

Seminario ASL organizzato per le commissioni mensa presso la sede di via  
Palermo

**Ristorazione scolastica: ruolo dei vari attori e aspetti nutrizionali**  
**3 marzo 2010**

**Sintesi dell'incontro**

La dott.ssa Mazza, ad introduzione del seminario, ha illustrato i vari dipartimenti che afferiscono all'ambito della refezione scolastica, che sono:

- Servizio veterinario: si occupa delle materie prime di origine animale (prosciutto, formaggio, carne ecc.).  
<http://www.asl.milano.it/user/Default.aspx?SEZ=2&PAG=40>
- Servizio igiene alimenti - nutrizione: si occupa delle materie prime non animali (pasta, riso ecc.) e verifica la formazione del personale e la correttezza delle procedure.  
<http://www.asl.milano.it/user/Default.aspx?SEZ=2&PAG=67&NOT=306>
- Servizio medicina di comunità: interfaccia sul territorio, controllo nei refettori, 2 volte all'anno ispeziona a sorpresa gli edifici e la somministrazione dei pasti. Se c'è un problema sanitario va segnalato a loro che poi attivano gli altri servizi.  
<http://www.asl.milano.it/user/Default.aspx?SEZ=2&PAG=68>

La dott.ssa Mazza ci ha suggerito, se ci interessa approfondire altre tematiche con altri seminari, di chiedere direttamente al servizio di nostro interesse.

La dott.ssa Mazza ha esposto i principi base delle linee guida dell'ASL e in particolar modo le proporzioni di proteine, lipidi e carboidrati raccomandati (proteine 10/15%, lipidi 25/30%, carboidrati 55/60%), varietà di frutta e verdura di stagione insieme a cereali e legumi.

E' stato fatto notare che i menu offerti da Milano Ristorazione non rispettano queste proporzioni con una percentuale ampiamente superiore di proteine della carne somministrati, e con poca varietà di verdure, e scarsa varietà e frequenza di cereali e legumi. La dott.ssa Mazza ha dichiarato che l'ASL definisce delle linee guida, ma non ha il potere di imporle. Qualora Milano Ristorazione non rispetti le linee guida non esiste un impianto sanzionatorio per imporle. La dott.ssa Mazza ha espressamente dichiarato che ha più efficacia un movimento di opinioni su Milano Ristorazione che la stessa ASL.

E' stato fatto notare dalle persone presenti che alcuni alimenti offerti da Milano Ristorazione non sembrano avere sufficienti qualità per essere proposti ai bambini come nel caso del gelato (uno dei presenti aveva portato la confezione del gelato con la lista degli ingredienti: latte scremato reidratato, sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali raffinati, cacao in polvere (5%), burro, proteine del latte, emulsionante E471, stabilizzanti

E412, E410, E401, E407) e le crocchette di totano che la dott.ssa Mazza ha convenuto non essere un cibo idoneo ai bambini. E' stato anche fatto notare che gran parte della verdura è surgelata (a parte l'insalata), ma la dott.ssa Mazza non ritiene questa modalità di conservazione non appropriata.

La dott.ssa Mazza, a fronte di alcune critiche dei presenti relative al servizio di Milano Ristorazione, ha più volte ripetuto che "la ASL non è Milano Ristorazione" ribadendo che le linee guida sono "solo" un riferimento e non "la legge" (anche se nel contratto Milano Ristorazione è tenuta a rispettare le Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica) e che la ASL può fare pressione affinché vengano rispettate le tabelle dietetiche, ma non ha strumenti per imporle.

Tra le domande emerse è stato chiesto chi convocare in caso di gravi non conformità. L'indicazione della dott.ssa Mazza è stata quella di riferirsi sempre al Medico di comunità di zona, i cui dati si possono trovare sul sito dell'ASL. E' stato proposto dai presenti di predisporre una sorta di Vademecum per le commissioni mensa per la gestione delle non conformità la cui gestione ad oggi non sembra chiara e nemmeno coerente secondo i presenti.

Sono emerse anche alcune situazioni critiche nelle scuole come la povertà delle diete che vengono accorpate e non forniscono un'alimentazione sufficientemente varia. A questo proposito una mamma presente legge all'uditorio il menu della figlia privo di solanacee sottolineandone la scarsa varietà, l'assenza di minestre e legumi. La dott.ssa ammette tali criticità di cui non era a conoscenza e chiede ad una sua collaboratrice di prendere nota e di segnalare a Milano Ristorazione la questione, come non era a conoscenza del fatto che spesso la frutta fresca viene sostituita con i succhi di frutta confezionati.

Tra le varie segnalazioni emerse dalle persone presenti è stato comunicato che non è pervenuta risposta dall'ASL in merito alla questione del topicida che lo scorso anno era stato rinvenuto nel locale rigoverno della materna (S. Abbondio).

Viene infine segnalata la preoccupazione di molti genitori rispetto all'imminente introduzione delle vaschette in polipropilene, ma la dott.ssa Mazza informa i presenti che la ASL ha effettuato delle prove di cessione e che dai risultati dei test risultano essere entro i limiti di norma.

Una delle persone presenti ha segnalato che su questo tema sono già state fatte delle segnalazioni di non conformità dallo scorso settembre 2009 alla ASL di zona (Baroni 48), di cui la dott.ssa Mazza non era a conoscenza.

Sintesi redatta da: Claudia Paltrinieri, Sara Casella, Andreina Tummolo, Erika Guio, Anita Cappello

Sintesi seminario ASL del 3 marzo 2009