



Verbale n. 5/2011	
Data: 12.09.2011 – ore 17,30	Luogo: Sala Riunioni – D.C. Famiglia, Scuola e Politiche sociali Via Porpora, 10

Presenti:

Commissione Mensa: Giorgia Gianna Nicoletta Schiaffino Claudia Paltrinieri Riccardo Bacci Cristina Perego Muriel Varwei	Comune di milano: Salvatore Mirante Ettore Petrasso M. Denise Dametto (in qualità di Verbalizzante	Milano Ristorazione: Paolo Bonsi Giuseppe D'Anna Claudia Balzaretto Fabrizio Rivetta Elena Alquati -Consulente di Milano Ristorazione
--	---	--

Assenti:

--

Partecipanti:

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

Ordine del giorno:

1. Definizione menù anno scolastico 2011 - 2012 2. Varie ed eventuali
--

ore 17.50 inizio lavori.

Milano Ristorazione (di seguito indicata con sigla MiRi) presenta bozza menù anno scolastico 2011-2012 come risulta dal contenuto dei verbali :

n° 2 del 14 luglio 2011

n° 3 del 21 luglio 2001

n° 4 del 28 luglio 2011

che si richiamano quale parte integrante del presente, e consegna a tutti i presenti copia della Bozza del Menù .

La MiRi comunica che hanno già provveduto all'acquisto di riso semi integrale, latte di soia, legumi Bio, sulla base delle argomentazioni definite precedentemente.

Inoltre comunica di aver apportato, al menù, le seguenti modifiche concordate:

☞ Le verdure fresche per i giorni lunedì 2°sett. e venerdì 4° sett., saranno di 4° gamma

☞ Il prosciutto cotto verrà utilizzato solo per menù d'emergenza o per il pranzo al sacco nelle gite

☞ È da testare la frutta secca, nello specifico le lamelle di mandorle, per la preparazione delle patate

in insalata con mandorle (mercoledì 3° sett.)

Fa notare che nel menù sono evidenziate, in grassetto, le pietanze variate rispetto alla bozza del 28.07, e che, il tortino/polpette vegetali, è una ricetta ancora da definire in base alla possibilità operativa di realizzazione.

La Commissione Mensa (di seguito indicata con sigla C.M.) chiede a MiRi se, la forma della Farinata di Ceci, sperimentata nel mese di luglio ed introdotta nel nuovo menù, può essere diversa da quella delle frittate normalmente servite ai bambini (stampi tondi).

MiRi ammette che sulla forma non dovrebbero esserci problemi e che la sperimenteranno con una forma rettangolare; inoltre coglie l'occasione per chiedere ai presenti come procedere per l'attuazione dei menù.

Le opzioni sono:

1. sperimentare i piatti nuovi introdotti prima che il menù sia avviato
2. far partire il menù il 15 ottobre come previsto, e per 8 settimane testare il gradimento ad aree scolastiche, dopo di che, riunirsi e decidere l'effettiva valenza del menù sperimentato.

MiRi rimarca che, per capire se un piatto è gradito, occorre proporlo almeno tre volte e rilevarne gli avanzi.

C.M. dichiara che la popolazione scolastica si aspetta un cambiamento del menù invernale, quindi propone di metterlo in atto e fare le verifiche in corso d'opera.

Chiede inoltre quali sono le verdure previste nella farinata.

MiRi ha stabilito che dovendo scegliere fra le zucchine e i porri (verdure che si abbinano meglio con la farinata di ceci), saranno le zucchine perché nell'impasto restano più compatte e poi sono più gradite dai bambini.

C.M. chiede come sarà trasportata la farinata nelle scuole e MiRi risponde che avverrà nelle gastronorm in polipropilene.

C.M. chiede se MiRi ha valutato la sostituzione delle suddette in quanto anche nelle riunioni precedenti era stata chiesta la reintroduzione delle gastronorm in acciaio perché si ha il timore di rilascio di materiale a contatto con il calore elevato soprattutto in presenza di brodi, minestre, passati o creme di verdure.

Chiede una mediazione nella sostituzione, almeno in presenza dei suddetti piatti.

MiRi spiega che le gastronorm in polipropilene danno le sotto elencate garanzie:

- a. sicurezza igienica del prodotto finito (vengono chiuse ermeticamente con termo sigillatura)
- b. maneggevolezza del manufatto
- c. sicurezza operativa per i lavoratori che le utilizzano.

C.M. chiede a MiRi di aggiornare il sito con maggiori informazioni sui materiali e il risultato delle analisi effettuate dei materiali stessi

MiRi concorda con quanto proposto dalla C.M. tanto che prossimamente stabilirà una data d'incontro con gli specialisti (es.: prof. Vestrucci) che effettuano le analisi dei contenitori in polipropilene anche per dare una dettagliata informazione sui contenitori utilizzati.

Analisi della 2° settimana:

la C.M. fa notare che in questa settimana sono concentrati alcuni piatti che potrebbero essere poco graditi dai bambini; quindi essendo a rischio di rifiuto per i cinque giorni della settimana, chiede, se fosse possibile ripartire meglio nel menù, alcuni piatti.

MiRi sostiene che, effettuare cambiamenti anche di un solo piatto, si rischia di stravolgere tutto il menù (es.: sbilanciare il calcolo nutrizionale, oppure riscontrare problematiche di produzione).

Quindi si decide di avviare il menù così come impostato e, nel caso servisse, dopo le 8 settimane di sperimentazione, razionalizzare la distribuzione dei piatti nuovi, nell'arco del mese.

C.M. chiede se la minestra con i cannellini si possa tramutare in vellutata visto che nell'anno precedente la pasta e fagioli risultava in tante scuole molto brodosa e quindi poco gradita .

MiRi sostiene che è possibile rivedere la composizione della ricetta attuale lasciando il piatto così come descritto.

Nel caso ci fosse un elevato rifiuto, dopo la sperimentazione, si potrebbe tramutare in "vellutata di cannellini".

MiRi fa notare che la minestra con i legumi viene lasciata appositamente con un po' di brodo perché una prerogativa dei legumi è quella di assorbire molto liquido e perciò si cerca di evitare che la minestra arrivi sulle scuole "impaccata" e quindi poco gradevole sia dal punto di vista gustativo che visivo.

Alle ore 18.40 il rappresentate C.M. sig.ra Marilù Santoiemma lascia la riunione e viene sostituita dalla sig.ra Anna Santoiemma .

C.M. chiede che anche le verdure cotte siano cucinate in modo tale che risultino più croccanti piuttosto che scotte e solo bollite.

Seguono una serie di domande :

C.M.: i calcoli nutrizionali vengono fatti su un giorno o su tutta la settimana?

MiRi. Viene calcolato il giorno singolo e poi equilibrati sui cinque giorni.

C.M.:pensate di dare informazioni sull'alimentazione serale dopo il nuovo menù?

MiRi.:tutto si può fare e comunque è da valutare.

C.M.:la pasta con il cavolfiore inserita il martedì della seconda settimana è bianca o con il pomodoro?

MiRi.:la proponiamo bianca perché negli anni passati è stata provata al pomodoro ma non gradita.

C.M.:la pasta bianca 4° sett. è condita solo con olio oppure è con gli aromi?

MiRi.:è condita solo con olio e parmigiano perché quella agli aromi negli anni precedenti ha avuto un elevato rifiuto.

C.M.:è possibile avere più varietà nella frutta ad esempio la mela è sempre golden mentre sul mercato esistono altre varietà della stessa specie?

MiRi.:sicuramente, ma sarà argomento nella riunione dove verranno tratte le materie prime.

C.M.:quando sono in menù le carote e/o i finocchi è possibile servirle come antipasto invece che come contorno? altrimenti si rischia che i bambini dopo aver consumato il primo piatto siano sazi e quindi non consumino le verdure anche se gradite.

MiRi. Concorda con la proposta della C.M. segnalando che nelle primarie, ci sono molti self-service per cui viene servito il vassoio completo con il menù del giorno. Questa è, forse, un'informazione da dare a chi assiste il pasto nei refettori. Mentre per le materne la proposta della C.M. è fattibile dando le informazioni giuste ai terminali.

C.M. chiede che nel menù venga, segnalato con l'asterisco, il prodotto Bio utilizzato.

MiRi. Comunica che, a proposito dei risotti, è stato testato all'interno di via quaranta, la ricetta che prevede l'utilizzo di riso semi integrale, curandone i tempi di preparazione e cottura come se si fosse trattato di un'area da distribuire e i risultati sono stati discreti anzi buoni. A tal proposito per ciò che riguarda le "polpettine vegetali" sul menù sarà segnato tortino /polpettine vegetali in quanto la

realizzazione dipenderà dalla possibilità organizzativa (almeno in questa fase sperimentale di 8 settimane).

C.M.: per le diete è possibile creare un'idea di menù?

MiRi.: segnala che dopo questo incontro i menù devono essere analizzati dall'ASL, in seguito inseriti in computer e, solo in quel momento, si attiva il progetto diete e quindi si avrà un Menù diete provvisorio che comunque verrà discusso nella riunione che andremo a stabilire.

Quindi si approva il menù invernale, che si allega al presente, e si stabilisce che lo stesso andrà in vigore il 15 ottobre 2011 e avrà validità sperimentale per tre mesi (fine dicembre) e, nelle prime quattro settimane, sarà effettuata una verifica di gradibilità dei nuovi piatti e del menù nel suo insieme. Nei primi giorni dell'anno nuovo si farà il punto della situazione con il gruppo di lavoro che ha formato i menù stessi.

Al termine della riunione si concordano le date per i prossimi incontri:

- 15 settembre con commissione mensa, comune, per definire comunicato da mandare alle scuole e bozza regolamento commissione mensa
- 21 settembre per la qualità dei prodotti e materie prime
- 26 settembre per definire menù diete sanitarie

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione

Rappresentanza Commissione Mensa:

Sig. Giorgia Gianna
Sig Nicoletta Schiaffino
Sig Marilù Santoiemma
Sig Claudia Paltrinieri
Avv. Riccardo Bacci
Sig Cristina Perego
Sig Muriel Varwej

Milano Ristorazione

Dott.re Paolo Bonsi
Dott.re Giuseppe D'Anna
Dott.re Claudia Balzaretto
Dott.re Fabrizio Rivetta
Sig.ra Elena Alquati - Consulente di Milano Ristorazione -

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

Direttore di Settore
Settore Servizi per Minori e Giovani
Dott. Salvatore Mirante

Funzionario
Settore Servizi Minori e Giovani
Unità di Controllo Refezione Scolastica
Ettore Petrasso

Il verbalizzante,
Maria Denise Dametto

Milano



Comune
di Milano

Milano, 15/09/2011