



Verbale n. 10/2011	
Data: 17.10.2011 – ore 18.00	Luogo: Sala Riunioni Milano Ristorazione – via Quaranta, 41 -

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di milano:	Milano Ristorazione
Giorgia Gianna Muriel Varwej Luciana Lo Vecchio	Ettore Petrasso M. Denise Dametto (in qualità di Verbalizzante)	Gabriella Iacono Alberto Ferrari Claudia Balzaretti Fabrizio Rivetta Nicoletta Tullio Silvana Monticelli Daniela Ingrosso

Assenti:

--	--

Partecipanti:

<p>Sig. Lovati Angelo - Comune di Milano - Ufficio Unità di Controllo refezione scolastica</p>
--

Ordine del giorno:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Menù diete 2. Varie ed eventuali
--

ore 17.45 inizio lavori.

La Commissione Mensa (di seguito indicata come C.M.) apre la riunione e chiede iniziare con questioni generali e/o organizzative, come per esempio domandando a Milano Ristorazione (di seguito indicata come MiRi) perché i genitori non hanno la dieta relativa al problema del proprio figlio e cosa devono fare per averla.

MiRi risponde che qualsiasi genitore può contattare gli uffici preposti della società e insieme trovare una soluzione per farsi recapitare dal centro cottura o dal Responsabile di Zona, la dieta personalizzata mentre per tutte le altre diete è possibile andare sul sito di MiRi e cliccando sulla voce "Cosa si Mangia?" appare anche la dicitura Diete dove troverete in formato PDF l'elenco di tutte le diete fornite dalla società .

La C.M. chiede a MiRi se ha delle statistiche di richiesta diete e in più vorrebbe partire dalle diete quali : senza glutine, prive di uova, senza carne suina e senza tutti i tipi di carne che a parere della C.M. sono le più presenti

MiRi: risponde che hanno formulato una statistica non in percentuale ma con i numeri reali di richiesta su gli 85.000 pasti, per esempio:

no glutine richiesta	n° 300 circa
priva di lattosio (pura)	n° 270
priva di uova	n° 180
latte e uova associate	n° 60 circa



C.M. dice che il referente diete non sarebbe opportuno visto che tutti gli insegnanti dovrebbero occuparsi dei propri alunni nello stesso modo e visto che nessun insegnante ha competenze specifiche.

Comune di Milano: Inoltre contrariamente a ciò che succede nei nidi e materne comunali, dove l'educatore ha a disposizione le sottotabelle e l'anagrafica diete fornita dalla direzione dei poli territoriali o/e da MiRi (cat.99), a tavola, avendo così gli strumenti adatti x verificare la corrispondenza del menù della sottotabelle, per le primarie e secondarie statali, esiste una difficoltà, a far recepire alle Direzioni, e di conseguenza ai docenti, l'utilità di consultare questi documenti, per il confronto all'arrivo delle diete dei bambini.

MiRi chiede al comune se è fattibile utilizzare lo stesso metodo dei nidi d'infanzia e delle materne, nelle statali.

C.M. suggerisce di inserire nel vademecum di MiRi una frase dove si specifica che le insegnanti delle primarie e secondarie, abbiano a disposizione previa richiesta delle stesse, le sotto tabelle dedicate per effettuare un maggior controllo.

Comune di Milano: sarà sicuramente materia di discussione con il Direttore di Settore e le Direzioni didattiche essendo l'interlocutore con le statali stesse

C.M. dice che gli insegnanti dovrebbero essere informati ma deresponsabilizzati per errori che restano comunque di chi prepara e fornisce il pasto. Gli insegnanti sarebbero, una volta informati, solo l'ultimo anello dei controlli, insomma "un occhio" in più.

A questo punto si riporta la discussione sull'ordine del giorno quindi Menù Diete e si da lettura delle diete cat. 20 (suino e derivati)

MiRi spiega che nella terza settimanali martedì è previsto: pasta al pomodoro di primo e come secondo piatto il tortino di lenticchie che sarà fatto in teglia, proprio per uniformare le diete prive di carne (suine e tutti tipi di carne)

C.M. chiede come mai è stata tolta la pasta al ragù e sostituita con pasta la pomodoro e MiRi spiega che la scelta è stata fatta per non diversificare le diete suine e tutti i tipi di carne, e che comunque non ci sarebbero stati problemi a lasciare per le diete prive di carne suina come il menù di base scolastico, mentre per le diete prive di tutti i tipi di carne potrebbe rimanere pasta al pomodoro e tortino di lenticchie.

Dieta cat. 21

C.M. ha valutato il menù e fa notare che nei giorni dove è previsto il formaggio non viene menzionato il tipo, mentre nelle riunioni precedenti si era stabilito che doveva essere inserito tra parentesi.

MiRi chiarisce che è solo una questione di grafica ma afferma che sia nel menù base che in tutte le diete verrà sicuramente menzionato a fianco il tipo di formaggio.

La C.M. inoltre fa presente che in tutte le diete con il pesce c'è sempre il merluzzo all'olio che normalmente, i bambini, lasciano perché poco gradito e chiede se fosse possibile cambiare cucinatutra o, meglio ancora, variare la tipologia del pesce.

La MiRi spiega che nel programma informatico la composizione dei menù per le diete è fatto in modo tale che al momento della sostituzione venga inserito un alimento diversificato dal menù centrale e nello stesso tempo unificare tutti i menù delle diete

A questo punto la C.M. chiede che per tutti, e non solo per le diete, vengano variati i tipi di pesce visto anche il capitolato, nel quale sono presenti tipologie di pesce molteplici. Ad esempio è indicato tranci di salmone oppure la trota salmonata, pesci che non sono mai stati serviti ai bambini.



MiRi risponde che negli anni passati sono già stati provati questi due tipi di pesce e il rifiuto era elevato, inoltre nel filetto di trota salmonata sono state rinvenute parecchie lische anche molto piccole, perciò è stato eliminato come tipologia ma, comunque ne terrà conto.

Anche il Comune di Milano ha riferito il totale rifiuto da parte dei bambini dei medaglioni di salmone e della trota salmonata.

La C.M. fa notare che per le diete etico religiose sulle scuole, arriva in mono porzione solo il secondo piatto e non il pasto completo ed inoltre nella seconda settimana il mercoledì, è previsto come secondo un piatto freddo (borlotti in insalata) e come contorno altro piatto freddo (insalata), indicati poco in inverno.

MiRi chiarisce che è stato fatto per mantenere il legame freddo – freddo e non caldo freddo , poco gestibile anche nel trasporto

La C.M. esprime perplessità anche per le lenticchie in umido previste non tanto per il piatto in sé, anche gradito dai bambini, ma per il modo in cui viene preparato nei centri cottura perché negli anni precedenti questo piatto è sempre risultato molto brodoso tanto da assomigliare più ad una minestra che ad una pietanza.

MiRi risponde che per la cucinatura non c'è problema in quanto è sufficiente rivedere la ricetta facendo in modo che le lenticchie risultino più asciutte semplicemente riducendo il brodo di cottura.

La C.M. afferma che è stato notato anche una carenza dei condimenti nei primi piatti delle diete e chiede se fosse possibile aumentarne la grammatura. Chiede esplicitamente di bilanciarne la cottura e la quantità di sugo.

MiRi spiega che nei centri cottura la pasta viene lasciata un po' al dente perché durante il trasporto continua la cottura , ma che comunque saranno monitorate anche sotto questo aspetto.

Dieta cat. 2 (senza glutine) e 3 (priva di proteine del latte)

Prima di affrontare le due categorie sopra descritte la C.M. chiede ancora come mai la frutta e la verdura spesso sia differente dal menù base

MiRi spiega che è fatto di proposito Diversificare gli alimenti dal menù base, per evitare errori durante la distribuzione .

C.M. chiede come mai allora, quando c'è la pasta con il pesto viene distribuita pasta con i fagiolini che alla vista è verde e poco gradita, invece non viene data la pasta al pomodoro, molto gradita dai bambini.

MiRi risponde che si è verde ma comunque diversa anche nel formato quindi diversificata dagli altri. Comunque cercheranno una soluzione.

C.M. la pizza al pomodoro con prosciutto cotto non si può cambiare con un'alternativa farcitura?

MiRi si potrebbe togliere il pro. Cotto e mettere delle verdure per esempio

C.M. per esempio delle olive o capperi

MiRi le olive sono problematiche in quanto anche in passato, pur usando le olive denocciolate sono stati rinvenuti frammenti o addirittura interi noccioli che potrebbero causare problemi agli utenti.

C.M. allora pur non cambiando la ricetta è possibile aggiungere un po' più di pomodoro perché spesso risulta asciutta e troppo croccante per i bambini soprattutto per i più piccoli.



MiRi: viene detto di no perché la base della pizza è standard.

Visto che il parmigiano per tutta l'utenza è di difficile approvvigionamento vi chiediamo se è possibile sia fornito soltanto per le diete?

MiRi: sempre per il principio della diversificazione è davvero difficile la gestione

Cat.2

C.M. abbiamo notato che nel menù per intolleranza al glutine mancano varie pietanze o fucinature come ad esempio i bastoncini, gli gnocchi, le impanature, i crostini, i ravioli, tutti prodotti insomma che oggi sono sul mercato e quindi di facile reperibilità. Come mai?

MiRi: differenziare in toto per diversificare il più possibile anche perché come detto all'inizio ci sono anche diete con intolleranze al glutine associate ad altre allergie quindi per non incorrere a errori frequenti si è deciso di non introdurre alimenti che possono essere confusi con quelli di comune uso, infatti anche i formati di pasta sono completamente diversi da quelli usati comunemente.

C.M.: anche il merluzzo è sempre proposto all'olio per le diete, quindi chiediamo venga tramutato in merluzzo al forno

MiRi: occorre sempre tenere conto anche dell'andamento del menù del giorno e delle lavorazioni, in quella giornata, dove potrebbero esserci preparazioni che prevedono l'utilizzo del forno.

C.M. dice che era stato promesso da MiRi di indagare sui crackers senza glutine sul mercato (in particolare Galbusera) per fornirli al posto del pane pur lasciando ai bambini la possibilità di portarlo da casa. Bisognava capire se la Galbusera poteva fornire dei crackers mono porzionati con il simbolo della spiga sbarrata o con la scritta "Senza Glutine", sul rivestimento trasparente. Il problema infatti, è che alla scuola primaria, i bambini, spesso si vergognano o si dimenticano del pane portato da casa.

MiRi: risponde che non sono state fatte indagini in merito.

C.M. chiede a MiRi di avere, se possibile, le schede tecniche delle vaschette in Polipropilene.

MiRi per concludere chiede di aspettare a rettificare le diete visto che mancano ancora una verifica congiunta delle altre categorie. Viene corretta sicuramente la dieta cat. 20

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione

Da stabilire data per definire le altre diete

Milano



Comune
di Milano

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Giorgia Gianna

Muriel Varweij

Luciana Lo Vecchio

Comune di Milano - D.C. Famiglia, Scuola e Politiche sociali

Funzionario

Settore Servizi Minori e Giovani

Unità di Controllo Refezione Scolastica

Ettore Petrasso

Il verbalizzante,

Maria Denise Dametto

Milano, 17/10/2011