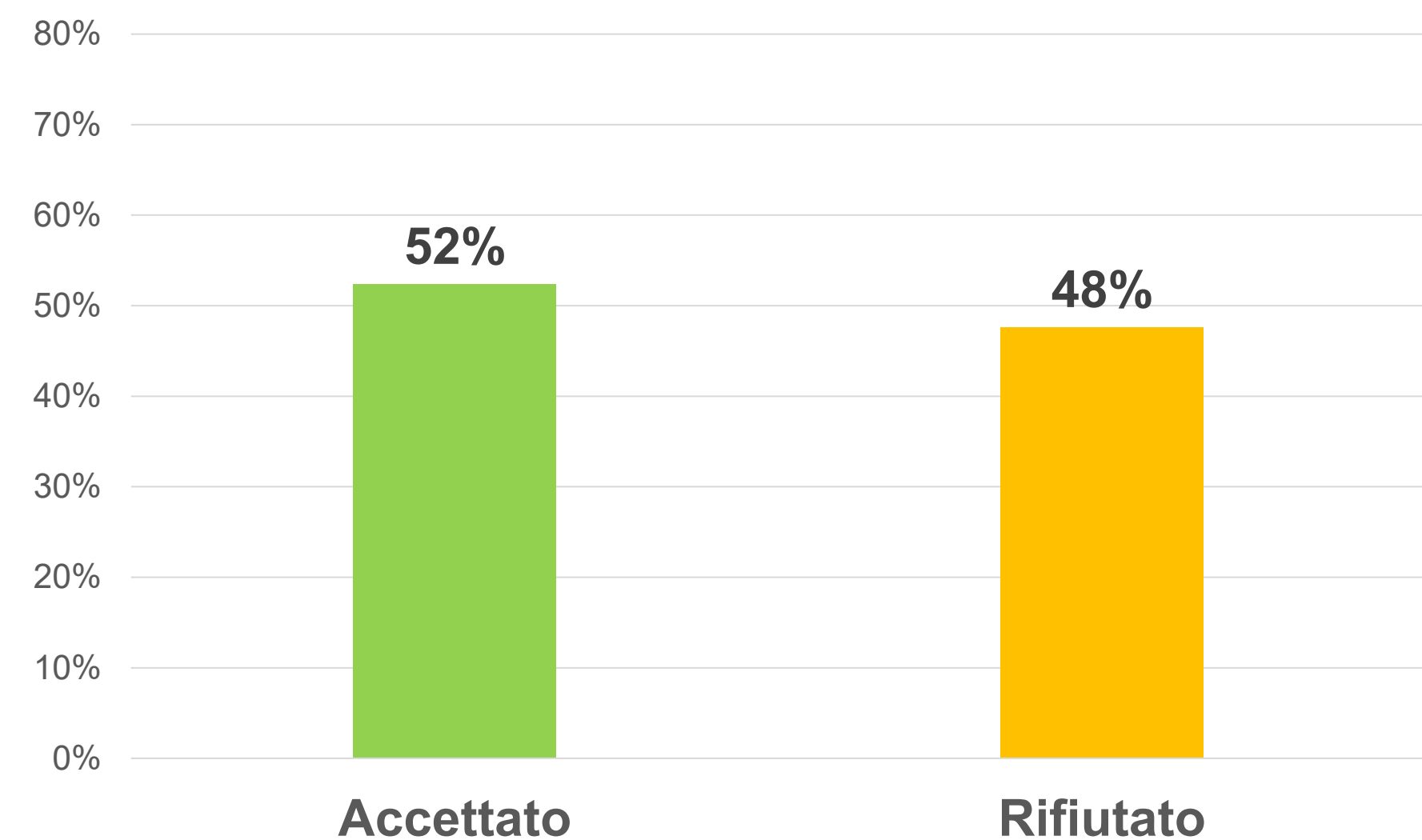
Il piatto è stato testato per trovare un’alternativa a un secondo a base di legumi, in particolare alle «crocchette con legumi» che avevano un gradimento pari al 42% (dato Co-Mi inv 23/24). Il gradimento è stato molto basso, pertanto il piatto non è stato inserito nei menù.

Riso fantasia

CC Val d'Intelvi - 7 ottobre 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzia	0	255	79	311	645	194	30,1%
primarie	275	369	0	427	1.071	519	48,4%
totale	275	624	79	738	1.716	713	41,5%



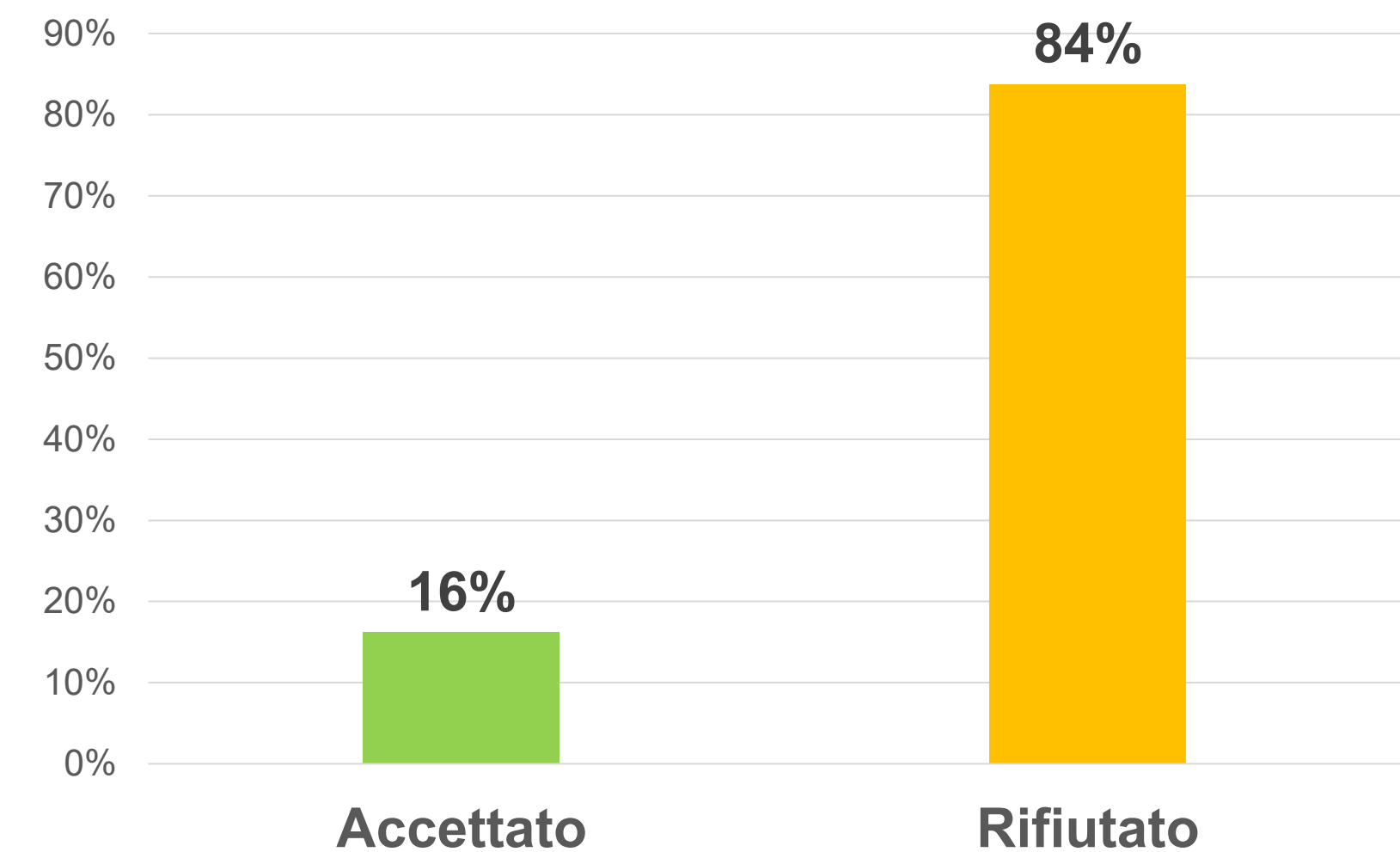
Il piatto, ispirato al riso alla cantonese e preparato con verdure e uova strapazzate, è stato testato per trovare un'alternativa ai piatti unici presenti in menù. Il gradimento è stato molto basso, pertanto il piatto non è stato inserito.

Insalata di merluzzo

CC Dora Baltea - 7 ottobre 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzie	0	0	461	983	1.444	152	10,5%
primarie	506	208	430	2026	3.170	785	24,8%
Secondarie	0	99	234	69	402	143	35,5%
totale	506	307	1125	3078	5.016	1.080	21,5%



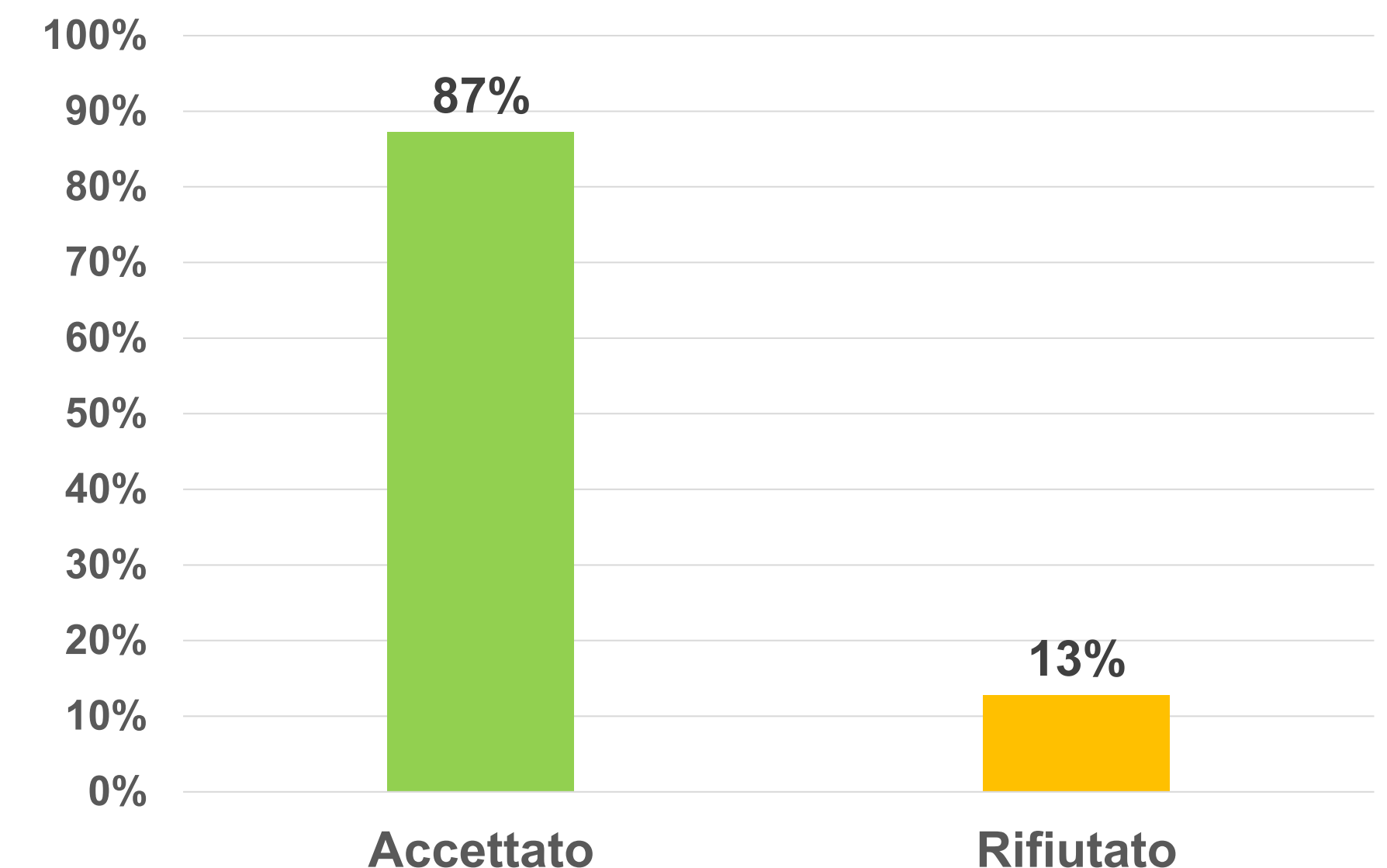
Il piatto è stato testato per trovare un'alternativa ai piatti a base di pesce. Il gradimento è stato basso, pertanto, il piatto non è stato inserito.

Pasta biologica alla crema di peperoni

CC Clericetti - 8 ottobre 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
<i>infanzia</i>	427	174	0	0	601	542	90,2%
<i>primarie</i>	724	525	0	271	1.520	1.071	70,4%
<i>totale</i>	1151	699	0	271	2.121	1.612	76,0%



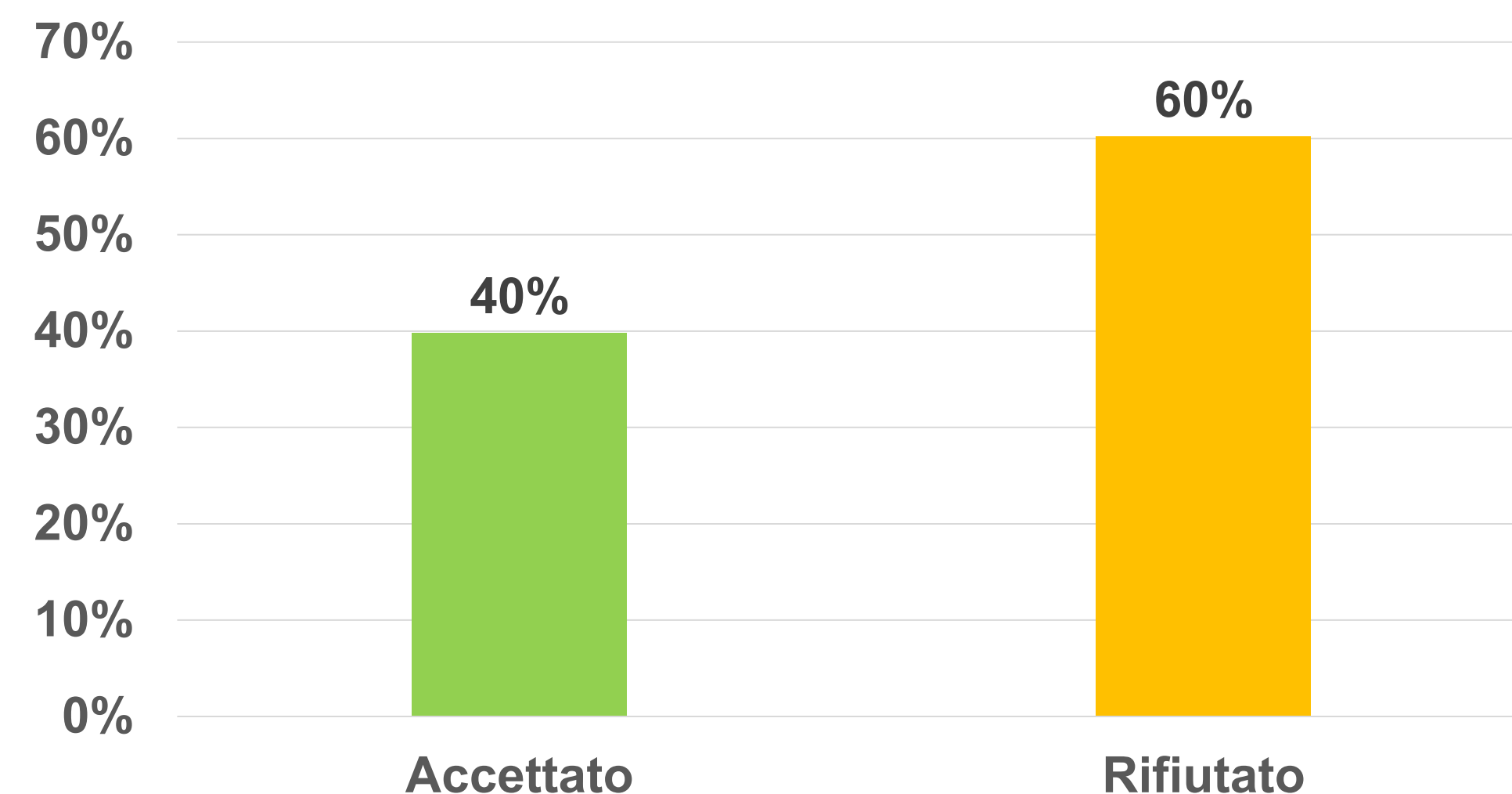
Il piatto è stato testato per trovare un'alternativa ai nostri sughi a base di pomodoro. Il gradimento è stato molto alto, pertanto il piatto è stato inserito nel menù estate 2025.

Pasta biologica al pesto di zucchine

CC U. di Nemi - 9 ottobre 2024



	TA	PA	PR	TR	TOTALE	MEDIA PONDERATA	
infanzie	176	857	84	239	1.356	769	56,7%
primarie	0	629	869	1384	2.882	702	24,4%
Secondarie	0	165	187	0	352	171	48,5%
totale	176	1651	1140	1623	4.590	1.642	35,8%



Il piatto, con un condimento preparato con sole zucchine fresche e crude frullate, è stato testato per trovare un'alternativa ai nostri sughi a base di verdure. Il gradimento è stato basso in particolare sulle primarie, pertanto il piatto non è stato inserito nel menù estate 2025. Questo piatto merita, però, di essere rivisitato. A nostro avviso non è piaciuto a causa della presenza dell'aglio.

Riscontri raccolti da Allegati E



PIATTO	CENTRO COTTURA	DATA	PIATTO SOSTITUITO	NR ALLEGATI INSERITI	COMMENTI
Farinata di ceci	CC. U. di Nemi	16-set	uova strapazzate	1 DA SEGRETERIA UE	NESSUNO
Farinata di ceci	CC. Clericetti	25-set	Mozzarella	NESSUNO	NESSUNO
Hummus di ceci	CC. Cittadini	07-ott	Tonno	1 DA SEGRETERIA UE	NESSUNO
Riso fantasia (Piatto Unico)	CC. Val D’Intelvi	07-ott	Intero menù: Pasta in bianco Uova strapazzate spinaci	NESSUNO	NESSUNO
Insalata di merluzzo (fredda)	CC. Dora Baltea (centro non pilota)	Data 7/10	Tonno	3 IN TOT – 2 DA CM PRIMARIA – 1 DA SEGRETERIA UE	PRIM Via Dei Braschi, 12 - C.C. DORA BALTEA – Commento del CM: Il piatto sperimentato oggi (insalata di merluzzo) era buono diciamo che le olive andavano ad insaporire un po' il piatto smorzando il classico sapore di merluzzo lesso. Purtroppo molti bambini non hanno nemmeno assaggiato e qui come sempre viene meno il lavoro delle insegnanti. Io ho potuto constatare come sempre che invogliando i bambini, qualcuno assaggiava ed ammetteva che era buono. L'unica nota negativa secondo me sono gli spinaci caldi come contorno. Purtroppo con merluzzo freddo ci vorrebbe un contorno freddo. Io ho lasciato rinfrescare i miei spinaci e abbinandoli tiepidi stavano già meglio. Un'altra cosa che mi viene in mente è il fatto che io aggiungerei una verdura fredda insieme al merluzzo in modo da poter anche diminuire la dose di merluzzo. Non so, magari finocchio crudo che va anche a seguire la tendenza dolce del pesce ed essendo delicato non ne rovina il gusto ed anche a livello nutrizionale non incide molto sul piatto. Un ultimo appunto si potrebbe fare sul formato..... Purtroppo così era diventato un pappone con le olive e come ben sappiamo anche l'occhio vuole la sua parte. – SCUOLA PRIM VIA GUICCIARDI, 1 – Commento CM: il secondo piatto era la sperimentazione insalata di merluzzo con olive. A prima vista il piatto non aveva un bell'aspetto ma una volta provato il sapore risultava gradevole. La temperatura era troppo fredda e troppo in contrasto con il contorno di spinaci caldo. Sarebbe meglio accostarlo a un contorno freddo (carote, finocchi o pomodori) - INF Via Cesari Antonio, 38 C.C. DORA BALTEA – Commento della Segreteria: il secondo piatto servito in seguito a variazione di menu' " merluzzo in insalata " non è stato gradito da tutti i bambini e dagli adulti in quanto freddo e non saporito
Pasta ai peperoni	CC. Clericetti (Centro Non pilota)	Data 8/10	Pasta di mais al sugo	NESSUNO	NESSUNO
Pasta al pesto di zucchini	CC. U. di Nemi	Data 9/10	Pasta al pesto	NESSUNO	NESSUNO
Uova al forno con zucchini	CC. Sammartini	10-ott	Uova strapazzate	3 IN TOT – 2 DA CM – 1 DA SEGRETERIA UE	La sperimentazione giovedì 10 ottobre nelle scuole servite dal CC Sammartini verrà annullata.
Formaggio spalmabile tipo robiola	CC. Visconti (Centro Non pilota)	14-ott	Tonno	NESSUNO	NESSUNO
Formaggio spalmabile tipo robiola	CC. Quaranta (Centro Non pilota)	16-ott	Mozzarella	2 IN TOT – 1 DA CM PRIMARIA – 1 DA CM UE	La sperimentazione di oggi viene sospesa causa nc di prodotto

Conclusioni



Sono stati fatti molti tentativi per trovare alternative ai piatti a base di legumi e di pesce ma nessuno di questi ha avuto successo. Si conferma invece un sugo, quello con i peperoni, che è stato introdotto nel menù estate 2025 come **«pasta biologica alla crema di peperoni»**. Il sugo rimane a base di pomodoro ma l'aggiunta di una crema di peperoni lo rende un condimento estivo che è stato apprezzato in sperimentazione da adulti e bambini. Continueremo a cercare nuovi piatti per far apprezzare pesce legumi ai più piccoli.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



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



Telefono : +39 02 884 63200
Fax : +39 02 884 63262



www.milanoristorazione.it

Milano, 5 settembre 2024

Ai Dirigenti Scolastici
degli Istituti Comprensivi di Milano

e.p.c.

Direzione Ufficio Scolastico regionale
per la Lombardia – ufficio X
Ambito Territoriale di Milano
Dott.ssa Letizia Affatato

Oggetto: Proposta di adesione al programma “Frutta a metà mattina” per l’anno scolastico 2024/2025 per le Scuole Primarie e Secondarie

Gentili Dirigenti Scolastici,

il **Comune di Milano** e **Milano Ristorazione** attraverso l’attuazione della *Food Policy*, la politica alimentare della città sviluppata nel 2015 come eredità di Expo, proseguono l’impegno sui temi dell’alimentazione sana e dell’educazione ai corretti stili di vita.

Con questi obiettivi, anche quest’anno torniamo con il progetto **“Frutta a metà mattina”**, iniziativa nata nel 2016 attraverso la quale, anche grazie al prezioso contributo della **Fondazione Cariplo**, proponiamo a tutte le scuole Primarie e Secondarie di I grado di sostituire la merenda acquistata dalle famiglie e consumata abitualmente dalle bambine e dai bambini a scuola, anticipando al momento dell’intervallo la distribuzione (gratuita) della frutta prevista a fine pasto.

Questo progetto costituisce ormai da anni una proposta sempre più apprezzata, non solo da bambini e bambine, ma anche dalle loro famiglie, e si sta trasformando in una buona abitudine per moltissime scuole, raccogliendo anche il plauso di esperti della nutrizione e della prevenzione.

Nell’anno scolastico 2023/24 hanno aderito al progetto 791 classi, per un totale di più di 16.000 alunni e alunne.

Le finalità del programma **“Frutta a metà mattina”** sono la promozione di **abitudini alimentari sane**, incentivando il consumo di frutta fresca, il **miglioramento dell’equilibrio alimentare** nel corso della giornata e la **riduzione degli sprechi alimentari**.

La Società **Milano Ristorazione**, cui è affidato il servizio di ristorazione scolastica, si occuperà di raccogliere le adesioni al progetto, che durerà per l’intero anno scolastico.

Per le **Scuole Primarie** si può aderire al progetto con l’intero plesso oppure con una parte delle sue classi, purché sia interessato **almeno il 50% delle classi del singolo plesso**. Per le **Scuole Secondarie di I grado**, invece, è possibile aderire solamente con il **100% delle classi iscritte al servizio di refezione**, a prescindere dal numero di rientri.

Le **richieste di adesione** all'iniziativa dovranno essere inviate all'indirizzo e-mail **fruttaametamattina@milanoristorazione.it**, utilizzando il **modulo allegato alla presente**, entro **lunedì 30 settembre 2024**, per consentire **l'avvio del progetto il 14 ottobre 2024**.

A seguito dell'adesione al progetto, Milano Ristorazione vi consegnerà un manifesto che vi chiediamo di esporre, per tutta la durata dell'anno scolastico, all'interno dei plessi dove il programma sarà attivo, al fine di dare evidenza alle famiglie dell'iniziativa in corso.


Ricordiamo che l'adesione da parte della scuola al progetto "Frutta e verdura nelle scuole" del Ministero delle Politiche agricole, Alimentari e Forestali nell'A.S. 2024/2025, **esclude** la possibilità di aderire a "*Frutta a metà mattina*".

Per un corretto svolgimento del servizio, trovate in allegato insieme a questa lettera una **scheda con importanti informazioni**; per qualsiasi **approfondimento**, è possibile contattare Milano Ristorazione scrivendo all'indirizzo e-mail **fruttaametamattina@milanoristorazione.it**.

Auguriamo a tutti un buon inizio d'anno scolastico e rinnoviamo i ringraziamenti per la preziosa e fattiva collaborazione.

Anna Scavuzzo

Vicesindaco di Milano
Assessore all'Istruzione
e delegata alla Food Policy



Davide Vincenzo Dell'Acqua

Presidente
Milano Ristorazione



INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGETTO “FRUTTA A METÀ MATTINA” NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO

1. Al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori, il servizio potrà essere attivato unicamente nelle strutture ove siano **garantite soluzioni idonee alla consegna della frutta in tutte le classi**, anche su più piani (es. presenza di montacarichi).
2. Tutte **le richieste accolte riceveranno una mail di conferma** che riporterà le informazioni operative relative all’iniziativa.
3. La frutta (o il dessert quando previsto) verrà **consegnata gratuitamente** presso le Scuole aderenti **indicativamente alle 9.30** e sarà presa in carico dagli operatori di Milano Ristorazione **per il lavaggio e la consegna nelle classi**.
4. Per gli utenti che usufruiscono di dieta speciale **rimangono invariate le modalità di confezionamento che sono previste per il pasto** e non deve essere trasmessa ulteriore documentazione. Pertanto, laddove necessario, la frutta o il dessert saranno confezionati in un sacchetto trasparente con apposta etichetta identificativa.
5. La presenza di **bambini affetti da patologie che impediscano di mangiare frutta o dessert al mattino dovrà essere segnalata attraverso la “Tabella eccezioni”** del Modulo di adesione allegato.
6. Nel menu scolastico estivo, quando previsto, **il gelato sarà servito a fine pasto; pertanto, NON sarà somministrata frutta a metà mattina** e sarà necessario che **le famiglie forniscano a bambini e bambine la merenda** (il menu è sempre consultabile sul sito web e sulla app di Milano Ristorazione).
7. Quando il menu scolastico invernale prevede **il dessert, sarà anch’esso anticipato a metà mattina**.
8. L’orario di consegna della frutta precede quello dell’arrivo delle prenotazioni dei pasti, pertanto, **per le diete leggere temporanee non viene garantito il servizio “Frutta a metà mattina”**.
9. Il progetto “Frutta a metà mattina” coinvolge i bambini e le bambine che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica; **per il corpo docente** delle classi aderenti è prevista la somministrazione della frutta nelle modalità consuete, ovvero **alla fine del pasto**.
10. I **residui** della frutta devono essere **riposti nel contenitore utilizzato per la consegna**, che verrà ritirato al termine del consumo dall’incaricato di Milano Ristorazione.
11. Per le classi che effettuano il rientro a modulo, **la frutta sarà somministrata solo nei giorni in cui è prevista la refezione**.