

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

ORDINE DEL GIORNO:

1. **Saluti e introduzione Vicesindaco** la discussione di questo punto sarà anche assorbente del punto proposto da RCCM denominato *“Aggiornamento situazione pane”*;
2. **Aggiornamento in merito al progetto pilota per l'estensione del programma Frutta a Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia** - la discussione di questo punto sarà anche assorbente del punto proposto da RCCM denominato *“tipo di merenda da fornire e le modalità di distribuzione all'infanzia e porzione pizza tabelle ATS”*;
3. **Aggiornamento attività educative progetto Europeo “School Food 4 Change”**;
4. **Aggiornamento monitoraggio nuova ricetta “Uova Strapazzate”**
5. **Varie ed eventuali:**
 - 1) Aggiornamento centro cottura Giusti
 - 2) Info su tempistiche bilance antispreco (disservizi)
 - 3) Link ticket per CM Info aceto
 - 4) Cambi menù per alimenti in scadenza e/o esubero e/o mancanza

Ore 17,30 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che illustra i punti dell'ordine del giorno e, per iniziare la discussione degli stessi, prende la parola alla **Vicesindaco Anna Scavuzzo**.

1. **SALUTI E INTRODUZIONE VICESINDACO LA DISCUSSIONE DI QUESTO PUNTO SARÀ ANCHE ASSORBENTE DEL PUNTO PROPOSTO DA RCCM DENOMINATO “AGGIORNAMENTO SITUAZIONE PANE”**: La **Vicesindaco Anna Scavuzzo** illustra la nota (allegato n. 1) molto dettagliata relativa all'intervento effettuato dalla stessa in occasione della seduta del Consiglio Comunale tenutasi il 06/05/2024 che contiene una più completa cronaca dei fatti che dal febbraio scorso hanno interessato le mense scolastiche il cui servizio è gestito da Milano Ristorazione. La nota in questione verrà comunque trasmessa alla Rappresentanza, come avvenuto per la precedente lettera. Precisa che nell'intervento in questione ha dato indicazioni su tutti i soggetti che fanno parte di tutto l'iter di somministrazione e distribuzione del pasto. Precisa che si sta lavorando affinché le procedure in essere tengano anche in caso vi sia un'emergenza. Evidenzia che è necessario riportare un clima di tranquillità, anche per il personale di Milano Ristorazione che sta vivendo un momento di stress. C'è serietà da parte del Comune e di Milano Ristorazione e questa non va messa in discussione. L'obiettivo per tutti è migliorare il servizio di ristorazione scolastica dando un pasto sano, equilibrato, giusto, il più possibile buono, riducendo gli sprechi; si sta lavorando con grande rigore e serietà. La **Rappresentanza Cittadina**, concordando con il discorso fatto dalla Vicesindaco, comunica che è importante avere le risultanze ufficiali appena sono disponibili, fa notare infatti che, dopo la lettera della Vicesindaco, tutto ha iniziato a funzionare bene e le acque si sono calmate. La **Vicesindaco Anna Scavuzzo** precisa che prima di scrivere la lettera ha voluto aspettare di avere le risultanze, per dare una comunicazione credibile e corretta. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se l'indagine del corpo estraneo “vetro” nel pane è chiusa e la **Vicesindaco Anna Scavuzzo** risponde di no. La **Rappresentanza Cittadina** chiede chiarimenti sul ruolo degli insegnanti nel ritrovamento dei corpi estranei e la **Vicesindaco Anna Scavuzzo** comunica che questo aspetto verrà analizzato con i Dirigenti Scolastici al fine di valutare un eventuale formazione.
2. **AGGIORNAMENTO IN MERITO AL PROGETTO PILOTA PER L'ESTENSIONE DEL PROGRAMMA FRUTTA A METÀ MATTINA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**: La **Vicesindaco Anna Scavuzzo** illustra le slide predisposte (allegato n. 2), dalle quali si evince che si è partiti a giugno del 2016 con la sperimentazione fino alla normalizzazione del 2023/2024. L'attività di monitoraggio svolta nell'anno 2019 (pagina n. 8) e l'indagine di Customer Satisfaction svolta nell'anno 2022 (pagina n. 9) restituisce che sia un progetto apprezzato, che funziona, abituando i bambini e ridurre gli sprechi. Nel report conclusivo, a pagina n. 11, vi sono n. 5 raccomandazioni utili a sviluppare nel tempo il programma. Per quanto riguarda l'estensione del progetto alle scuole dell'infanzia comunali precisa che l'indagine di oggi ha dato un migliore risultato rispetto a quella del passato. Nell'anno 2016 il corpo educativo non era molto d'accordo mentre oggi una parte significativa si è detta favorevole. È un progetto sul quale vale la pena investire. Si farà un progetto pilota su almeno 20 scuole infanzia comunali con avvio nel mese di settembre 2024. Si lavorerà in tutti i municipi, scegliendo le scuole dove è presente un membro della Rappresentanza, in modo da valorizzare il ruolo dei membri di RCCM e raccogliere anche il loro riscontro diretto. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia per il

progetto e si auspica che lo stesso prosegua per tutte le altre scuole. La **Vicesindaco Anna Scavuzzo** precisa che il lavoro costruito dagli uffici comunali coinvolti potrà essere un ottimo viatico per avere un progetto pilota che restituisca delle buone risultanze, che è il passaggio per poi valutare come poter coinvolgere un numero maggiore di scuole. Nelle scuole primarie spesso sono i genitori che propongono il progetto. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che in alcune scuole primarie il progetto è stato sospeso per problemi logistici (esempio mancanza di montacarichi o spesso guasto) e **Milano Ristorazione** precisa che, pur cercando sempre di trovare una soluzione, il problema principale che può ostacolare la soluzione è la sicurezza ed è ciò che avviene in caso di guasto/mancanza di montacarichi. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che è importante lavorare a tutto tondo su tutti gli attori della filiera, compreso il personale ATA e la **Vicesindaco Anna Scavuzzo** si trova d'accordo. Per quanto riguarda il punto 5 a pagina n. 11 delle slide "Visite in campo al frutteto di Chiaravalle" comunica che l'idea è di proporre alla Rappresentanza e ad alcuni genitori di essere "beta tester" del luogo e di organizzare una comunità di pratica con bambini/adulti. Il **Comune di Milano** conferma che l'idea è di sviluppare alcune attività con la Rappresentanza, di "cucinare" insieme il progetto. La **Vicesindaco Anna Scavuzzo** alle ore 18,22 saluta e lascia la seduta.

Prende la parola la **Rappresentanza Cittadina** per parlare del problema della pizza. La stessa segnala che, con la modifica delle grammature richiesta principalmente per le scuole secondarie e accordata da Milano Ristorazione, c'è stata una riduzione nelle grammature delle scuole dell'infanzia ed i bambini hanno fame. La porzione era già ridotta, ora con i 100 grammi la situazione è peggiorata. **Milano Ristorazione** precisa che le grammature sono quelle indicate nel documento "Mangiar sano a scuola" predisposto da ATS nell'anno 2016. La **Rappresentanza Cittadina** si chiede come mai nel 2024 viene preso in considerazione un documento del 2016. Si chiede inoltre come mai si tiene conto oggi di tabelle di ATS che sino ad ora sono state disattese. **Milano Ristorazione** ricorda che i menu vengono sottoposti ad ATS che dà il proprio parere, che non è vincolante. Già in passato era emerso un problema sulle grammature della pizza ma la richiesta di ATS in tali occasioni non è stata soddisfatta. Ora adeguando le porzioni per le scuole secondarie è stato necessario adeguare anche quelle delle scuole dell'infanzia. La **Rappresentanza Cittadina**, considerato che i bambini hanno fame e non hanno mai lasciato avanzi sulla pizza, chiede a Milano Ristorazione di rivedere la situazione, tenendo anche in considerazione che il parere di ATS non è vincolante. **Milano Ristorazione** precisa che nell'immediato non riesce a fare nulla. Proverà a riparlare con ATS. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che le linee guida di ATS parlano di 150 grammi e non dei 100 grammi forniti da Milano Ristorazione. Precisa quindi che la grammatura distribuita è inferiore a quanto indicato da ATS, andrebbe quindi cambiato il taglio. **Milano Ristorazione** precisa a sua volta che con l'aggiornamento della grammatura della pizza si sta cercando di adeguare le porzioni a quanto indicato da ATS. Le linee guida parlano di 100 grammi per infanzia, 200 per primaria e 300 per secondaria e adulti. La **Rappresentanza Cittadina** informa che sta ricevendo molte lamentele dai genitori alle quali non sa cosa rispondere, chiede quindi una risposta ufficiale da fornire ai genitori ed il **Comune di Milano** risponde che farà un approfondimento con Milano Ristorazione al fine di far inviare da quest'ultima una mail con le indicazioni da riferire ai genitori; tali indicazioni potrebbero anche essere pubblicate come news sul sito della Società. La **Rappresentanza Cittadina** precisa di aver scaricato le "Linee Guida Internazionali" dalle quali emerge che la grammatura della pizza per l'infanzia è di 150 grammi, quindi, è necessario dire ad ATS che le grammature riportate sul loro documento non corrispondono alle linee guida internazionali. Il **Comune di Milano** comunica che il documento che fa fede è quello di ATS (Mangiar sano a scuola). Precisa, inoltre, che tutte le ATS, per dare indicazioni sulle grammature, sviluppano delle loro linee guida tenendo conto di una serie di valutazioni. La **Rappresentanza Cittadina** comunica nuovamente la volontà di voler parlare con ATS. **Milano Ristorazione**, spiega che il prodotto è di 400 grammi, quindi a livello produttivo si è deciso di fare tagli da 100/200/300 con 4 pezzi da 100 e 2 da 200 in modo anche di rispettare le indicazioni date da ATS. Se fosse necessario cambiare, il tema sarà il taglio su quel tipo di formato in quanto lo stesso corrisponde a quanto previsto attualmente dal contratto in essere. Se vi sarà un nuovo parere di ATS ci si allineerà come fatto in precedenza. Il **Comune di Milano**, accogliendo la criticità segnalata dalla Rappresentanza, informa che approfondirà con Milano Ristorazione e con ATS la questione per trovare una possibile soluzione. La **Rappresentanza Cittadina**, consapevole che tale "caduta" poteva essere evitata, ringrazia il Comune per la disponibilità manifestata su tale problematica.

3. **AGGIORNAMENTO ATTIVITÀ EDUCATIVE PROGETTO EUROPEO "SCHOOL FOOD 4 CHANGE":** Il **Comune di Milano** illustra le slide predisposte per il progetto in questione (allegato n. 3). L'obiettivo è di lavorare sul momento del pasto, sulla refezione scolastica, sugli attori coinvolti. Per l'anno 2023/2024 sono state coinvolte n. 7 scuole infanzia, n. 3 nidi e ultimamente n. 2 scuole primarie. È stata individuata una scuola per ogni Municipio. Il progetto ha previsto molte attività per bambini, educatrici e educatori: laboratori sugli orti, incontro con cuochi e personale di cucina, laboratori per famiglie nel Centro Cucina Ravenna, e a breve uscite didattiche per bambini presso tre Cascine Milanesi. Verrà somministrato un questionario anonimo alle famiglie per chiedere le abitudini alimentari. Le domande sono state condivise con ATS che ha fornito i propri suggerimenti. La compilazione del questionario avverrà da parte di famiglie e bambini che hanno partecipato ai laboratori. La **Rappresentanza Cittadina** trova il progetto molto interessante anche se la distanza tra il progetto "School Food 4 Change" e quello che accade nelle scuole primarie è spesso elevata. Spiega poi che nel corso di un'ispezione ha parlato del progetto per la gestione dello spreco, ha chiesto quindi alle insegnanti in che modo è stato introdotto il progetto con i bambini e le risposte sono state "non introdotto" o "abbiamo

intuito che dovevamo dire qualcosa". C'è molta buona volontà da una parte degli insegnanti che legge e collabora ma manca un collegamento tra tutti gli attori. Precisa che è molto importante coinvolgere tutte le parti e nel modo giusto, anche le persone all'interno delle scuole. Il **Comune di Milano** risponde di aver fatto una formazione alle educatrici in presenza di ATS, Milano Ristorazione e l'Unità di Controllo comunale. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se ci sarà la possibilità di estendere il progetto alle scuole primarie e con quali tempistiche ed il **Comune di Milano** risponde che sono in corso le verifiche. Verranno comunque fornite alla Rappresentanza tutte le informazioni sull'evolversi del progetto.

4. **AGGIORNAMENTO MONITORAGGIO NUOVA RICETTA "UOVA STRAPAZZATE":** La **Rappresentanza Cittadina** comunica di aver mangiato le uova strapazzate nella giornata precedente ed erano buone. Precisa però che sta girando la voce "ma perché mangi le uova, ti fanno stare male". **Milano Ristorazione** illustra le slide predisposte (allegato n. 4) per questo piatto che è nuovo e ha pochissimi ingredienti, specificando ingredienti e procedimento. Illustra poi i risultati avuti sulle n. 7 somministrazioni effettuate nel periodo dal 15 aprile al 9 maggio 2024. Gli eventi accaduti nelle scuole primarie di Moscati e Feltre hanno creato un po' di panico, sono arrivate voci di bambini che avevano l'incubo e le mamme raccomandavano di non mangiarle. Spiega poi i fatti accaduti ed il relativo risultato. Spiega quindi l'aspetto delle uova mostrando un articolo che è stato pubblicato sulla rivista "Il Salvagente" in data 8 maggio 2024. Indica poi quali saranno le prossime somministrazioni del piatto in questione. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che per tranquillizzare l'utenza è necessario metterla a conoscenza, spiegando quanto accaduto anche attraverso una comunicazione da inviare alle scuole. **Milano Ristorazione** risponde che la comunicazione alle scuole è già stata inviata. La **Rappresentanza Cittadina** continua spiegando che è necessario far capire che si è trattato di un caso di allarmismo. Il **Comune di Milano** comunica che probabilmente potrebbe essere utile far delle schede quando si introducono piatti nuovi sia sul fronte "spunti educativi" sia sul fronte "spiegazione tecnica del piatto". **Milano Ristorazione** chiede alla Rappresentanza se può essere utile preparare, per i nuovi piatti, dei video da proiettare in classe e la **Rappresentanza Cittadina**, dopo aver illustrato le varie problematiche e situazioni accadute e che potrebbero accadere, risponde che potrebbe essere utile. Cita poi l'esperienza positiva avuta nella Primaria Giusti, per i piatti critici sono bastati dieci minuti in classe e l'accettazione degli stessi è avvenuta. Il **Comune di Milano** chiede se la Commissione Mensa è andata classe per classe e la **Rappresentanza Cittadina** risponde di sì. Il **Comune di Milano** trova molto utile condividere le esperienze avute nelle varie commissioni mensa in modo da ragionarci tutti insieme. La **Rappresentanza Cittadina** proverà a lavorare in questo modo, con lo scambio di esperienze/materiali utili delle varie commissioni mensa.
5. **VARIE ED EVENTUALI:**
- 3) **LINK TICKET PER CM INFO ACETO:** La **Rappresentanza Cittadina** comunica che nella APP c'è un link per i commissari mensa ma non sa quali sono le sue funzioni, chiede chiarimenti e **Milano Ristorazione** propone alla Rappresentanza di sentirsi telefonicamente il giorno successivo in modo da aggiornarsi. Fornisce poi un'informazione di servizio comunicando che nella APP è attivo il tasto che collega direttamente alla sezione diete nel sito web. Comunica inoltre che la richiesta della Rappresentanza di impostare le notifiche push sulla APP, è fattibile e si sta lavorando. Al momento non è in grado di fornire le tempistiche.

I punti n. 1, n. 2 e n. 4 delle varie ed eventuali non vengono discussi.

La seduta si chiude alle 19:53.

ALLEGATI:

1. Nota Vicesindaco Scavuzzo in Consiglio Comunale 06_05_2024
2. Frutta a Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia
3. Aggiornamento School Food 4 Change
4. Monitoraggio uova strapazzate

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

Milano 14/05/2024



Consiglio Comunale di Milano
Seduta del 6 maggio 2024
Intervento della Vicesindaca e Assessore all'Istruzione Anna Scavuzzo

Grazie Presidente, ringrazio Lei e tutto il Consiglio Comunale per l'attenzione.

Torno in quest'aula per fornire una più completa cronaca dei fatti che dal febbraio scorso hanno interessato le nostre mense scolastiche.

Una serie di ritrovamenti di corpi estranei del tutto anomala, che ha suscitato preoccupazione nell'Amministrazione in primis oltre che ovviamente nelle scuole, fra le famiglie e che non ha lasciato indifferente la città nel suo complesso.

Questo a riprova della importanza e della delicatezza del servizio di ristorazione scolastica affidato a Milano Ristorazione, che riguarda – giova ricordarlo – oltre settantamila piccoli e grandi utenti ogni giorno.

Riordino intanto i fatti principali. Iniziamo con **Mercoledì 28 Febbraio**, scuola primaria. Ritrovamento di un corpo estraneo definito come un frammento di plastica o materiale simile in un panino fatto di farina integrale. Attiviamo l'Ufficio Qualità di Milano Ristorazione, si dispongono controlli in loco e a seguire **un audit immediato** presso il panificio.

Vista l'incertezza sulla natura del corpo estraneo decidiamo con Milano Ristorazione di attuare il *Blocco Derrate*, cioè il ritiro immediato del pane non ancora distribuito.

Contestualmente approfondiamo l'analisi del corpo estraneo, oltre a ispezioni lungo tutta la filiera, dal panificio alla classe, sia con Milano Ristorazione che con gli **Ispettori Comunali**.

La **Dirigente Scolastica** dà piena disponibilità a collaborare, avvisa i **genitori dell'Utente** e il **Presidente del Consiglio di Istituto** e tramite le relazioni esterne di Milano Ristorazione alle 14.00 viene avvisata del ritrovamento la **Coordinatrice della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa**.

In questa fase non vengono dati dettagli perché ancora non si hanno risultanze dei controlli, delle verifiche e degli audit avviati e si procede pertanto a una attività precauzionale quale è il blocco derrate.

Poco dopo le ore **15** Milano Ristorazione pubblica un comunicato all'utenza sul proprio sito web, che contestualmente viene inviato alla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa, nonché a quanti che nel frattempo avevano chiesto informazioni.

Cito esplicitamente il processo e gli attori coinvolti, al fine di rappresentare quanto sia importante rispettare tutti coloro che hanno **responsabilità e sono chiamati a vigilare e a rispondere**. **E vengo quindi al rapporto con l'Autorità Competente, cioè ATS.**

Rapporto con l'Autorità Competente (ATS)

Il sistema di norme a tutela della sicurezza alimentare ha un inquadramento preciso all'interno delle previsioni del Regolamento Europeo (CE) n. 178/2002 che stabilisce i **compiti** dell'Operatore del Settore Alimentare e i **compiti** dell'Autorità Competente.

L'art. 19 del Regolamento Europeo dispone che l'OSA – operatore del settore alimentare - debba *“informare immediatamente le autorità competenti se ritengono che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute”*. Impone altresì di *“collaborare con le autorità competenti per i provvedimenti volti a evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento da loro fornito”*.

Quindi prima che la Società e il Comune possano diramare indicazioni è necessario che esse siano state validate e/o verificate dalle Autorità Competenti.

Ai sensi dell'art. 19 del Regolamento (CE) n.179/2002, l'Operatore del Settore Alimentare (che ricordo a voi e a me che in questo caso è Milano Ristorazione) **informava l'Autorità Competente** (l'ATS di Milano) avvisando:

- a. la Direzione Generale dell'ATS Milano
- b. il Dipartimento di Prevenzione Sanitaria
- c. il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione SIAN

Tutti attori con i quali siamo e siamo stati in costante comunicazione.

E' ATS a sua volta a valutare l'attivazione o meno della **Sorveglianza Malattie Infettive (SMI)**, cioè un sistema informativo collegato agli **Ospedali, Pronto Soccorso, Pediatri e Medici di Base**; al fine di rintracciare (qualora presenti) ulteriori segnalazioni compatibili.

Giova ricordare che un'informazione sommaria, priva dei riscontri dell'Autorità, priva di una comprensione complessiva delle dinamiche in campo, può generare una comunicazione non chiara e non esaustiva, oltre a far correre il rischio di procurare allarme.

Prime analisi sul corpo estraneo

Il Corpo Estraneo è stato dapprima analizzato dalla società, per poi proseguire con analisi affidate a un consulente esterno esperto, operativo con incarico già la mattina del 29 febbraio. Gli esiti delle analisi di laboratorio e delle perizie sono stati trasmessi dalla società ai Carabinieri del NAS, ritenendole utili al loro lavoro.

Da questo momento in poi ogni aggiornamento è stato primariamente comunicato ai Carabinieri: non avendo trovato alcuna spiegazione circa l'origine e la presenza di tale corpo estraneo, la società e il Comune hanno convenuto che fosse opportuno affidarsi alla competenza delle Forze dell'Ordine.

In questi casi è evidente che la diffusione di informazioni potrebbe intralciare le attività delle forze dell'ordine e pertanto ci siamo attenuti a un atteggiamento di riserbo precauzionale, offrendo contestualmente totale disponibilità ai Carabinieri e alla ATS.

Secondo ritrovamento Corpo Estraneo - 4 marzo 2024

Lunedì 4 Marzo in un'altra scuola primaria, prima del consumo del pasto viene comunicato che un bambino ha segnalato la presenza in un panino di farina bianca (quella biologica di grano tenero, quindi un pane diverso dal caso precedente, con filiera di produzione diversa) di un frammento di materiale trasparente di circa 1 millimetro.

La Responsabile di Zona di Milano Ristorazione arriva presso il refettorio, e in quel momento altri due utenti della stessa classe riscontrano all'interno di altri due panini dei piccoli frammenti simili al primo.

Milano Ristorazione sospende la somministrazione del pane per il II turno nella stessa scuola e tutta la somministrazione alle utenze che ancora non avevano consumato (per lo più scuole secondarie di I grado), con la medesima procedura del precedente 28 febbraio.

Di fronte a questo secondo ritrovamento, alle ore 16:30 dello stesso giorno, Milano Ristorazione inviava al fornitore del pane la **comunicazione "Sospensione del servizio di fornitura fino a data da destinarsi"**

Denuncia presso i Carabinieri dei NAS di Milano

Nonostante dopo il primo ritrovamento Milano Ristorazione fosse già in costante contatto con i Carabinieri, in data **5 marzo 2024** il Presidente di Milano Ristorazione, unitamente alla Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare e alla Responsabile Internal Auditing si recavano presso il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (N.A.S. di Milano) per sporgere una denuncia volta a consentire l'accertamento delle responsabilità legate ai fatti di cui sopra.

Tutto il pane non distribuito e ritirato è stato conservato da Milano Ristorazione e messo a disposizione dei NAS, sia quello del 28 febbraio, sia quello del 4 marzo.

I NAS, congiuntamente ad ATS, hanno effettuato, a decorrere dai giorni successivi al primo ritrovamento (e anche in tutti i casi successivi) una serie di visite ispettive congiunte presso tutta la filiera, compresi ovviamente refettori e Centri Cucina.

Sul lavoro dei NAS e di ATS non sono io a poter relazionare, certamente è importante ribadire ancora una volta a quest'aula e alla città tutta che **in tutti questi controlli NAS e ATS non hanno rilevato alcuna non conformità** che possa essere di rilevanza sulla sicurezza alimentare.

Come ampiamente diffuso anche dagli organi di stampa, è noto che la procura di Milano ha aperto un fascicolo con l'ipotesi di reato di "*commercio di sostanze alimentari nocive*".

L'inchiesta è coordinata dalla procuratrice aggiunta Tiziana Siciliano e affidata alla PM Isabella Samek Lodovici.

Direi che è altrettanto evidente, che insieme agli utenti del servizio e al Comune di Milano, in merito a questi episodi anche Milano Ristorazione risulta parte lesa.

Prodotti sostitutivi

Non si è agito in maniera estemporanea o improvvisata, come ha detto qualcuno, senza strumenti per gestire il momento di criticità.

I passaggi che ho evidenziato mostrano che la cautela nel fornire informazioni è figlia di un atteggiamento responsabile, attento e concentrato sul processo, le risultanze verificate, gli interlocutori corretti, evitando anticipazioni dubbie, notizie sommarie, ipotesi non verificate.

Nel corso della gestione della crisi si è costituito il Comitato di Crisi come organo collegiale e di indirizzo per l'assunzione rapida delle decisioni.

In merito al **panificio** sia gli Audit Straordinari disposti da Milano Ristorazione, sia le visite dei NAS e di ATS non hanno rilevato alcuna Non Conformità nel Panificio.

L'Autorità Competente, non ha disposto né la chiusura del Panificio né il suo sequestro.

Milano Ristorazione pur non rilevando non conformità, in via cautelativa ha proceduto a sospendere temporaneamente la fornitura di prodotti da forno.

Parliamo di una fornitura particolare, il cui contratto riguarda **circa 140.000 panini** prodotti di notte e consegnati nelle cucine prima dell'apertura del servizio oltre a numerosi altri prodotti derivati.

Volumi così grandi possono essere sostituiti, ma serve il tempo per fare le valutazioni necessarie e cercare di rispondere a tutte le diverse esigenze.

L'intervento d'emergenza messo in atto dalle strutture di Milano Ristorazione ha evidenziato la possibilità di richiedere **forniture d'emergenza** tramite il sistema degli "altri prodotti contrattualizzati", ovvero una lista di ulteriori prodotti che Milano Ristorazione può chiedere ai suoi fornitori.

In questo modo sono stati individuati i **grissini** monodose per gli utenti dell'infanzia, primarie e secondarie. **Pane fresco** acquistato appositamente presso la Grande Distribuzione per RSA e CDD, **crackers** per gli utenti di Casa Jannacci.

Questa fornitura è entrata in funzione mercoledì 6 marzo 2024, ricordo che la sospensione del panificio era stata disposta il 4 marzo, cioè soli due giorni prima.

Permettetemi di rinnovare il ringraziamento alla Direzione Gestione Operativa, all'Ufficio Logistica, alla Direzione Acquisti e all'Ufficio Qualità di Mi.Ri. per questo intervento.

Dal 5 aprile 2024, in seguito alla conclusione della procedura aperta a dicembre 2023 per la fornitura di pane, è ripresa la somministrazione del pane fresco acquistato da un nuovo fornitore.

Il pane bianco previsto sarà sempre biologico, dall'8 aprile sono tornati disponibili anche le focacce per le merende; mentre in precedenza il pane biologico era solamente una settimana al mese.

Ritrovamenti di altri corpi estranei anomali

Si apre quindi un capitolo complesso, ovvero quello del ritrovamento di ulteriori corpi estranei che definisco semplicemente “anomali”.

Ricordo che tutti questi casi sono stati segnalati all’Autorità Competente e ai NAS, Milano Ristorazione invia volta per volta tutti gli elementi e le novità ai Carabinieri.

In questi casi di corpi estranei “anomali” rileviamo:

1. segnalazioni effettuate fuori dai sistemi codificati per la consegna dei corpi estranei (Allegato E ed Allegato G);
2. segnalazioni che arrivano prima alla stampa e poi agli uffici del Comune e di Milano Ristorazione;
3. segnalazioni di corpi estranei non fotografati e che poi non vengono consegnati;
4. segnalazioni di corpi estranei completamente incompatibili con la filiera di produzione e distribuzione;
5. tipologie di corpi estranei MAI ritrovati negli ultimi 2 anni.

Frammento di coleottero 07 marzo 2024

Lascio fuori dall’elenco l’insetto erroneamente definito “blatta”.

Il suo ritrovamento da parte di un’insegnante su tavolo, consegnato non all’interno del piatto effettivo, con l’alimento, l’apertura di un ticket generico presso Milano Ristorazione, non utilizzando l’apposito portale predisposto per i Commissari Mensa e per gli Operatori Scolastici. Insomma, un po’ di pasticci.

E’ stata comunque presa in esame la segnalazione (procedendo all’analisi completa da parte degli uffici preposti). Dalle indagini prontamente commissionate, già nel giorno successivo al ritrovamento, da Milano Ristorazione a un accreditato Laboratorio di Entomologia, è emerso che non si trattasse di “blatta”, bensì di un “**frammento di coleottero**”, ovvero un insetto di campo compatibile con le verdure biologiche e coltivate senza l’utilizzo di disinfestanti.

Tale frammento di coleottero non comporta rischi per la salute: a riprova di ciò, ATS e NAS hanno effettuato ulteriori ispezioni congiunte sia presso il Centro Cucina dove il pasto è stato cucinato, sia all’interno del Refettorio non rilevando alcuna non conformità.

Lametta di temperamatite 19 marzo 2024

1. Il ritrovamento di una lametta inserita nella crescenza servita in un refettorio del centro di Milano è stato un primo campanello di attenzione.
2. Era tecnicamente impossibile che le scodellatrici non se ne fossero accorte, altrettanto impossibile che provenisse dalla cucina e prima ancora dal fornitore.
3. Ringrazio il DS della scuola e anche la Commissione Mensa: in poco tempo sono

arrivati a comprendere la dinamica del fatto e a farsi raccontare dai bambini che si era trattato di uno stupido scherzo.

4. Il DS ha scritto al Comune una mail di scuse certificando la situazione come uno scherzo.
5. Non cito il nome di questa scuola, e nemmeno quello delle altre, perché non voglio puntare il dito contro alcuno. Anzi, ringrazio tutti i dirigenti scolastici, le insegnanti e tutte le persone che sono utilmente impegnate e collaborative perché tornino tranquillità e comportamenti adeguati nei nostri refettori e nelle scuole.

Fermacapelli 20 marzo 2024

In una scuola già teatro di ritrovamenti in queste settimane, è stato ritrovato un fermacapelli nel purè.

Anche in questo caso la Dirigente Scolastica si è preoccupata di approfondire, e ha poi scritto al Comune una lettera, spiegando i fatti e scusandosi a nome della comunità scolastica per questo fatto, anch'esso frutto di uno scherzo.

Chiodo 27 marzo 2024

Diverso e con clamore mediatico del tutto ingiustificato, il ritrovamento a fine marzo di un chiodo in una patata, che ci viene segnalato dalla Segreteria Scolastica di una scuola primaria.

Ci è parso fin da subito anch'esso un ritrovamento anomalo, anche se diffusa era la diffidenza nell'accettare che questo potesse essere l'esito degli approfondimenti di questa situazione.

Il Responsabile di Zona di Milano Ristorazione e il Direttore dell'Area Food Policy, analizzato l'allegato E avviano interlocuzione con la scuola, un Audit Straordinario all'alba presso la scuola e confermano la compatibilità dell'ipotesi di uno scherzo, vista anche la presenza di **decine di chiodi compatibili con quello rinvenuto nel tragitto tra le classi e il refettorio.**

Ritirati gli stessi venivano **paragonati in laboratorio** al chiodo in questione **ritrovando diverse compatibilità.** Veniva inoltre effettuata una prova di cottura con e senza il chiodo, con il chiodo inserito dopo e altre opzioni riscontrando l'impossibilità della presenza del chiodo nelle patate.

Copia della relazione veniva **trasmessa ai NAS ed ATS** che disponevano comunque una visita presso il Centro Cucina in questione e presso la Scuola, anche in questo caso non rilevando alcuna non conformità.

Dopo 17 giorni dai fatti e dal ritrovamento, dopo diverse interviste di stampa e televisione, il 12 Aprile la Dirigente Scolastica ha scritto al Comune una mail di scuse **certificando lo scherzo** da parte del bambino che aveva confessato ai genitori il suo atto intenzionale.

Allarmismo 28 marzo 2024

I messaggi allarmistici hanno travalicato il dibattito politico, e abbiamo assistito a episodi di allarmismo anche fra i genitori, al punto che abbiamo assistito all'invio di un Allegato E per un ipotetico corpo estraneo di materiale plastico proveniente da un giocattolo o simile, in un piatto vuoto che aveva contenuto del passato di verdura, allegato E che di fatto è arrivato addirittura ai Carabinieri.

Nella denuncia si fa riferimento, poi, a due ritrovamenti, anche se del secondo non vi è traccia.

Su richiesta della DS abbiamo invitato la scuola presso il Centro Cucina: dei 6 adulti dichiaratisi disponibili a partecipare a tale incontro, si sono presentati in 2, l'incontro è andato bene e l'allarme è rientrato.

Rapporto con l'utenza e con la Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa

Per chiarezza e immediatezza di informazione abbiamo deciso di utilizzare come canale di informazione il portale del servizio di refezione scolastica, ovvero il sito di Milano Ristorazione, tali informazioni (nella medesima forma) venivano inviate anche alla Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa.

Abbiamo pubblicato:

- a. In data **28 febbraio** un avviso all'utenza per informare della sospensione della somministrazione del "pane integrale" per il ritrovamento di un corpo estraneo
- b. In data **4 marzo** un secondo avviso all'utenza a seguito di un secondo ritrovamento nel prodotto "pane con farina biologica", informando anche di aver inoltrato segnalazione ad ATS e NAS
- c. In data **5 e 8 marzo l'informazione** circa la sostituzione del pane con grissini e altri prodotti da forno
- d. In data **12 marzo** un'ulteriore comunicazione all'utenza in merito al frammento di coleottero
- e. In data **4 aprile** informato di aver ripreso la fornitura del pane fresco biologico a conclusione della procedura di gara

Il **12 marzo 2024** ho partecipato insieme agli uffici ad una seduta della bimestrale con la RCCM nella quale col presidente di Milano Ristorazione abbiamo confermato quanto già noto circa i fatti avvenuti, insieme alla Coordinatrice e con gli altri membri della Rappresentanza.

Alla Coordinatrice della RCCM ho indirizzato due lettere aperte:

- f. una prima lettera il **12 marzo 2024, di cui ho parlato proprio nel corso della riunione**, a seguito dell'intervento in Consiglio Comunale in data 11 marzo 2024, rappresentando l'impegno e la grande determinazione a fare chiarezza sui fatti accaduti, nonché per ribadire dei rapporti intrattenuti fin dal primo giorno con ATS e NAS.

- g. una seconda lettera il **27 marzo 2024** nella quale informavo circa il ritrovamento di altri corpi estranei con frequenza anomala, molti dei quali segnalati in modo non corretto e comunque strani rispetto alle categorie rinvenute negli anni scorsi. Nella stessa lettera informavo inoltre che diversi casi erano stati confermati essere degli scherzi dei piccoli utenti.

In questo momento complicato, in diverse occasioni la RCCM ha interloquito con i nostri Uffici in modo costruttivo e collaborativo, con l'obiettivo di veicolare informazioni corrette alle famiglie e contribuendo a riportare un clima meno allarmistico

A loro va il mio e nostro ringraziamento.

CONCLUSIONI

Milano Ristorazione S.p.a. è una società partecipata dal Comune di Milano costituita in data 12 settembre 2000. Milano Ristorazione S.p.a. è attualmente affidataria, in regime di *in house providing*, della gestione di 25 centri cucina, 440 refettori scolastici, 175 refettori presso i nidi d'infanzia a gestione diretta comunale e in appalto, di cui 81 dotati di cucina interna, 5 cucine presso le case vacanza di proprietà del Comune di Milano, nonché di altri servizi di ristorazione a favore del Comune di Milano in forza di un contratto di servizio.

Con la deliberazione n. 101/2022 il Consiglio Comunale ha confermato il riconoscimento della valenza educativa e sociale del servizio di refezione scolastica fornito da Milano Ristorazione S.p.A., considerandolo anche come occasione di educazione alimentare e alla salute, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole, di contrasto alla povertà. La citata deliberazione del Consiglio Comunale, dallo stesso approvata all'unanimità, ha inoltre disposto la revisione del contratto di servizio con Milano Ristorazione S.p.A., prevedendo una durata del nuovo contratto di servizio di anni 20 dal 01/01/2023 al 31/12/2042.

Voglio sottolineare la grande considerazione per il lavoro quotidiano di tutte le persone che lavorano nelle cucine, nei refettori, nelle scuole e negli uffici: è un mestiere che richiede grande responsabilità ed è necessario che sia ribadita la massima fiducia e il massimo rispetto per la serietà, la competenza e la attenzione che viene garantita da loro per primi lungo tutta la filiera che porta il cibo sulle tavole delle mense scolastiche e in ogni contesto in cui Milano Ristorazione opera.

Molte e diverse sono - anche in contesti vicini a Milano - le situazioni di criticità che hanno riguardato il settore delicatissimo della ristorazione collettiva e della refezione scolastica in particolare.

Qualunque forma abbia il sistema di refezione scolastica.

Lo ricordo a chi pensa di attribuire responsabilità a Milano Ristorazione per il solo fatto di essere una società in house e di gestire il servizio di ristorazione scolastica secondo un contratto di servizio.

Prima di stabilire responsabilità e formulare accuse, in ogni caso, è necessario che siano accertati i fatti.

Ogni attività è certamente migliorabile, e lavoriamo ogni giorno perché questo avvenga.

Allo stesso tempo credo necessario oggi ribadire tutti insieme il massimo impegno perché l'obiettivo comune sia favorire un clima sereno e collaborativo, perché siano accertati i fatti, perché questo avvenga nella massima serenità per il mondo della scuola e dei più piccoli in particolare.

Consiglio Comunale di Milano
Lunedì 6 maggio 2024

Anna Scavuzzo
Vicesindaco e Assessore all'istruzione con delega alla FoodPolicy e all'Agricoltura
Comune di Milano

-



Comune di
Milano



FRUTTA A METÀ MATTINA

**Progetto pilota per l'estensione
del programma Frutta a Metà Mattina
nelle scuole dell'infanzia**



Obiettivo del programma

"Frutta a metà mattina" è un'iniziativa realizzata da **Milano Ristorazione** in attuazione della **Food Policy di Milano** con lo scopo di promuovere sane abitudini alimentari tra i bambini e le bambine milanesi, incoraggiando un maggior consumo di frutta.

Il programma, rivolto ai bambini della scuola primaria (6-10 anni) si propone di **sostituire in modo strutturale la merenda** fornita dalle famiglie e consumata abitualmente dai bambini a scuola, anticipando a metà mattina la somministrazione di **frutta biologica**, prevista a fine pasto e spesso non consumata.

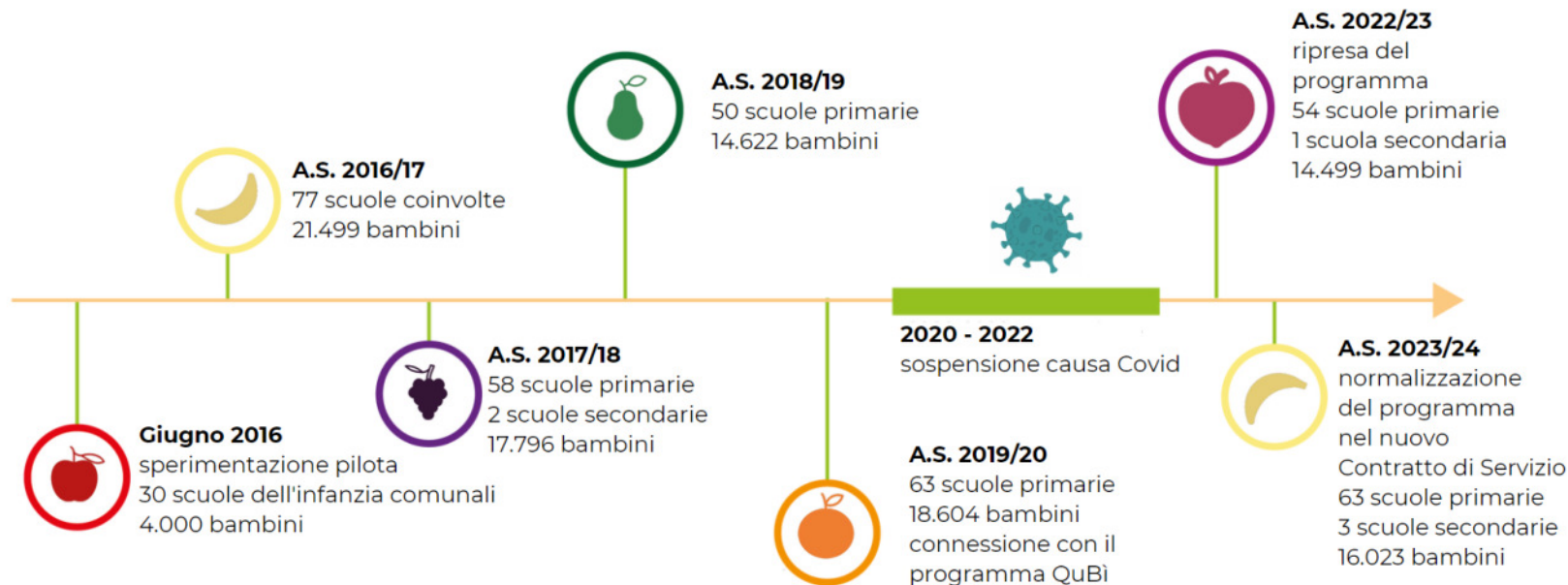
Tra gli obiettivi specifici si evidenziano:

- migliorare l'equilibrio della "giornata alimentare" dei bambini
- abituare al consumo e al gusto della frutta di stagione
- favorire l'adozione di un corretto e sano stile alimentare
- offrire pari opportunità nel consumo della merenda
- offrire una riduzione della spesa delle famiglie per la merenda
- ridurre gli sprechi alimentari



Timeline

Programma sperimentale dal 2016 al 2022, fino all'inclusione dal 2023 nel Contratto di Servizio tra Comune di Milano e Milano Ristorazione.

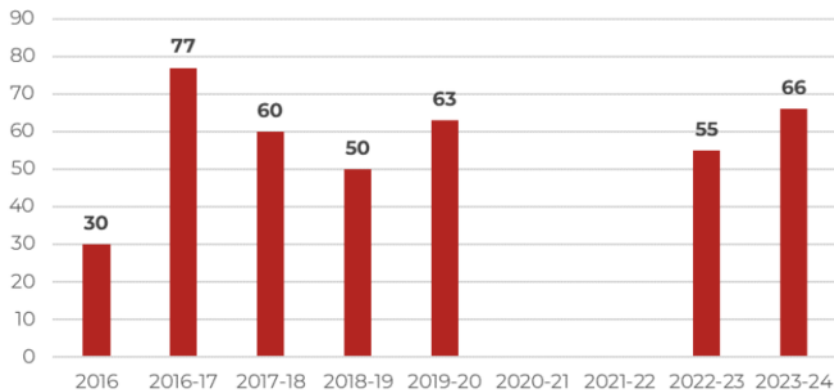


Adesioni

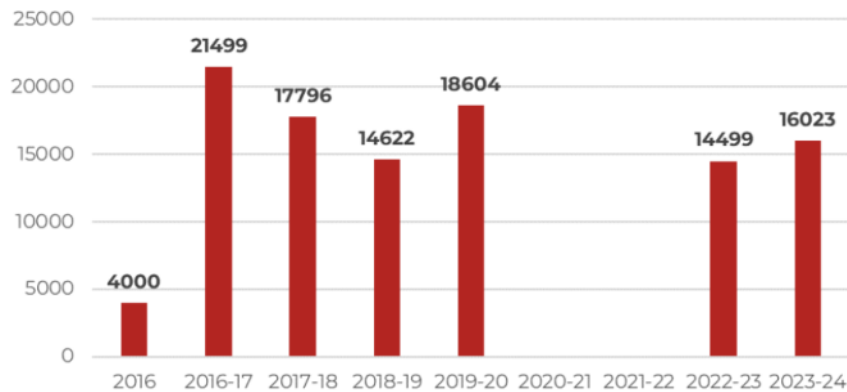
Il programma è ad adesione volontaria da parte delle scuole, con richiesta di rinnovo ad avvio di ogni anno scolastico. I dati sull'adesione riflettono anche l'effettiva capacità di erogare il servizio, in base alla copertura del costo dello stesso.

5 porzioni/settimana
150 porzioni/anno

Scuole



Bambini

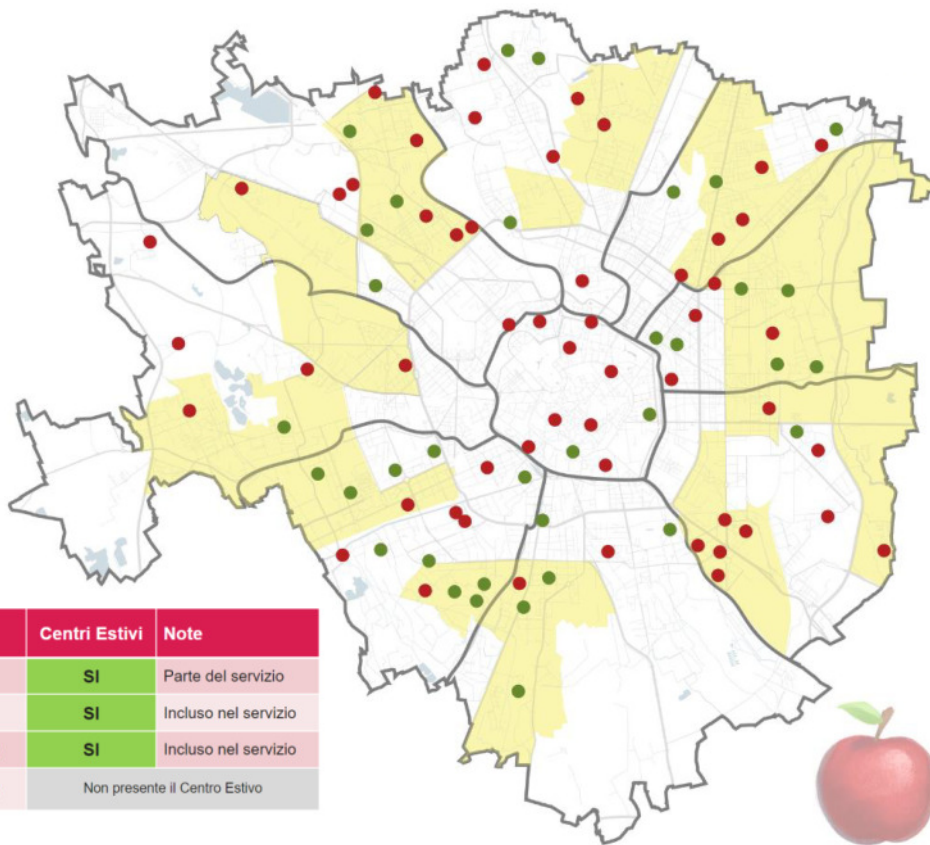


Adesioni

Programma capillarmente diffuso in tutta la città, con particolare attenzione ai quartieri target del programma QuBì di Fondazione Cariplo.

Dove è attivo il programma?

Ciclo	Anno Scolastico	Note	Centri Estivi	Note
Nido d'Infanzia	SI	Parte del servizio	SI	Parte del servizio
Scuola Infanzia	NO		SI	Incluso nel servizio
Scuola Primaria	SI	Adesione volontaria	SI	Incluso nel servizio
Scuola Secondaria 1° Grado	SI	Adesione volontaria	Non presente il Centro Estivo	



- Adesioni 2023-24
- Adesioni precedenti
- Quartieri QuBì



dal 2016 sono
stati distribuiti
17.100.000 frutti

Frutta fresca di stagione

Per la fornitura della frutta Milano Ristorazione adotta procedure pubbliche di acquisto, con premialità per fornitori che rispettino l'ambiente, valorizzando il territorio italiano e sostenendo le piccole e medie imprese. La frutta è fresca, di qualità, biologica e di stagione.

Stagionalità

	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr
Susine	●	●					
Uva	●	●					
Mandarini	●	●					
Clementine			●	●	●		
Arance			●	●	●	●	●
Banane	●	●	●	●	●	●	●
Mele	●	●	●	●	●	●	●
Pere	●	●	●	●	●	●	●

Origine

Italia

Mele
 Pere
 Susine
 Uva
 Mandarino

Italia

Spagna

Arance
 Clementine
 Pere



Ecuador

Banane

Qualità

Biologico

Arance
 Mandarini
 Clementine
 Banane
 Mele
 Pere
 Uva

Produzione Integrata

Susine

Biodiversità

La biodiversità è per noi un valore e ogni azione che la supporti e la promuova è importante. Per questo selezioniamo e portiamo in tavola 8 tipologie di frutta per complessive 26 varietà differenti di cultivar.

Arance



Navel
Tarocco
Washington
Valencia
Ovale

Pere



Abate
Conference
William
Angelys
Kaiser

Uva



Italia
Vittoria
Palieri
Red Globe
Regina

Mele



Golden Delicious
Red Delicious
Stark Delicious
Royal Gala

8 Tipologie di frutta

26 Varietà di cultivar

Clementine



Hernandina
Comune
Oronules

Susine



Angeleno
Fortune

Mandarini



Miyagawa

Banane



Cavendish

ed essendo prodotti biologici... ogni tanto qualche bruco e coccinella scappano ai controlli.



Monitoraggio 2019

L'attività di monitoraggio svolta nel 2019 ha coinvolto 798 scuole e ha permesso di rilevare il livello di gradimento, ha confermato l'efficacia del programma e l'effettivo aumento del consumo di frutta insieme alla riduzione degli sprechi, nonché ha permesso di evidenziare alcune criticità e diversi suggerimenti utili a migliorare l'iniziativa.

È aumentato il consumo di frutta da parte dei bambini rispetto al pranzo?



80%

delle classi conferma l'aumento del consumo di frutta

Maggior appetito a pranzo
Riduzione degli sprechi alimentari

Classifica di gradimento della frutta proposta

 **1°** banane

 **2°** mele

 **3°** clementine

 **4°** arance

 **5°** pere

 **6°** uva

 **7°** susine

Si sono verificate criticità?

Criticità più diffuse:

- poca varietà
- frutta troppo acerba o troppo matura
- difficoltà nello sbucciare e tagliare
- scarsa qualità
- stagionalità non sempre rispettata



Customer Satisfaction 2022



Comune di
Milano



L'indagine di Customer Satisfaction predisposta dal Comune di Milano nel 2022 ha coinvolto 12.108 genitori e ha previsto anche un affondo sul programma, indagando conoscenza e apprezzamento per «Frutta a metà mattina».

87%

dei genitori
ritiene il
programma
importante per
l'educazione dei
propri figli

**Quanto a suo parere è stato importante e utile
il progetto "Frutta a metà mattina"?**



Ritiene importante e utile che il progetto venga riproposto il prossimo anno?



■ 1 - Per niente ■ 2 - Poco ■ 3 - Abbastanza ■ 4 - Molto ■ 5 - Non so/Non ricordo



Report 2023

Dal 2019 al 2023 il programma è stato sostenuto, in attuazione della Food Policy, all'interno del programma QuBi della Fondazione Cariplo, dal **Fondo Beneficenza di Intesa Sanpaolo**.

Dal 1 gennaio 2023 il programma è stato **inserito all'interno del Contratto di Servizio** tra Comune di Milano e Milano Ristorazione, rendendolo pertanto una **componente strutturale** del servizio di ristorazione.

Nel **report conclusivo** del finanziamento erano state avanzate **5 raccomandazioni** per l'ulteriore potenziamento del programma.



5 raccomandazioni

Partendo dall'esperienza dal 2016 nello sviluppo del programma, nonché dalla sua sistematizzazione all'interno del servizio di refezione scolastica, sono state proposte le seguenti raccomandazioni:

1 Incrementare gradimento della frutta

Il programma è ritenuto di estremo valore per la promozione e il consolidamento di sane e **corrette abitudini alimentari**.

La sua adesione volontaria rappresenta un valore nei confronti della comunità educante che, se favorevole all'attivazione, costituisce un fattore del successo dell'iniziativa.

Si propone di consolidare i **sistemi di monitoraggio** inserendo periodicamente una valutazione all'interno della Customer Satisfaction del Comune e del Gradimento della Società, nonché attraverso monitoraggi verticali sul programma nel corso del suo sviluppo, al fine del costante miglioramento (come nel 2017). In tabella si riportano i gradimenti complessivi sulla frutta da parte degli utenti del servizio.

Utenza	Frutto	Gradimento
Scolastico	Banane	86%
Scolastico	Clementine	79%
Scolastico	Mele	71%
Scolastico	Arance	67%
Scolastico	Prugne	66%
Scolastico	Uva	62%
Scolastico	Pere	59%
Scolastico	Miyagawa	50%
Nido	Mele	90%
Nido	Pere	89%
Nido	Banane	71%
Nido	Arance	60%

2 Estensione del programma alle Scuole dell'Infanzia

Consolidato il programma e reso strutturale nelle scuole primarie, una sfida può ora costituire la sua **proposizione all'interno delle scuole dell'infanzia statali e comunali**. Nel 2016 venne fatta una sperimentazione dedicata all'infanzia, poi non avviata a causa di un eccessivo costo del servizio (derivante dalla porzionatura della frutta) e di un parziale apprezzamento da parte delle educatrici (circa il 50%). Queste le criticità rilevate:

- anticipare l'orario della consegna della frutta prima delle 10.00;
- la distribuzione a metà mattina interrompe e rallenta le attività educative;
- i bambini devono interrompere i loro ritmi;
- i bambini non mostrano particolare appetito essendo vicina alla prima colazione;
- priva i bambini inappetenti di un'alternativa al pane;
- i bambini a pranzo chiedevano ugualmente di mangiare la frutta.

A fronte dell'elevata richiesta da parte dei genitori, circa l'avvio del programma, anche evidenziato dalla **Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa** in ogni incontro bimestrale, sarebbe opportuno riproporre il **questionario** alle educatrici del Comune di Milano ed elaborare uno **studio di fattibilità** rivolto all'introduzione pilota di Frutta a Metà Mattina.

Un primo target di sperimentazione potrebbero essere le 9 scuole dell'infanzia aderenti al progetto europeo **School Food 4 Change**

3 Analisi sulla salute

Il programma, puntando sul miglioramento delle abitudini alimentari, dovrebbe entrare nei monitoraggi sulla salute proposti dall'**ATS Milano Città Metropolitana**, in quest'ottica l'adesione del Comune al progetto ATS **"ObEsi"**, finanziato da Fondazione Cariplo, potrebbe consentire di modellizzare gli scenari futuri di un costante consumo di frutta da parte dei bambini.

Analogamente un maggiore coinvolgimento delle **università milanesi** nella valutazione del programma potrebbe far emergere nuovi stimoli e spunti di lavoro.

4 Attività didattiche integrate

Il programma potrebbe diventare ancora più efficace se alla distribuzione e consumo della frutta venisse associato un programma didattico da parte degli **insegnanti** in quest'ottica il Comune di Milano e Milano Ristorazione potrebbero fornire delle **schede informative e didattiche** rivolte al corpo docente proponendo delle attività in grado di legare la frutta alle materie insegnate: matematica, storia, biologia, arte, ecc... Il programma potrebbe poi estendere la sua azione concentrandosi sui **genitori** mediante la predisposizione di un **libretto dedicato** alla frutta, fornendo loro elementi per continuare l'azione educativa nei confronti dei figli anche a casa.

Un'attenzione particolare alla frutta potrebbe inoltre essere data in occasione di giornate con menu tematici, e durante le settimane di **Un Cuoco per Amico**.

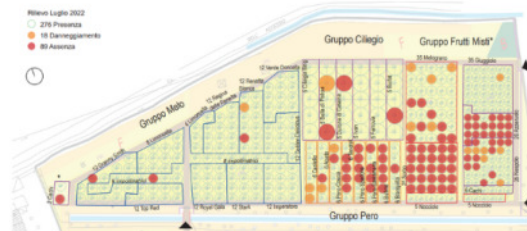
Alleato fondamentale nel successo dell'iniziativa continuano ad essere le

Commissioni Mensa e la RCCM che pungolando le scuole verso l'adesione al programma favoriscono la comunicazione tra le varie anime del servizio di refezione.

5 Visite in campo al Frutteto di Chiaravalle

Il programma potrebbe integrarsi con un'altra competenza della Food Policy legata all'agricoltura, la **riattivazione in chiave didattica** del Giardino dei Frutti Antichi a Chiaravalle. In questo frutteto pubblico, in fase di riattivazione con alcune aziende agricole del territorio, sono presenti **286 piante** da frutto organizzate in **33 varietà** cultivar differenti di meli, peri, cilieghi, melograno, nocciolo, caco, e altri frutti misti.

Una sua rifunzionalizzazione nell'ottica didattica potrebbe prevedere la proposta di una **giornata di fruizione** per ogni **scuola aderente al programma** frutta a metà mattina, con pic-nic sostenibile fornito in loco da Milano Ristorazione.



Estensione Scuole Infanzia

A partire dal 2022, con sempre maggior convinzione, sia il **Consiglio Comunale** che la **Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa RCCM** hanno richiesto di estendere il programma Frutta a Metà Mattina anche nelle scuole dell'infanzia.

Il Comune di Milano ha pertanto assunto l'impegno di proseguire l'approfondimento interno tra tutte le Aree competenti, per:

- riattualizzare l'**indagine** effettuata nel 2016 sul **personale educativo** delle scuole dell'infanzia;
- elaborare uno studio di prefattibilità interno;
- sviluppare un **progetto pilota**.



Esito indagine

Con la collaborazione dell'Area Infanzia è stato inviato il questionario al personale educativo, ottenendo **806 risposte**.

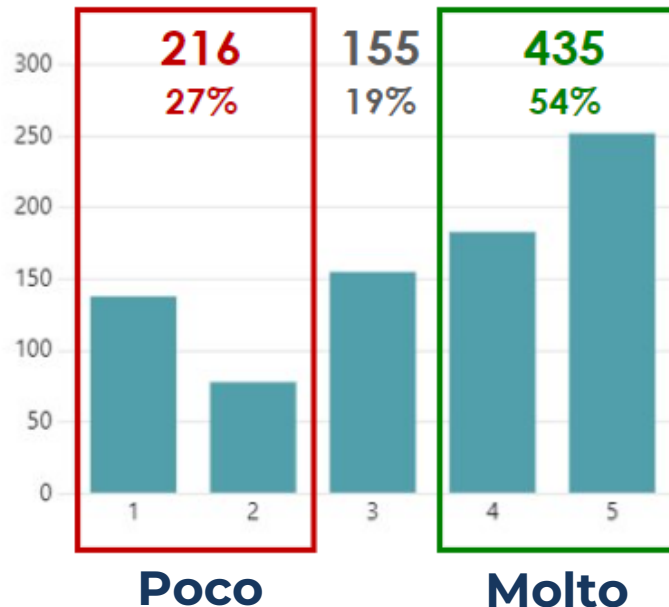
Il **73%** dei rispondenti è **FAVOREVOLE** all'introduzione di Frutta a Metà Mattina nelle scuole dell'infanzia, contro il 48% del 2016.



Tra coloro che non sono d'accordo, il **27%** ritiene il programma **POCO COMPATIBILE** con la giornata educativa.

Mentre il **54%** dei rispondenti ritiene il programma **ESTREMAMENTE COMPATIBILE** (4-5) con la giornata educativa.

Quanto lo ritiene compatibile con la giornata educativa?



Progetto Pilota

Registrando pertanto un aumento significativo della disponibilità da parte del personale educativo, che restituisce una risposta di molto migliorata rispetto alla precedente indagine, nonché l'assenso della Direzione Educazione e dell'Area Servizi all'Infanzia, il **Comune di Milano** e **Milano Ristorazione** hanno concordato di avviare un progetto pilota atto a estendere il programma Frutta a Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia, con alcune specifiche iniziali, in particolare:

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

Grazie!



Gruppo di lavoro congiunto

Comune di Milano

Assessorato all'Istruzione - Direzione Educazione
Area Food Policy, Area Servizi all'Infanzia, Area Servizi
Scolastici ed Educativi
Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione
Ufficio Partnership e Sviluppo Azioni

Andrea Magarini, Direttore Area Food Policy
Ettore Petrasso, Responsabile Unità Controllo Comunale
Elisabetta Riunno, Unità di Controllo Comunale
Cristina Sossan, Project Manager School Food 4 Change
Chiara Mandelli, Ufficio Partnership

Milano Ristorazione

Direzione Gestione Operativa
Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare
Ufficio Relazioni Esterne

Diego Capocci, Direttore Gestione Operativa
Alessandra Bini, Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare
Valentina Franco, Responsabile Relazioni Esterne
Elena Fucile, Responsabile Ricerca e Sviluppo Prodotti

SCHOOLFOOD4CHANGE



Aggiornamento andamento progetto e attività
Maggio 2024

Comune di Milano
Direzione Educazione
Area Food Policy
Progetto School Food 4 Change



This project has received
funding from the European
Union's Horizon 2020 research
and innovation programme
under grant agreement
No 101036763.



Comune di
Milano

OBIETTIVO DEL PROGETTO

School Food 4 Change è un progetto europeo di ricerca, partecipato dal Comune di Milano e Milano Ristorazione insieme ad altre 12 città europee, con l'obiettivo di **migliorare i pasti** dei servizi di refezione scolastica.

Il progetto si propone di agire tutti i principali **attori della refezione scolastica**: studenti, genitori, insegnanti, agricoltori, cuochi e personale in mensa.

A **Milano agisce in 10 servizi all'infanzia** (3 nidi e 7 scuole dell'infanzia) come catalizzatrici del cambiamento nel sistema alimentare; proponendo diete sane, sostenibili e gustose.

Ha coinvolto anche 6 classi di due IC Palmieri e Calcutta con un percorso di 3 ore per ciascuna sul sistema alimentare e corrette abitudini alimentari e sulla produzione dello yogurt.

Vogliamo trasformare le **mense scolastiche in spazi educativi** in cui offrire opportunità di conoscenza e **promuovere abitudini alimentari più salutari** per migliorare la vita di bambini e adolescenti.



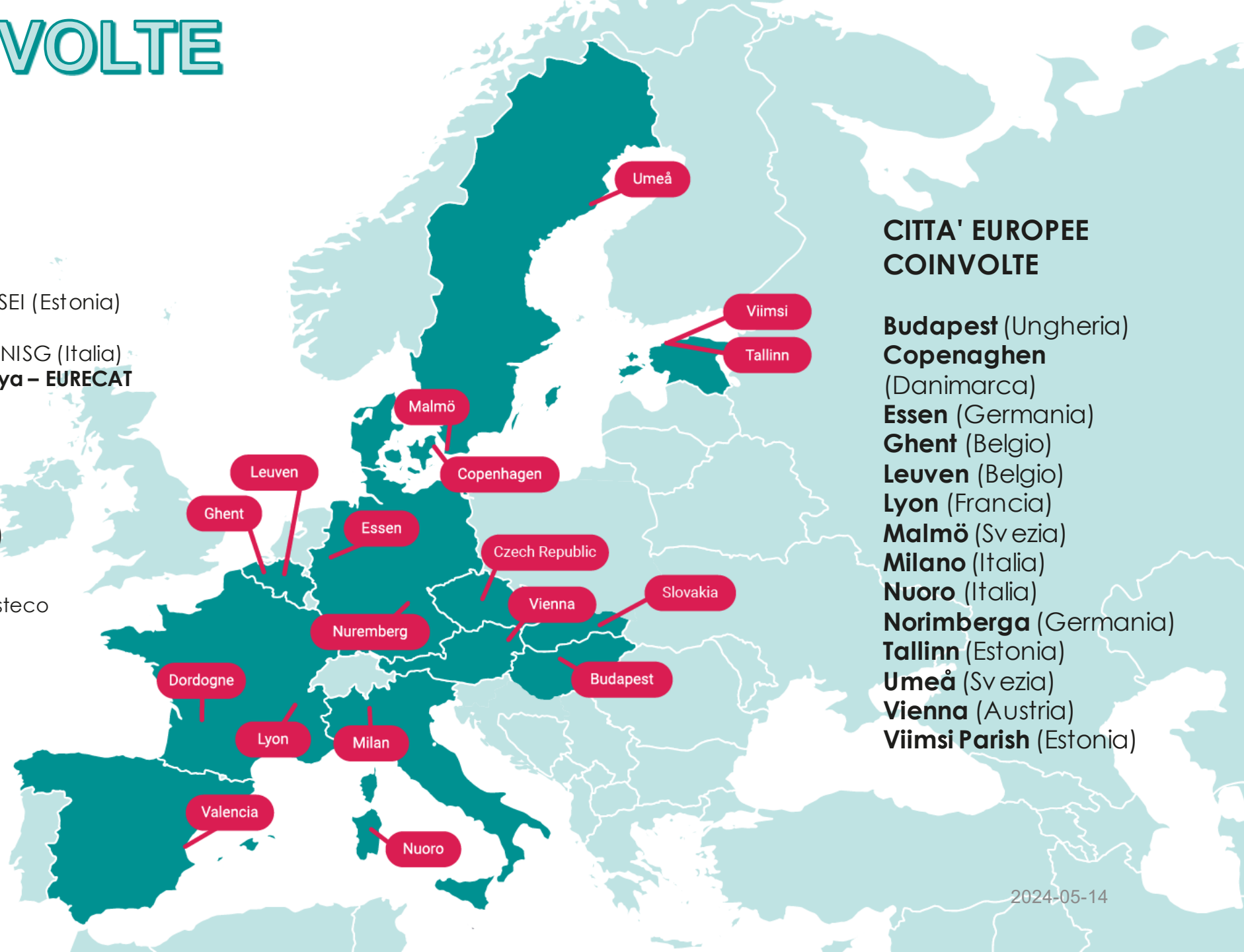
CITTÀ COINVOLTE E PARTNER

UNIVERSITÀ E CENTRI DI RICERCA

Università di Alcalá - UHA (Spagna)
Stockholm Environment Institute Tallin – SEI (Estonia)
Rikolto (Belgio)
Università di Scienze Gastronomiche - UNISG (Italia)
EURECAT Technology Centre of Catalunya – EURECAT (Spagna)

ASSOCIAZIONI E ONG

WWF Sweden (Svezia)
IFOAM Organic Europe – IFOAM EU (Svezia)
Business Economics Science Education Foundation – BESEF (Ungheria)
Association Risteco-La Ville qui Mange – Risteco (Francia)
Fondazione Ecosistemi – Ecosistemi (Italia)
Danachda: Building für Nachhaltigkeit – Danachda (Austria)
Fair Trade Advocacy Office – FTAO (Belgio)
Mensa Cívica – MCI (Spagna)
Speiseräume – SPR (Germania)



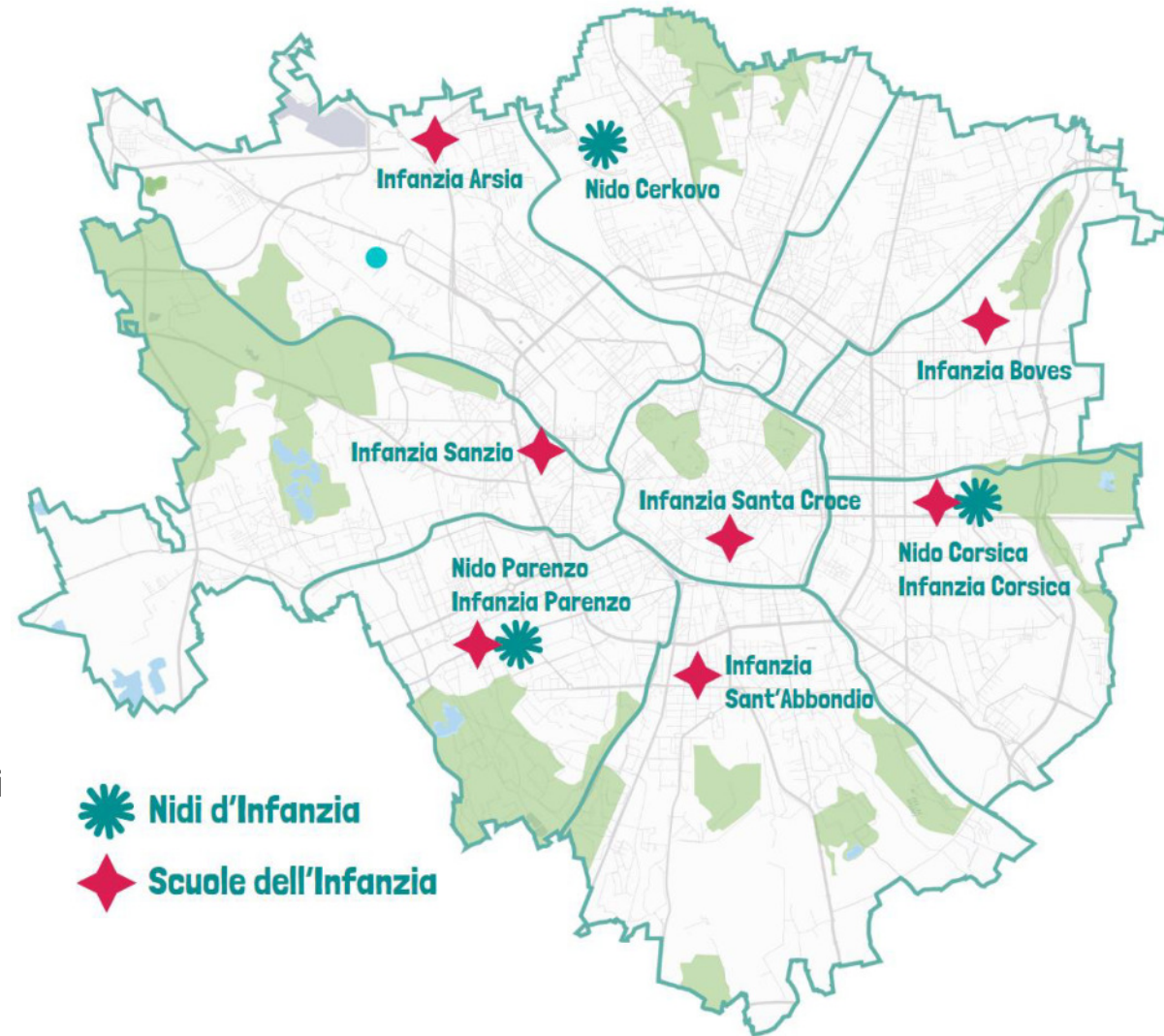
CITTA' EUROPEE COINVOLTE

Budapest (Ungheria)
Copenhagen
(Danimarca)
Essen (Germania)
Ghent (Belgio)
Leuven (Belgio)
Lyon (Francia)
Malmö (Svezia)
Milano (Italia)
Nuoro (Italia)
Norimberga (Germania)
Tallinn (Estonia)
Umeå (Svezia)
Vienna (Austria)
Viimsi Parish (Estonia)

COSA FACCIAMO NEI 10 SERVIZI ALL'INFANZIA DI MILANO

Oltre a coinvolgere i cuochi di Milano Ristorazione in attività formative, gli agricoltori locali per sviluppare filiere corte, la direzione acquisti per sviluppare criteri innovativi nelle gare; il progetto School Food 4 Change prevede molte attività nelle scuole per bambini, educatrici ed educatori.

- **2 incontri di formazione del personale** educativo sui temi dell'educazione alimentare e **alle famiglie** sul cambiamento delle abitudini dell'alimentazione sana e sostenibile
- Somministrazione di un **questionario** dei bambini pre e post laboratori
- Realizzazione di **laboratori per bambini** su orti e compostaggio, sulle modalità di preparazione dei pasti con i cuochi di MiRi (in corso e già realizzati)
- Realizzazione di **1 laboratorio per famiglie** nel Centro Cucina Ravenna (a questi si aggiungono i 3 per famiglie e bambini delle primarie realizzati con Miri)
- Uscite didattiche per bambini presso **2 Cascine milanesi**
- Realizzazione di un momento finale di restituzione per le famiglie.



ORTI, VISITE IN CUCINA E IN SEZIONE

I **laboratori con esperti** per la realizzazione di attività sull'orto sono in corso in queste **10 scuole** che hanno aderito al progetto e sono 8 ore per i 3 nidi e 6 ore per le infanzie. Per ciascuna scuola sono stati anche acquistati alcuni materiali di supporto come libri e kit sugli alimenti

Gli **incontri in cucina** hanno previsto il coinvolgimento di 25 bambini/e selezionati dalle scuole, per la visita nel proprio centro cottura di riferimento accompagnati dal cuoco e dal personale di Miri. 5 le visite in Cucina (Arsia, Parenzo, Cerkovo, Corsica)

Per le scuole che non hanno potuto recarsi in cucina è stato organizzato un incontro con i cuochi e il personale della food policy per creare un momento di conoscenza e gioco con le materie prime con i bambini, **in sezione**.

Gli incontri hanno avuto la durata di 1 ora ciascuno.

Nel mese di giugno i bambini si recheranno presso una **Cascina** per concludere il percorso con una visita pratica sul territorio milanese: Battivacco che produce il riso distribuito da Miri e Linterno.

Con il progetto è stata poi anche avviata una sperimentazione sullo yogurt, a seguito dell'introduzione di un criterio premiale di valutazione sull'educazione alimentare. L'azienda selezionata ha proposto un'attività di conoscenza sulla preparazione e produzione dello yogurt servito da Miri che è stata preceduta da un intervento in classe del personale della Food Policy per parlare di sistema alimentare e corrette abitudini alimentari, partendo dal menù di Miri



IL QUESTIONARIO

Obiettivo valutare e monitorare lo stato nutrizionale e il comportamento alimentare dei bambini, prima e dopo i laboratori e le attività previste dal progetto.

Metodologia Indice della qualità della dieta: KIDMED (Mediterranean Diet Quality Index in children and adolescents)
Dati antropometrici e socio-demografici: scala FAS e scala SAS
Questionario sviluppato dall'**Università di Alcalá** (Spagna) in collaborazione con **Eurecat**, con strumenti di analisi Qualtrics.

Struttura

Il questionario si compone di tre sezioni:

- Prima sezione: peso e altezza
- Seconda sezione: qualità della dieta dei bambini
- Terza sezione: caratteristiche socio/demografiche nucleo familiare

Questionario anonimo

La compilazione del questionario è facoltativa, anonima, autonoma da parte dei genitori e richiede circa 20/30 minuti

Città coinvolte Madrid, Milano, Vienna

Target famiglie dei bambini tra 0-6 anni (Milano) 10 scuole aderenti



INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE

L'Area Food Policy è disponibile ad una presentazione online e/o in presenza del questionario ai genitori delle scuole coinvolte.

Cartolina di presentazione

Descrizione generale del progetto e del questionario.

Verranno consultati e/o informati con questa presentazione anche altri attori coinvolti a vario titolo nel progetto:

- Milano Ristorazione Spa
- ATS Milano Città Metropolitana
- Fondazione Cariplo, Area Ricerca
- RCCM e Commissioni Mensa delle 10 scuole
- Area Infanzia, Comune di Milano
- Area CRM, Comune di Milano



E POI? COME FACCIO A SCOPRIRE I RISULTATI?
I risultati dello studio saranno pubblicati sul sito web di **SchoolFood4Change** e tutte le scuole partecipanti saranno costantemente informate dell'andamento del progetto.

QUAL È L'OBIETTIVO?
Il nostro obiettivo principale è trasformare le **mense scolastiche in uno spazio educativo** dove, oltre a offrire cibo sano, **sostenibile e delizioso, promuoviamo abitudini più salutari** che migliorano la vita di bambini e adolescenti.

Grazie ai risultati di questo studio, saremo in grado di promuovere questo cambiamento nelle scuole di Milano.

Speriamo nella vostra partecipazione!

Volete saperne di più? Ci trovate su:
www.schoolfood4change.eu/it

SCHOOLFOOD 4CHANGE
- È tempo di un nuovo menù -

INDAGINE SULLE ABITUDINI ALIMENTARI DEI BAMBINI MILANESI

A Milano abbiamo coinvolto nello sviluppo del progetto anche ATS Milano Città Metropolitana, perché insieme facciamo la differenza!

Settore Servizi Educativi
Regione Lombardia
ATS Milano Città Metropolitana

Comune di Milano
MILANO FOOD POLICY
MILANO RISTORAZIONE

SchoolFood4Change è un progetto europeo di ricerca, partecipato dal Comune di Milano e Milano Ristorazione, con l'obiettivo di **migliorare i pasti sani e sostenibili per tutti i bambini** dei servizi di refezione scolastica.

PARTECIPA E CONTRIBUISCI ALLA RICERCA
Potete **collaborare al progetto aderendo ad uno studio** che condurremo per tutto l'anno scolastico, aiutandoci a scoprire come mangiano i bambini nei nidi e nelle scuole dell'infanzia di Milano.

Ogni boccone conta!

PERCHÉ È IMPORTANTE PARTECIPARE?
Grazie al vostro contributo potremo avere maggiori informazioni per **migliorare le mense scolastiche** e promuovere un'alimentazione più sana e sostenibile.

COSA DEVO SAPERE PRIMA DI COMINCIARE?

- La **partecipazione** è completamente **volontaria**.
- Tutti i **dati** saranno mantenuti **riservati**, raccolti e trattati in forma **anonima**.
- Il **questionario** sarà **somministrato due volte** (prima e dopo le attività) per poter valutare i cambiamenti promossi (indicativamente marzo e giugno 2024).

ISTRUZIONI PER LE FAMIGLIE

In primo luogo, le educatrici e gli educatori, il coordinamento pedagogico dell'Area Infanzia e l'Area Food Policy della Direzione Educazione vi **informeranno sul progetto e sullo studio partecipativo**.

Successivamente, riceverete un **QR CODE** con il link per **accedere anonimamente** al questionario e la **dichiarazione di consenso**.

Insieme al QR CODE troverete un **CODICE RANDOM** (generato e consegnato casualmente) vi chiediamo di inserirlo nel questionario e di **conservarlo per re-inserirlo** nella seconda compilazione fra qualche mese.

Il **CODICE RANDOM** è rilasciato dall'università spagnola che sta conducendo l'indagine in 4 città europee (Universidad de Alcalá).

Il questionario può essere compilato **online** su computer, tablet o cellulare.

LA COMPILAZIONE
RICHIESTE CIRCA 20 MINUTI

COMPILAZIONE DEL QUESTIONARIO

Cartolina con QR Code e CODICE RANDOM

Ogni famiglia riceverà dalle educatrici questa cartolina con il QR Code per compilare il questionario, ed un CODICE RANDOM (generato e consegnato casualmente) da inserire nel questionario per associare le risposte nella prima e seconda compilazione (marzo e giugno).



SCHOOLFOOD 4CHANGE

- È tempo di un nuovo menù -

PARTECIPA ALLA COMPILAZIONE

INDAGINE SULLE ABITUDINI ALIMENTARI DEI BAMBINI MILANESI

1) Scansiona il QR CODE

Scansiona il QR CODE per accedere al questionario
<https://forms.office.com/e/KnWEY4fq4c>

2) Inserisci il CODICE RANDOM e compila il questionario



Il codice generato e consegnato casualmente è rilasciato dall'università spagnola che sta conducendo l'indagine. Vi chiediamo di inserirlo nel questionario e di conservarlo per re-inserirlo nella seconda compilazione a giugno.

Comune di Milano
MILANO FOOD POLICY
MILANO RISTORAZIONE

SCHOOLFOOD 4CHANGE

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.



Volete saperne di più? Ci trovate su:
www.schoolfood4change.eu/at

GRAZIE !!!

Comune di Milano
Direzione Educazione
Area Food Policy

Andrea Magarini, Direttore Area Food Policy
andrea.magarini@comune.milano.it

Crisina Sossan, Project Manager School Food 4 Change
crisina.sossan@comune.milano.it



**MORE VEGGIES,
LESS CO₂!**



UOVA STRAPAZZATE

Menù scuole estate 2024

Uova strapazzate

Ingredienti

- **Uova pastorizzate, biologiche, italiane, a filiera corta;**
- **Olio extravergine di oliva biologico;**
- **Sale.**

Procedimento

- **Cottura in brasiera o dotazione similare;**
- **Trasferimento in contenitori gastronomici;**
- **Trasferimento in dotazioni di mantenimento a caldo fino al momento della spedizione.**

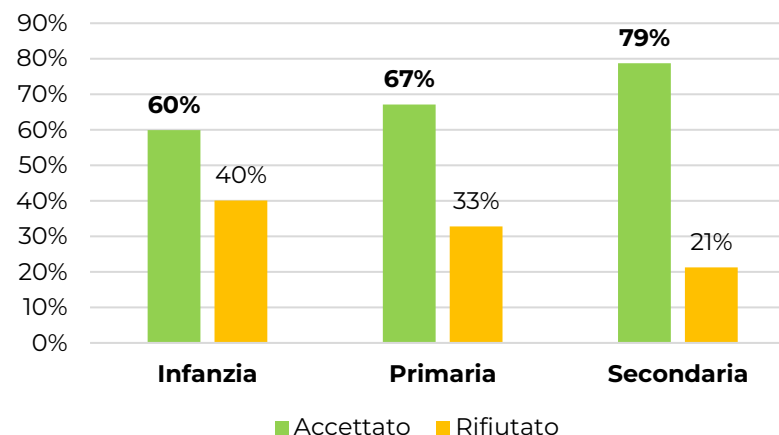
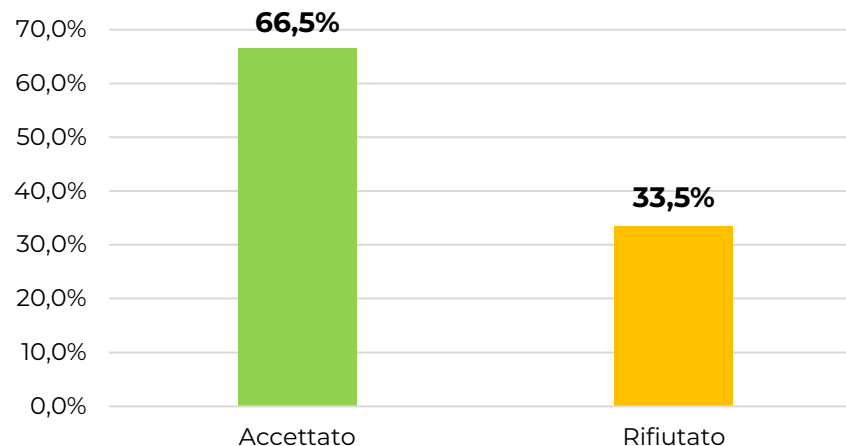
1^a SOMMINISTRAZIONE AREA 1

15 APRILE 2024

Centri cottura coinvolti:

Centro Cottura	n. Pasti
Dora Baltea	5115
Iseo	1726
Cittadini	2696
Castellino da Castello	2055
Colleoni	4620

	TA	PA	PR	TR	TOTALE
<i>infanzia</i>	807	1134	797	503	3.241
<i>primarie</i>	4447	2635	1124	2338	10.544
<i>Secondarie</i>	647	256	159	85	1.147
<i>totale</i>	5901	4025	2080	2926	14.932



1^a SOMMINISTRAZIONE AREA 1

15 APRILE 2024

Alcune foto scattate da noi:



Foto primaria Gattamelata inizio servizio 1° turno



Foto primaria Giusti 1° turno

Osservazioni generali

Il gradimento rilevato è stato molto eterogeneo passando dal totalmente rifiutato al totalmente accettato con una valutazione nel complesso positiva. Una forte componente di accettazione è legata al colore che se si mantiene giallo favorisce maggiori gradimenti.

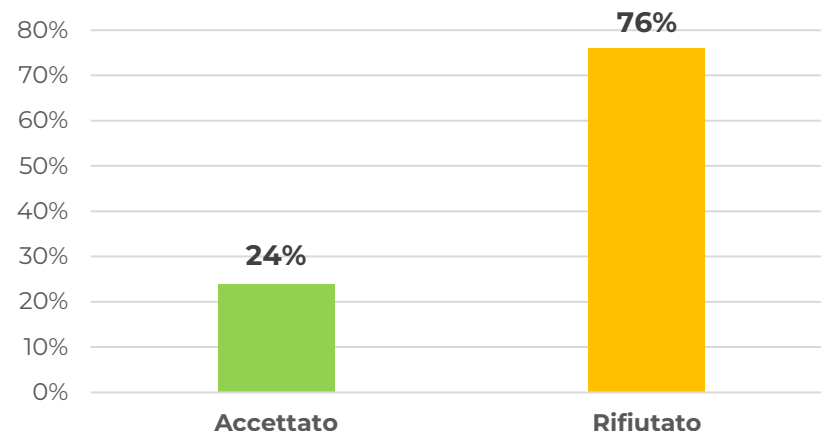
L'inserimento delle uova strapazzate nei carrelli termici determina un viraggio del colore per via dell'eccessivo riscaldamento.

2^a SOMMINISTRAZIONE AREA 3

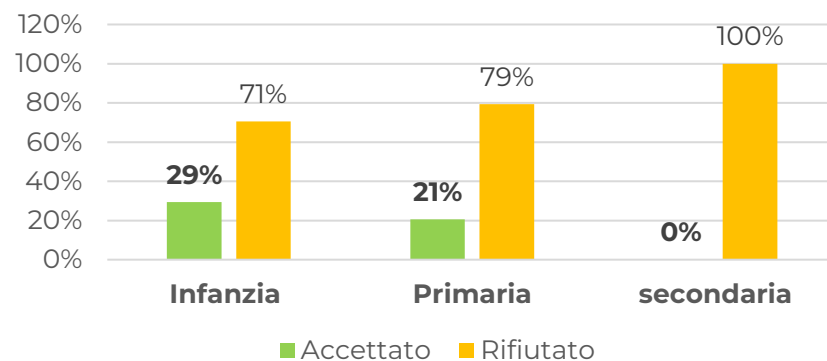
18 APRILE 2024

Centri cottura coinvolti:

Centro Cottura	n. Pasti
Quaranta	8508
U. di Nemi	5167
Ravenna	2303



	TA	PA	PR	TR	TOTALE
<i>infanzia</i>	302	700	1349	1053	3.404
<i>primarie</i>	731	112	2228	1022	4.093
<i>Secondarie</i>	0	0	71	109	180
<i>totale</i>	1033	812	3648	2184	7.677



2^a SOMMINISTRAZIONE AREA 3

18 APRILE 2024



Osservazioni generali

La preparazione del piatto in questa seconda somministrazione ha dato un esito di gradimento più basso rispetto alla prima somministrazione del giorno 15.04.

Presso il CC Quaranta, già durante la sosta a caldo in cucina, era visibile il viraggio del colore, per questo motivo è stato necessario fare un cambio di menù, somministrando tonno anziché uova strapazzate per tutte le utenze ad eccezione delle scuole d'infanzia e di due scuole primarie.

Con questa seconda somministrazione si conferma che l'inserimento delle gastronomie nei carrelli termici accelera il fenomeno.

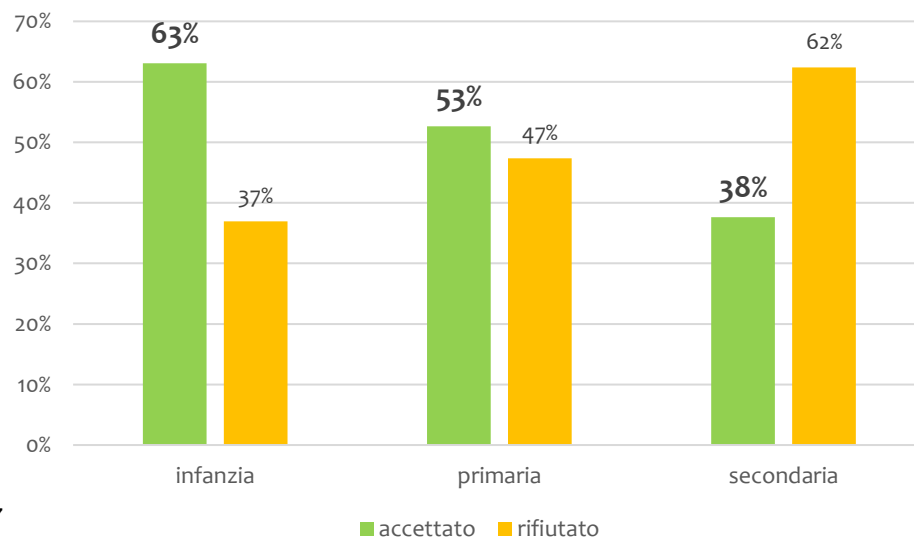
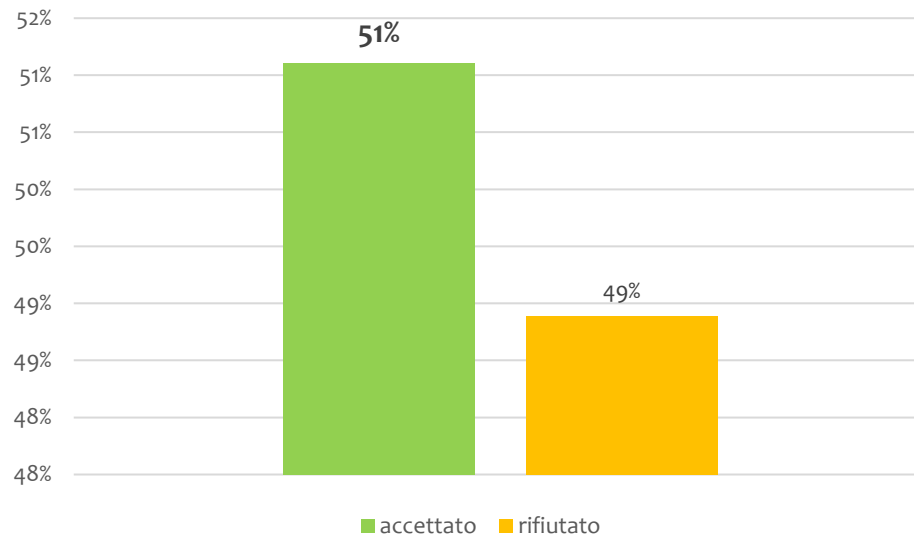
3^a SOMMINISTRAZIONE AREA 2

22 APRILE 2024

Centri cottura coinvolti:

Centro Cottura	n. Pasti
Alex Visconti	1705
B. Crivelli	2016
Salerno	1429
Foppette	1103
Forze armate	1431
Paravia	2500
Val d'Intelvi	1650
Donati	1730
A da Baggio	chiuso
Lamennais	1810

	TA	PA	PR	TR	TOTALE
infanzia	1481	1382	883	794	4.540
primarie	2566	1703	1473	2369	8.111
Secondarie	0	449	309	435	1.193
totale	4047	3534	2665	3598	13.844



3^a SOMMINISTRAZIONE AREA 2

22 APRILE 2024

Alcune foto scattate da noi:



Foto Inf. Cabella



Foto prim. Muggiano 1° turno



Foto prim. Viterbo, 31

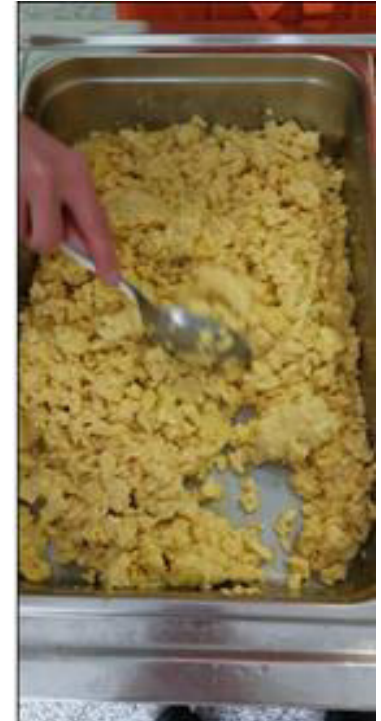


Foto prim. Valdagno

TERZA SOMMINISTRAZIONE UOVA STRAPAZZATE

AREA 2 – 22 APRILE 2024

Alcune foto scattate da noi:



Foto Inf. Parenzo all'arrivo
in refettorio



Foto inf. Vespri Siciliani
all'arrivo in refettorio

Osservazioni generali

Durante questa terza somministrazione, rispetto a quanto successo durante la seconda somministrazione, fino al momento della spedizione e prima del consumo il colore in tutti i centri si presentava giallo vivo, dopo di che, in qualche caso, nei refettori il colore è virato. Per qualche scuola, a seguito di segnalazione, è stato cambiato il secondo con tonno o è stato rifatto il piatto.

4^a SOMMINISTRAZIONE AREA 3

29 APRILE 2024

Centri cottura coinvolti:

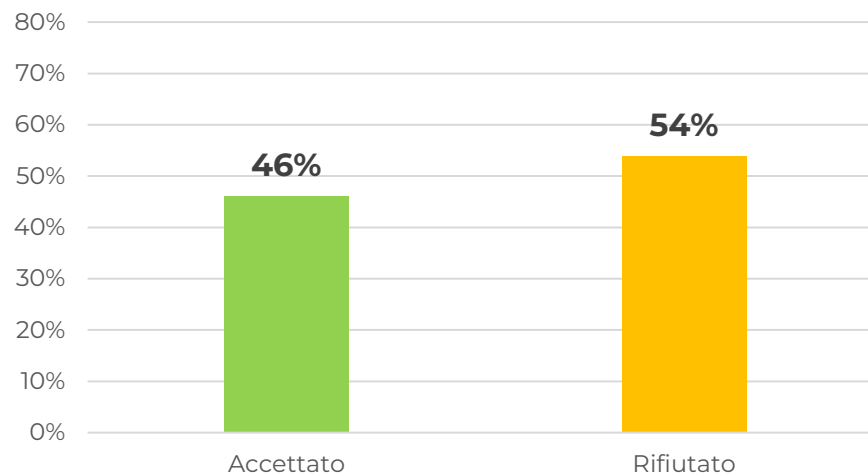
Centro Cottura	n. Pasti
Quaranta	7166
U. di Nemi	4614
Ravenna	620

	TA	PA	PR	TR	TOTALE
<i>infanzia</i>	647	1051	1593	562	3.853
<i>primarie</i>	568	3032	1085	2977	7.662
<i>Secondarie</i>	0	423	129	333	885
totale	1215	4506	2807	3872	12.400

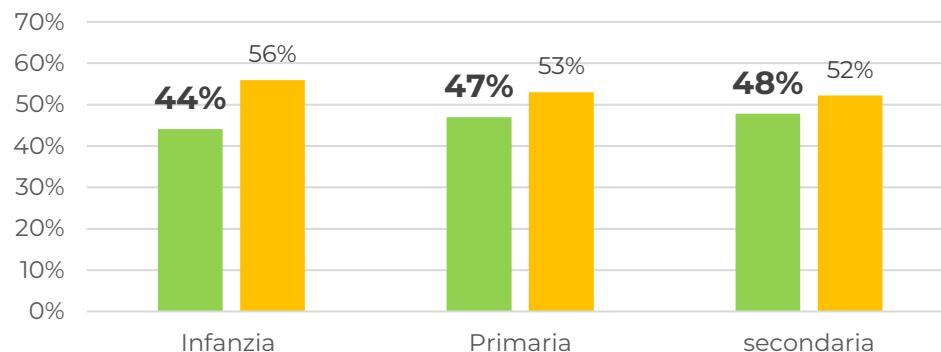
Osservazioni generali

La somministrazione del 29 aprile è stata, per l'Area 3, la seconda volta.

La produzione in cucina è stata meglio organizzata in termini di attrezzatura e tempistiche, tuttavia, il gradimento è rimasto lievemente sotto al 50%.



Gradimento per fascia d'età

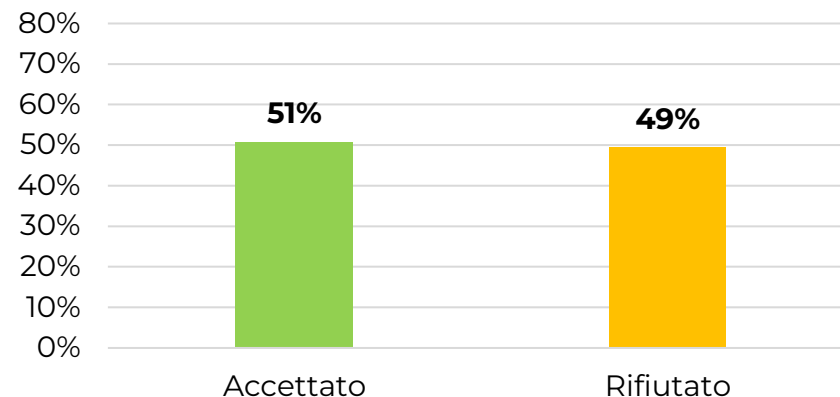


5^a SOMMINISTRAZIONE AREA 1

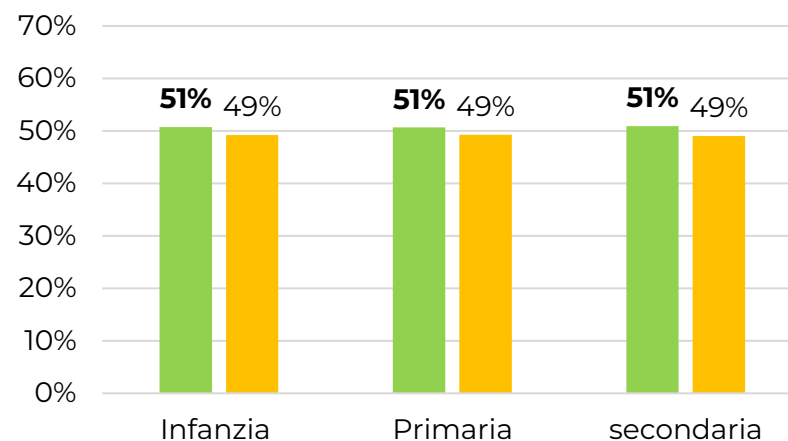
02 MAGGIO 2024

Centri cottura coinvolti:

Centro Cottura	n. Pasti
CC Castellino da Castello	1911
CC Cittadini	2451
CC Colleoni	4141
CC Dora B	4428
CC Iseo	1662



	TA	PA	PR	TR	TOTALE
<i>infanzie</i>	958	1071	1427	540	3.996
<i>primarie</i>	786	4364	2925	2082	10.157
<i>Secondarie</i>	183	34	209	0	426
<i>totale</i>	1927	5469	4561	2622	14.579

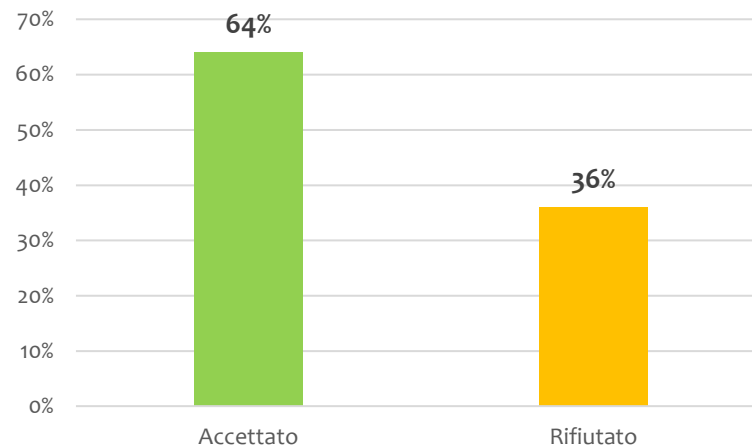


6^a SOMMINISTRAZIONE AREA 4

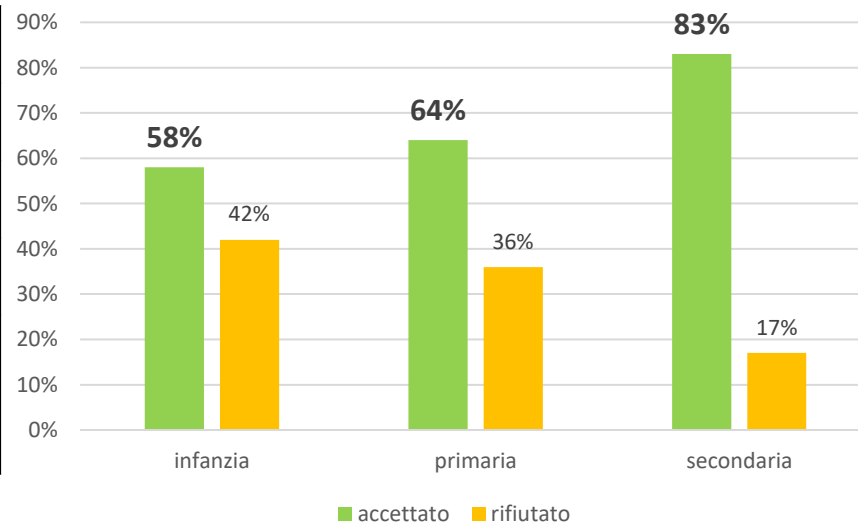
06 MAGGIO 2024

Centri cottura coinvolti:

Centro Cottura	n. Pasti
CP Sammartini	11.951
CC Bottego	2.034
CC Clericetti	2.127
CC Della Giustizia	2.826
CC Matteucci	1279



	TA	PA	PR	TR	TOTALE
<i>infanzia</i>	1657	1573	1848	464	5.542
<i>primarie</i>	3542	4668	3735	913	12.858
<i>secondarie</i>	117	1385	176	139	1.817
totale	5316	7626	5759	1516	20.217



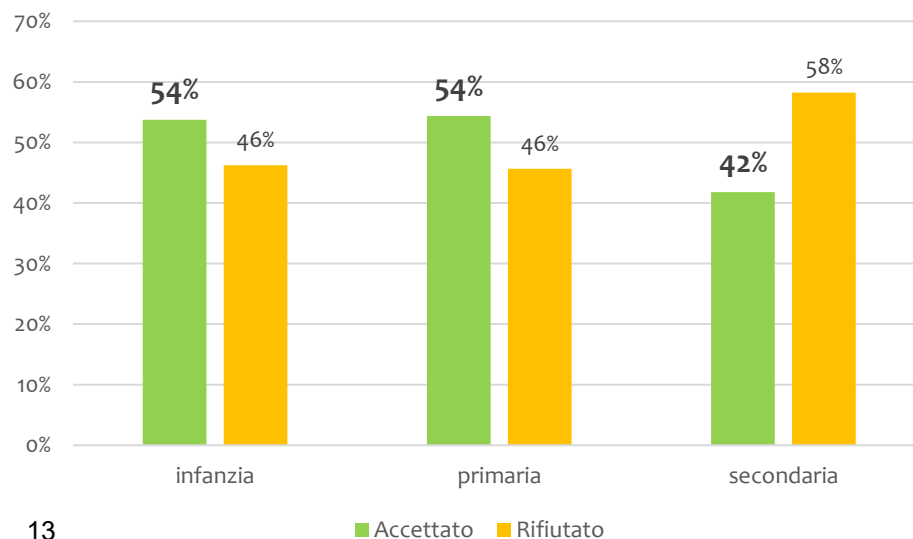
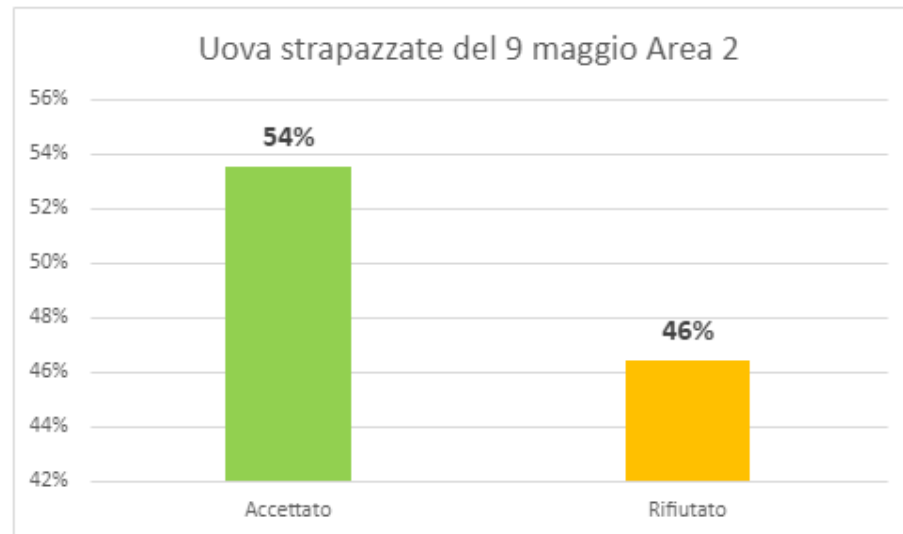
7^a SOMMINISTRAZIONE AREA 2

09 MAGGIO 2024

Centri cottura coinvolti:

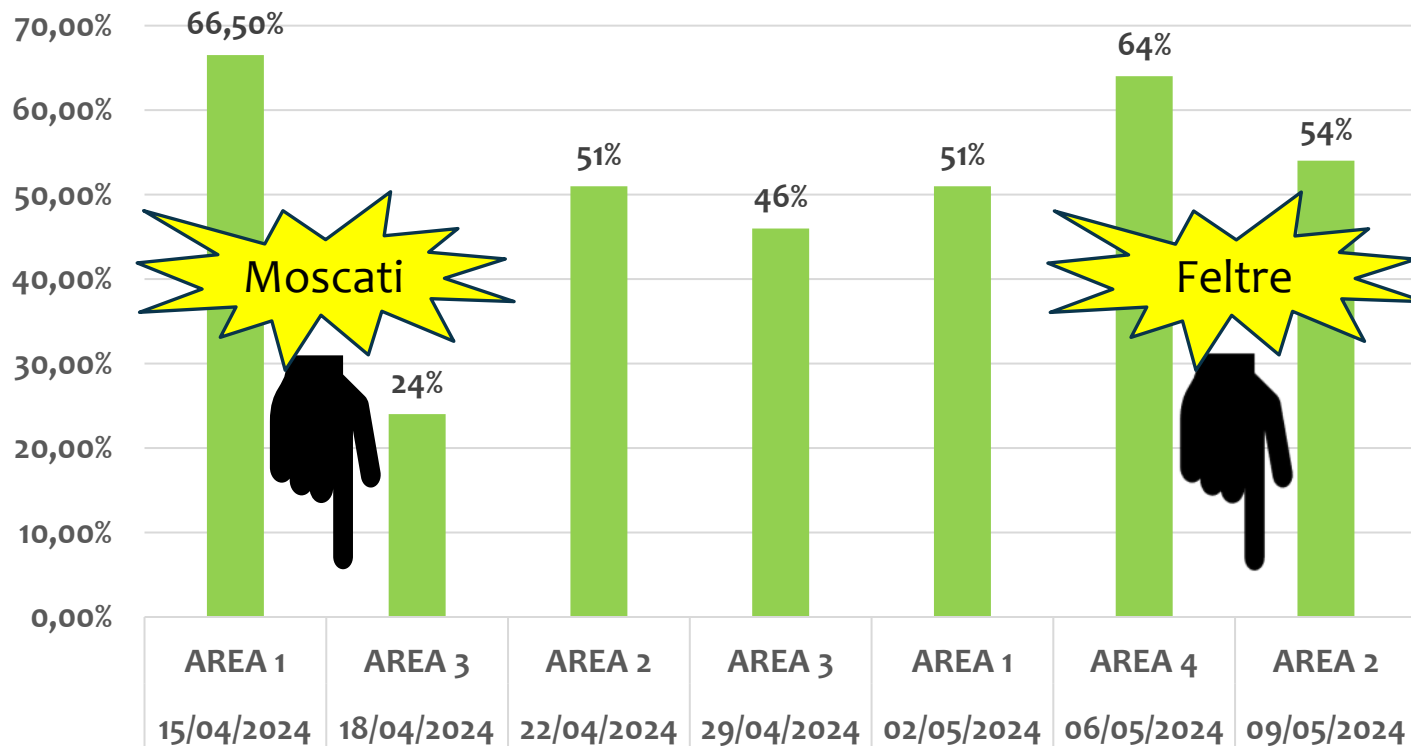
Centro Cottura	n. Pasti
Alex Visconti	1792
B. Crivelli	1722
Salerno	1466
Foppette	1069
Forze armate	1518
Paravia	2438
Val d'Intelvi	1715
Donati	1740
A da Baggio	chiuso
Lamennais	1900

	TA	PA	PR	TR	TOTALE
infanzia	1327	1390	1450	887	5.054
primarie	1567	3626	2657	1702	9.552
secondarie	0	315	367	72	754
totale	2894	5331	4474	2661	15.360



Gradimento complessivo

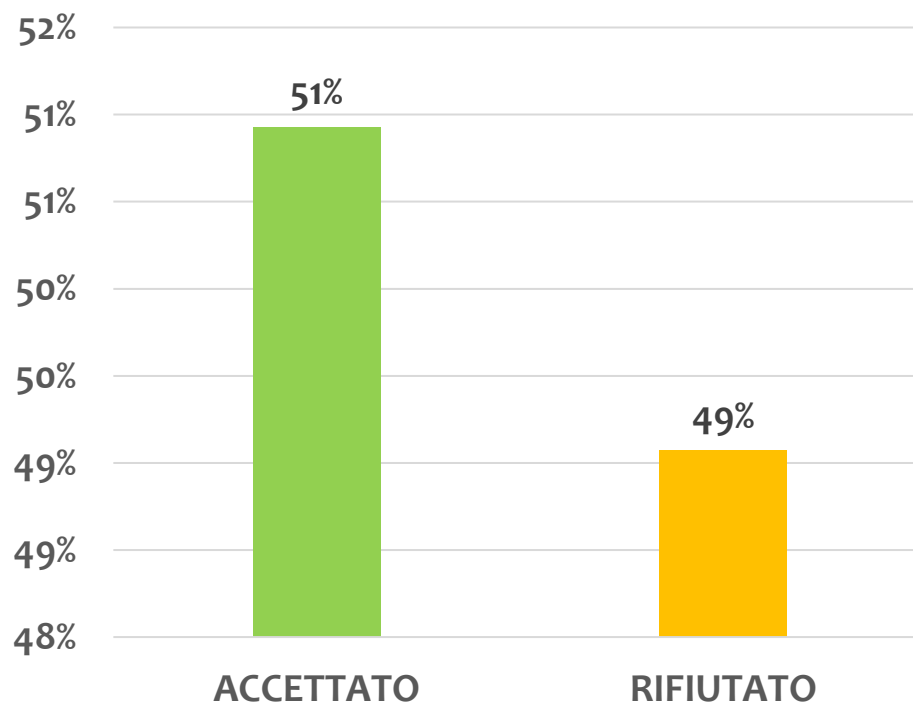
Gradimento generale



CALENDARIO SOMMINISTRAZIONI E GRADIMENTO

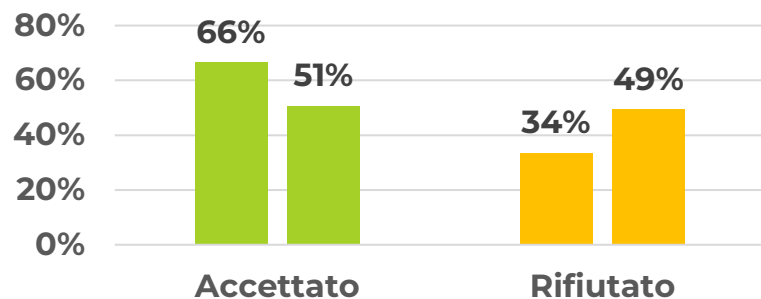
DATA SOMMINISTRAZIONE	AREA	ACCETTATO	RIFIUTATO
15/04/2024	AREA 1	66,50%	34%
18/04/2024	AREA 3	24%	76%
22/04/2024	AREA 2	51%	49%
29/04/2024	AREA 3	46%	54%
02/05/2024	AREA 1	51%	49%
06/05/2024	AREA 4	64%	36%
09/05/2024	AREA 2	54%	46%

Gradimento generale fino al 9 maggio

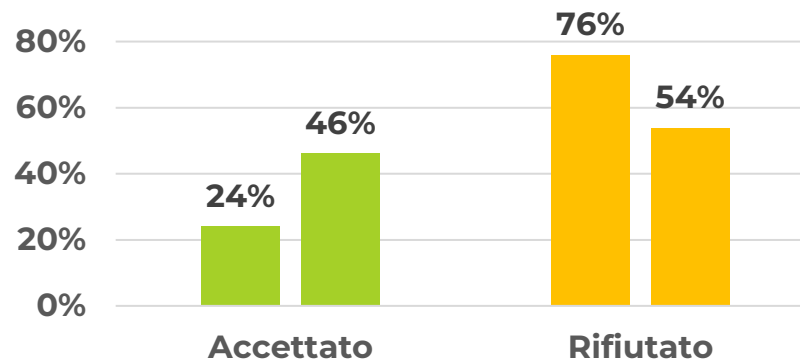


Gradimento complessivo 1a e 2a somministrazione

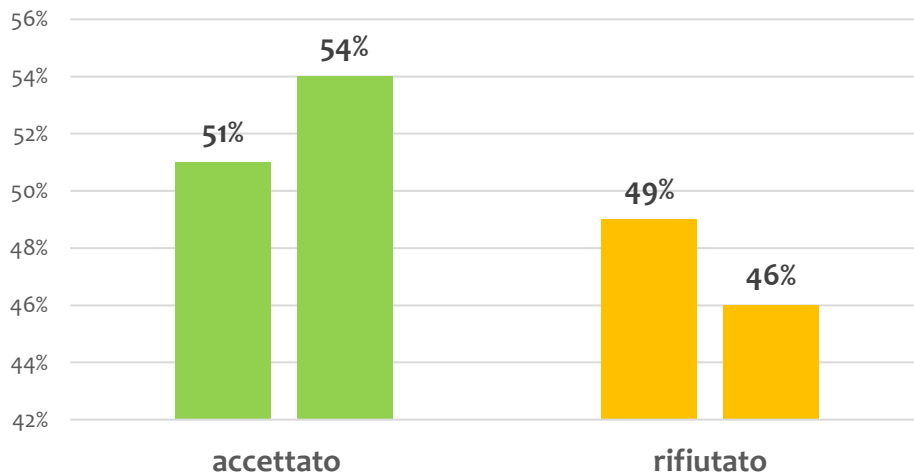
#2 somministrazioni in Area 1



#2 somministrazioni in Area 3



2 somministrazione Area 2



Allarmismo Uova

15 aprile 2024 – Primaria Moscati (Area 1 – CC Colleoni)

Un'insegnante di libera iniziativa dichiara che le uova siano intossicate e fa chiamare i genitori per far rientrare anticipatamente a casa **9 bambini**. Uno di loro si recherà con i genitori presso il Pronto Soccorso dove gli operatori sanitari hanno escluso una tossinfezione alimentare.

Il giorno seguente tutti i 9 bambini erano regolarmente in classe.

Milano Ristorazione informa l'Autorità Competente (ATS).

16 aprile 2024 – ATS e NAS (3 ispettori + 2 marescialli)

visitano il **Centro Cucina Colleoni** e **refettorio Primaria Moscati**

In entrambe le ispezioni «non sono emerse non conformità» viene prelevato il pasto campione, sul quale vengono effettuate analisi di laboratorio. Anche in questo caso non emerge nulla.

6 maggio 2024 – Primaria Feltre (Area – CC Bottego)

5 bambini lamentano presunti malesseri con vomito. La Direzione Scolastica dichiara che nessuno ha rinvenuto evidenze di tale vomito.

I bambini erano arrivati a scuola allarmati dai genitori per la presenza in menù delle uova, che, a loro dire, avrebbero potuto essere avariate.

Milano Ristorazione informa l'Autorità Competente (ATS).

8 maggio 2024 – ATS chiude la segnalazione rilevando che

«non si ritiene che i malesseri possano essere correlati al consumo del pasto in mensa»

Rassegna Stampa


IL CASO / SEMPIONE / VIA PIETRO MOSCATI


Massimiliano Melley
Giornalista
17 aprile 2024 20:30



Si parla di
mense scolastiche

Vomito dopo uova strapazzate: per Milano Ristorazione "è tutto conforme"

La scuola non aveva segnalato i casi a Milano Ristorazione, secondo cui, dalle verifiche di Ats e Nas, "tutto era conforme". Si sarebbero sentiti male 17 alunni





PER MILANO RISTORAZIONE NIENTE DI ANOMALO

Malesseri tra i piccoli dopo le uova strapazzate Mense ancora nella bufera

GIGIA PIZZULO

Le uova strapazzate servite a mensa da Milano Ristorazione cominciano a destare una certa preoccupazione. A seguito del caso dello scorso aprile, quando 17 bambini della scuola primaria Moscati sono stati male dopo aver mangiato le uova, adesso è la volta della scuola Munari di via Feltrina dove lunedì 16 alunni hanno avuto vomito e mal di pancia dopo averle consumate a pranzo. Come da prassi i genitori hanno immediatamente aperto una segnalazione e presso il centro cottura di Botteghe è stata avviata la procedura che, a sua volta, fa partire la segnalazione all'Azienda di Tutela per la Salute. «Sentita la dirigente i casi segnalati di uscite sono stati 5, di cui 4 in una classe - si legge in una nota di Milano Ristorazione - Nonostante l'aspetto delle uova strapazzate non sia bello, non si ritiene ci sia nulla da correlare perché si tratta di un prodotto liofilizzato. In ogni caso l'iter previsto è già in corso». In realtà, come sottolineano le mamme della scuola, non tutti i bambini sono stati male a scuola, molti lo sono stati a casa «ecco perché i conti non tornano». Sembra proprio non esserci pace per la società partecipata che gestisce la distribuzione dei pasti nei refettori delle scuole della città. Intanto ieri mattina qualche bambino non è andato a scuola perché non si era ripreso del tutto e i genitori, ormai quasi esasperati dalle continue segnalazioni, si scatenano nelle varie chat di classe. Il sentimento comune è la grande preoccupazione soprattutto dopo che i figli hanno evidenziato che «le uova puzzavano di candeggina». «Continuiamo a fare segnalazione ma non cambia mai nulla - dice una mamma - La pizza e la pasta vengono servite crude, la frittata sa di plastica». «Dicono che adesso partirà un controllo per verificare quanto cibo viene sprecato. È l'unico modo per verificare se i ragazzi mangiano o no - aggiunge un papà - speriamo possa contribuire a far rivedere il servizio».

07/05/2024 18:05
Site Web

MILANO TODAY

Uova verdi in una mensa scolastica di Milano

LINK: <https://www.milanoToday.it/italia/luce-verdi-scuole-luned-6-maggio.html>



Uova verdi in una mensa scolastica di Milano Il ritrovamento lunedì. Sono attese le analisi Massimiliano Melley Giornalista 07 maggio 2024 16:56 Le uova Uova di un colore innaturale, tendente al verde, sono state trovate nella mensa di una scuola primaria milanese della periferia nord, nel piatto unico composto da uova strapazzate e spinaci all'olio. È successo lunedì 6 maggio. Il personale adulto presente nel refettorio avrebbe constatato la presenza delle "uova verdi" e avviato la procedura di segnalazione a Milano Ristorazione. Secondo le informazioni raccolte da MilanoToday, si sarebbero attivati i commissari mensa dell'istituto. La procedura di segnalazione, standardizzata e digitalizzata, prevede la compilazione di un modulo e la consegna di un campione del materiale ai tecnici dell'azienda, per le successive analisi e per la verifica della "catena di distribuzione" del cibo. Nella stessa giornata di lunedì, a Palazzo Marino si è tenuto un consiglio comunale straordinario sull'argomento delle mense scolastiche, con l'intervento della vice sindaca Anna Scavuzzo e il dibattito. Nella sua relazione, Scavuzzo ha difeso l'operato dell'amministrazione e di Milano Ristorazione fin dal ritrovamento di un pezzo di vetro in un panino, a fine febbraio: comunicazioni essenziali e limitate a ciò che fosse già certo, sospensione della fornitura di pane, cambio del fornitore. Successivamente, oltre a ritrovamenti di corpi estranei, si sono verificati anche scherzi di pessimo gusto da parte di alunni. Sono ancora in corso le indagini, affidate ai carabinieri del Nas, per appurare con certezza l'origine di questi corpi. © Riproduzione riservata



Di
[Riccardo Quintili](#) -
8 Maggio 2024

<https://ilsalvagente.it/2024/05/08/le-uova-cotte-che-tendono-al-verde-sono-pericolose/>

Le uova cotte che tendono al verde sono pericolose?

Qualche volta, specie nei bar e nella ristorazione, ci capita di trovare uova nelle insalate o nei tramezzini che hanno assunto una anomala colorazione verde. Si tratta di un alimento pericoloso? Lo abbiamo chiesto ai laboratori del Gruppo Maurizi. Ecco i risultati

Le uova sono spesso ingrediente di insalatone e talvolta sono acquistate già cotte dagli operatori della ristorazione. Esiste un pregiudizio nei confronti delle uova di questo tipo. Soprattutto perché in diversi casi il tuorlo delle uova sode cotte presenta delle **sfumature di colorazione verde**. “Uova vecchie” si pensa nel migliore dei casi, “uova pericolose” in molti altri. Uno studio del Salvagente effettuato nei laboratori del [Gruppo Maurizi](#) ha cercato di far chiarezza su questo punto e verificare se quella **colorazione anomala** è frutto di una **contaminazione batterica**.

In tutti i campioni di uova analizzati, ai diversi tempi di cottura, non sono stati riscontrati microrganismi patogeni e microrganismi indicatori. I campioni di uova **risultano sicuri dal punto di vista microbiologico** e pertanto la colorazione verde **non è indice di contaminazione microbica**.



Di
[Riccardo Quintili](#) -
8 Maggio 2024

Perché diventano verdi

La comparsa della colorazione verde all'interno delle uova sode ha una spiegazione scientifica. Il verde intorno al tuorlo dell'uovo sodo è **solfuro di ferro** e viene prodotto per una reazione chimica tra il ferro contenuto nel tuorlo e il solfuro di idrogeno contenuto nell'albume.

Un atomo di ferro reagisce con un atomo di zolfo per formare una molecola di solfuro di ferro. Il ferro è legato ad una proteina presente nel tuorlo, la **fosvitina**. Nel momento in cui l'uovo viene bollito, queste proteine si denaturano e perdono la loro struttura compatta, facilitando la separazione del ferro dalla fosvitina.

La cottura prolungata e la temperatura di bollitura a 100°C delle uova favoriscono inoltre la scissione del solfuro di idrogeno presente nell'albume, con conseguente **liberazione di zolfo**, il quale si combina con il ferro contenuto nel tuorlo formando solfuro di ferro. Questo composto si diffonde verso il centro dell'albume e si raccoglie intorno al tuorlo dando origine all'alone verdastro incriminato. Dal punto di vista nutritivo, si ha solo una **piccolissima perdita di ferro**.

CALENDARIO SOMMINISTRAZIONI

fino a fine scuola

DATA SOMMINISTRAZIONE	AREA	GRADIMENTO ACCETTATO	RIFIUTATO
20/05/2024	AREA 2		
23/05/2024	AREA 4		
27/05/2024	AREA 3		
30/05/2024	AREA 1		
03/06/2024	AREA 4		
06/06/2024	AREA 2		

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