

Egr. dott. MAURO BIANCHI  
Direttore Generale MILANO RISTORAZIONE S.p.A.  
via Quaranta, 41  
20139 MILANO

Egr. Prof.  
MICHELE CARRUBA  
Presidente Milano Ristorazione S.p.A.

Egr. sig. VACCARI  
Direzione operativa MILANO RISTORAZIONE S.p.A.

e p. c.

Egr. Sig. LUCA RADICE  
Resp. Relazioni Esterne

Egr. sig.  
Marco Saba

Dott.sa Paola Galimberti  
Presidente AGM CdC Moscati

Milano, 22 febbraio '08

**Oggetto: Richiesta ripresa progetto frutta scuola Moscati**

Egregi dottori,

il "progetto frutta" esistente in moscati dal dicembre 2006, autofinanziato dai genitori, si è bloccato il 7 gennaio 2008 a causa di cessata disponibilità da parte del personale fornito da Sapi.

Il progetto è rimasto fermo per i mesi di gennaio e febbraio.

Data l'estrema validità del progetto che ha portato per un intero anno il consumo di frutta al 90% nella nostra scuola, nell'ottica di collaborazione di cui anche Voi mi scrivete in passato vi chiederei,

- Di riprendere la fornitura di Vs. frutta alle ore 9,00
- Il permesso di introdurre nei vostri spazi 2 persone coperte da assicurazione a ns. carico, viceversa alle persone verranno messi a disposizione altri spazi della scuola;
- Il permesso, dopo breve corso preparatorio di 3 ore da noi finanziato effettuato da operatrice SAPI che si è già resa disponibile, di utilizzare la Frutta fornita da Voi;
- Il permesso di utilizzare il materiale in comodato d'uso a Sapi; Viceversa ce ne procureremmo di nostro;

- dotazione di pinze e vaschette monouso per la distribuzione in classe; Viceversa ce ne procureremmo di nostro;

Tutto il materiale in oggetto era già da Voi stato fornito l'anno scorso quindi già presente a scuola;

Le persone, dotate di copertura assicurativa a ns. carico già stanziata, sono:

MARINA MARINO ANNIBALLI ex operatrice SAPI

MICHELA FORMATO mamma Moscati

Se vi fosse impossibile accordarci i permessi richiesti Vi pregherei di contattarmi al più presto per concordare insieme una soluzione valida per tutti.

Fiduciosa in un vostro accoglimento della mia richiesta, a disposizione per ogni eventuale chiarimento invio cordiali saluti.

Stefania Magni

Data l'estrema urgenza della ripresa del progetto confido in Voi per una sollecita risposta.

Allego a promemoria di nuovo il Progetto frutta così come veniva realizzato fino al 7 gennaio 2008.

## PROGETTO FRUTTA

Il progetto consiste nel distribuire all'interno delle classi frutta fresca porzionata e pronta all'uso come merenda di metà mattina.

Il taglio e pelatura della frutta verrà operato da un'addetta appositamente coperta da assicurazione; Riteniamo che i vantaggi di questo progetto siano molteplici:

- educazione al consumo di frutta fresca in alternativa a merendine e cibi pronti
- conseguente aumento di senso di appetito all'ora di pranzo attualmente scarso dato uso di cibi difficilmente digeribili
- eliminazione di differenze nell'ambito sociale della classe derivati da variabili e dimenticanze
- responsabilizzazione dei bambini sulla gestione dell'orario e sui compiti da svolgere per la distribuzione
- diminuzione dello spreco di frutta quotidiano attualmente dell'80/90% circa (i bambini sono già sazi dopo merenda e pranzo ed hanno fretta di andare in cortile per giocare)

Il "Progetto frutta" sarà strutturato come segue:

- ogni classe sarà dotata di ciotoline usa e getta fornite da Milano Ristorazione; ogni qualvolta finiscano, le ciotoline andranno richieste alle scodellatrici direttamente da ogni classe al momento del pranzo.
- la frutta sarà preparata in cucina e riposta in ceste adeguate, gentilmente offerte dall'Associazione Genitori, del peso massimo di 2 kg; le ceste conterranno un'apposita pinza per la distribuzione della frutta nelle ciotoline. Sulla base delle prove effettuate, per evitare sprechi si è visto che il consumo è di ½ frutto a bambino;
- alle 10,25 due bambini per classe scenderanno a prendere le ceste con la frutta dai carrelli pronti davanti alle scale e le porteranno in classe
- le ceste vuote dovranno essere riportate nei refettori al momento della discesa del pranzo.
- al momento del pranzo saranno comunque presenti in ogni refettorio altre ceste con l'altra metà della frutta che potrà essere consumata a fine pasto o in classe al pomeriggio come sempre.
- La frutta verrà trattata nel seguente modo:  
Lavata all'arrivo:

MELE DETORSOLATE E TAGLIATE A SPICCHI CON APPOSITO ATTREZZO ½ cad  
PERE DETORSOLATE E TAGLIATE A SPICCHI CON APPOSITO ATTREZZO ½ cad  
BANANE INTERE 1 cad

MANDARINI SBUCCIATI 1 cad

ARANCE SBUCCIATE E DIVISE A METÀ ½ cad x classi I,II, III, Tolto un pezzo di buccia sopra e sotto e incisa buccia x classi IV, Incisa buccia x classe V.

UVA DIVISA IN GRUPPETTI