



| | |
|------------------------------|---|
| Verbale n. 1/2012 | |
| Data: 16.01.2012 – ore 18.00 | Luogo: Comune di Milano – via Porpora,10 – Milano |

Presenti:

| | | |
|---|--|--|
| Commissione Mensa: Nicoletta Schiaffino Martino Santoliquido Maria Rosa Santoiemma Claudia Paltrinieri Giorgia Gianna | Comune di milano: Lina Lucarelli – Direttore di Settore- Ettore Petrasso -Funzionario | Milano Ristorazione: Luca Radice Fabrizio Rivetta Damiano Minoglia Paolo Bonsi Elena Alquati – consulente per MiRi |
|---|--|--|

Assenti:

| |
|--|
| |
|--|

Partecipanti:

| |
|--|
| Sig. Lovati Angelo - Comune di Milano - Ufficio Unità di Controllo refezione scolastica |
|--|

Ordine del giorno:

| |
|--|
| 1. Menù Invernale a. s. 2011 - 2012 2. Varie ed eventuali |
|--|

ore 18.00 inizio lavori.

Apri i lavori la Dott. Lina Lucarelli, Direttore di Settore Programmazione e Coordinamento servizi Educativi del Comune di Milano, chiedendo un giro di presentazioni

MiRi distribuisce ai presenti dati preliminari di REPORT RILEVAZIONE GRADIMENTO MENU' a. s. 2011-2012 che si allega al presente verbale.

Si da lettura del documento e si analizzano i dati

MiRi spiega:

a **pagina 3**, i dati descritti sono stati effettuati su due rotazioni di menù invernale e precisamente :

1° rotazione che va dal 17/10/2011 al 11/11/2011

2° rotazione che va dal 14/11/2011 al 9/12/2011

su un totale di:

n° 12 giornate di rilevazione

n° 2341 pasti

di cui :

n° 136 nelle scuole d'infanzia

n° 121 nelle scuole primarie

n° 28 nelle scuole secondarie



A **pagina 4** sono descritte le metodologie di rilevamento che sono state effettuate mediante :

- ✓ osservazione degli scarti
- ✓ raccolta di segnalazioni da parte degli insegnanti, bambini, commissione mensa se presenti.

A **pagina 5** si evidenziano i risultati delle rilevazioni con la descrizione delle ricette visionate.

Nella prima colonna si trova lo scarto rilevato, in percentuale sulle presenze, nelle scuole d'infanzia; nella seconda colonna il valore minimo di scarto sempre in percentuale , mentre nella terza colonna il valore massimo in percentuale riferito sempre all'infanzia.

Nella quarta colonna viene descritto lo scarto relativo alle scuole primarie, mentre nella quinta e sesta colonna vengono calcolati i valori minimi e massimi esattamente come per l'infanzia.

Nella settima colonna si leggono gli scarti delle scuole secondarie , ottava e nona colonna i valori di scarto come i precedenti.

MiRi precisa che i numeri tra parentesi sono nelle varie colonne sono praticamente i n° delle rilevazioni effettuate, relative a quella cucinatura.

Nella valutazione del gradimento sono state anche prese in considerazione il n° di reclami per ricetta convogliate alla Società da parte dell'utenza (descrizione **a pagina 6** del documento)

A **pagina 7** troviamo VALUTAZIONE DEI DATI ovvero il riepilogo dei dati ottenuti e analizzati nelle scuole primarie, sempre suddiviso in colonne, come nelle pagine precedenti.

A **pagina 8**, si evidenzia l'analisi dei piatti del PANEL TEST effettuato solo nelle scuole primarie ; nelle scuole d'infanzia è stato servito del Panel soltanto le patate con lamelle di mandorle (come evince dallo schema)

A **pag. 9** sono stati messi a confronto i dati relativi ai RECLAMI RICEVUTI negli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 nei due periodi di rotazione del menù proposto (1° e 2° rotazione) e i dati positivi ricevuti in entrambe i periodi.

A **pag. 10** troverete le RILEVAZIONI, a.s. 2011-2012, del LABORATORIO DEI SAPORI dove vengono elencati i piatti particolari del menù in essere in questo anno scolastico suddiviso in 5 colonne dove troverete :

Descrizione del piatto 1°colonna

Tipo di piatto 2°colonna

Tipo classifica 3°colonna

Positivo 4°colonna

Negativo 5°colonna

Nel laboratorio dei sapori sono state messe in evidenza solo positivo e negativo mentre gli incerti li otterrete facendo la differenza fra i due valori.

Dei piatti PANEL, l'unico positivo è stato il purè di patate con latte di soia.

C:M: chiede: a pagina 4 le rilevazioni da chi sono state effettuate?

MiRi risponde : dagli R.Z (Responsabili di Zona) e/o assistenti di refettorio oppure da parte degli insegnanti che hanno consumato il pasto.

C.M. precisa che analizzando a pag. 6 i risultati dei reclami per ricetta sembrano poco indicativi in quanto occorrerebbe avere in effetti i valori di riferimento dei numeri dei pasti, che non sono stati inseriti.

MiRi afferma che i dati descritti sono in forma numerica proprio perché fisicamente sono quelli giunti a loro come segnalazione su scheda.

C.M. spiega che anche loro hanno rilevato dei dati dai quali evince, confrontandoli con quelli di MiRi, che a volte coincide e a volte non coincidono. Sono numeri realistici delle tendenze, ma occorre



darsi un obiettivo come occorre trovare (per alcuni piatti) forme diverse di presentazione. Ad esempio nelle crudità – finocchi e carote a tronchetto, il taglio incide parecchio sulla gradibilità. Se osserviamo la percentuale di scarto di questo piatto (35%), potendolo servire in modo più gradevole, forse, la percentuale si abbatterebbe.

Troviamo inoltre incongruenze (pag. 10) sulla frittata perché a noi risulta che è un piatto totalmente rifiutato .

MiRi (L. Radice) asserisce che già sono state effettuate dei miglioramenti e variazioni rispetto ad alcuni piatti; per esempio per il riso semi integrale, la sig. Alquati e il Dott. Radice hanno messo a punto la ricetta in modo che possa risultare più gradevole e quindi più gradito.

La sig. Alquati fa una precisazione sul Panel test relativo al Tortino di lenticchie: in alcune scuole molti bambini non l'hanno assaggiato e il gradimento è stato negativo, un po' per il colore e la forma, ma soprattutto perché alcune insegnanti non hanno preparato i bambini durante la mattinata ; invece là dove le insegnanti hanno fatto con gli alunni il lavoro di preparazione sui legumi, l'origine del piatto ecc. ecc., con tutto il materiale fornito dalla MiRi, hanno fatto il bis ed alcuni hanno chiesto 3-4 porzioni del tortino stesso.

Mentre per il purè con latte di soia che è stato l'unico piatto gradito tantissimo dai bambini, si potrebbe ripensare alla ricetta tradizionale, visto l'elevato contenuto in zuccheri e acidi grassi del latte di soia

C.M. chiede, a proposito, un riscontro con il Prof. Berrino e capire se sarà mai possibile organizzare con MiRi ulteriori incontri nelle scuole perché l'unico avvenuto quest'anno è stato molto utile e domanda in proposito la procedura cosa prevede?

MiRi spiega che non si sono dati delle procedure anche perché la richiesta delle scuole è elevata quindi da parte loro c'è la massima disponibilità e attendono un calendario dal prof. Berrino

C.M. : a proposito di menù e diete, si era detto che si potevano effettuare elaborazioni di menù con piatti che dessero la possibilità di eliminare anche un po' di diete.

Vorremmo dire che da parte dei genitori con figli a dieta, c'è una preoccupazione per come vengono lavorate e preparate le diete stesse. Per esempio il menù Senza Glutine(in seguito menzionato S.G.) prevede un consumo maggiore di legumi e già nelle precedente riunione è stato detto proprio da MiRi che bisogna stare attenti ad alcuni legumi perché possono contenerne tracce di glutine, oppure possono essere stati contaminati durante la lavorazione.

Quindi sentiamo l'esigenza di chiarimenti in seguito a:

1° fino a che data avete somministrato minestre contenenti legumi non perfettamente sicuri

2° come mai è passato del tempo prima che voi controllaste.

MiRi per ciò che riguarda l'approvvigionamento di legumi abbiamo reperito prodotto AGROBIOLOGICO (prodotto BIO) che ci dava come descrizione "assenza di glutine". Poi abbiamo verificato con controlli e analisi e ci siamo accorti che i prodotti di Legumi vari, contenevano tracce di glutine. La scheda a monte era sbagliata. Nel prodotto che esce ora invece non ci sono tracce di glutine.

C.M afferma che non si è ben capito se sono stati erogati pasti contaminati da glutine e soprattutto da che data

MiRi comunica che avrebbero fatto una ricerca e poi avrebbero fatto sapere

C.M chiede che sarebbe utile mettere questi risultati sul sito in modo da dare il primo segnale di trasparenza.

MiRi afferma che la revisione del sito è già in atto e comunque prima verificheremo e poi vi faremo sapere.



C.M: nel report oggi consegnato, sarebbe stato interessante avere la rilevazione del merluzzo all'olio perché è un piatto dove il gradimento è molto basso, anzi rifiutato totalmente. Quindi ne proponiamo l'eliminazione come ricetta

MiRi chiede come vorrebbero fosse cucinato, quindi il merluzzo.

C.M. afferma che potrebbe essere sostituita con quella al pomodoro, sicuramente più gradita. Inoltre abbiamo raccolto fra i genitori rilevatori, le preoccupazioni per i contenitori in polipropilene. Per esempio con le minestre, accolte volentieri dagli alunni, si percepisce sempre un odore ed un sapore sgradevole del rilascio dei componenti dei contenitori stessi, che alterano sicuramente il gusto reale .

Dott. Lucarelli: dichiara che a nome del Vice Sindaco, è già stato stabilito con MiRi, l'introduzione dei contenitori in acciaio inox fra marzo e settembre gradualmente per questioni di organizzazione.

C.M siamo d'accordo anche se comunque resta aperta la questione dei piattini mono porzione delle diete che comunque sono anch'esse dello stesso materiale delle gastronomie sotto accusa. Un'altra questione aperta sono i condimenti usati per insaporire le verdure crude o cotte come per esempio l'olio.

L'assaggio che alcuni rappresentanti C.M. hanno fatto a maggio risultava buono con acidità gradevole, mentre quello che viene fornito, a nostro parere, non risulta essere lo stesso. Anche per i crostini risulta un gradimento basso o addirittura rifiutati perché probabilmente è la modalità di distribuzione che va rivista.

MiRi interviene dichiarando che da venerdì è stata reintrodotta la modalità di consumo come negli anni precedenti: vengono porzionati nelle coppette per ogni commensale. In questo modo vi va bene?

C.M: si per la modalità di distribuzione invece, se fosse possibile, sarebbe meglio avere crostini Bio e semintegrali. Inoltre esprimiamo la necessità di avere più varietà sul pesce.

Sig. Alquati spiega che il prof. Berrino ha chiesto se si possano iniziare sperimentazioni nelle scuole con centri cottura piccoli in modo da poter seguire le preparazioni dei cuochi, dove si possa preparare le insegnanti, i genitori e i bambini, sui piatti proposti.

C.M. Sarebbe auspicabile, richiesta da alcune mamme e alcune insegnanti, che il Comune autorizzi corsi di formazione all'interno delle scuole.

Dott. Lucarelli fa una riflessione con C.M.: tutti assieme stiamo stilando il Regolamento per la Commissione Mensa, e già stiamo valutando un eventuale coinvolgimento dei Consigli di Zona quindi se attraverso loro riusciste a dialogare con ASL per poter fare corsi di formazione, come avete chiesto, sarebbe interessante.

Si potrebbe fare operazione di sensibilizzazione a vasto raggio di questi corsi di formazione, visto che i bambini mangiano sia a casa che a scuola, ai genitori e agli insegnanti considerando che a loro volta potrebbero essere anche genitori.

C.M. con cosa usciamo stasera?

Dott. Lucarelli: sintesi: a proposito del menù invernale invito tutti a fare riflessioni sui suggerimenti dati da MiRi e poi calendarizzare la prossima riunione per definire Menù Invernale a.s. 2011-2012 e poi successiva riunione per iniziare a sviluppare il menù estivo.



C.M. vorremmo sapere, in prossima riunione da MiRi, numeri e statistiche più precisi inoltre avere la certezza che i dati forniti da MiRi siano pubblici

MiRi risponde che si possono divulgare dicendo che non hanno valore statistico ma valore ancillare.

Al termine della riunione vengono stabilite le prossime date :

24.01.2012 definizione menù invernale

01.02.2012 Menù Estivo

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

Rappresentanza Commissione Mensa:

Nicoletta Schiaffino

Martino Santoliquido

Maria Rosa Santoiemma

Claudia Paltrinieri

Giorgia Gianna

Milano Ristorazione

Luca Radice

Fabrizio Rivetta

Damiano Minoglia

Paolo Bonsi

Elena Alquati – consulente per MiRi

Comune di Milano - D.C. Educazione e Istruzione

Funzionario

Settore programmazione e Coordinamento Servizi Educativi

Unità di Controllo Refezione Scolastica

Ettore Petrosso

Il verbalizzante,

Maria Denise Dametto

Milano, 16/01/2012