

RCCM

Preg.mo Assessore Cappelli

Comune di Milano

SEDE

Nota neoeletta RCCM - riunione dell'8 luglio 2015

Obiettivo principale: nutrire i nostri piccoli studenti in crescita in maniera sana, completa, equilibrata, garantendo la variazione e la stagionalità di prodotti di qualità (bio/dop/igp). Strutturando un pasto gradito, si abatterà lo spreco di alimenti e si nutriranno bimbi sani, facendo educazione alimentare.

Cosa chiediamo:

1. Trasparenza:

- a. fornire documenti oggetto di successiva consultazione congiunta in tempo utile per consentire la condivisione col territorio che rappresentiamo e per garantire che il successivo confronto sia davvero efficace e produttivo;
- b. avere accesso ai dati e alle statistiche elaborate da MiRi in esito ai controlli delle CM;
- c. avere le schede tecniche degli alimenti e della composizione delle pietanze proposte ai nostri bimbi magari attraverso un link attivo sul menù, per consentirne l'immediata fruibilità e la effettiva disponibilità dall'utente del servizio;

2. Certezza:

- a. salubrità delle materie prime utilizzate (Bio, DOP, IGP, alimenti tracciati, italiani, non semilavorati), che non risponda ad una logica di approvvigionamento (sterile e poco garantista della salute dei piccoli utenti);
- b. garanzia di avvicendamento delle pietanze e varietà nel corso dell'anno, seguendo i cicli culturali, la stagionalità dei prodotti e introducendo varietà alimentare anche nel corso di validità del menù stagionale: due soli menù sono

penalizzanti dei principi di sana e buona educazione alimentare e dello slogan della Carta di Milano "CIBO BUONO PER TUTTI".

- c. Riprendere i corsi di formazione per i genitori delle commissioni mensa - come da Regolamento n. 6 del 12 marzo 2014 - possibilmente prima dell'avvio delle nuove commissioni mensa.

3. Controllo:

- a. nello svolgimento del compito di controllore della spesa della sua partecipata chiediamo maggiori informazioni circa le modalità di svolgimento di questo importante ruolo e quali azioni mette in campo quando si verificano eventi gravi che minano profondamente la salute dei suoi piccoli milanesi (cfr. pizza decongelata, uso di semilavorati...)

- b. vorremmo sapere come sono stati spesi i 700.000 euro stanziati *ad hoc* dal Comune di Milano per garantire un incremento dei prodotti BIO/DOC/DOP/IGP da parte di MiRi e se può darci evidenza della categoria di prodotti acquistati con quella somma, che rappresenta un aumento del 4% delle tariffe oggetto di trasferimenti a MiRi.
Auspichiamo vivamente che questo extra - fornito per uno scopo ben preciso che condividiamo appieno - sia stato utilizzato per acquistare frutta, verdura, carne, pesce e non solo la farina e la salsa di pomodoro come si evince dal menù.

Cosa ci aspettiamo:

la condivisione di quanto richiesto in quanto rispondente ai principi di buon senso e gestione del buon padre di famiglia, attraverso la sottoscrizione di un verbale che possa dare evidenza al territorio del grande lavoro compiuto dal Comune di Milano per i suoi cittadini, grandi e piccoli.

Milano, 08 luglio 2015

Per la RCCM

Per il Comune di Milano