

Verbale n. 1 del 20/01/2020 – ore 11.10

Luogo: Sala Riunioni 6^ piano Via Porpora n. 10

PARTECIPANTI:

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Area Servizi Scolastici ed Educativi**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Diete
2. Varie ed eventuali

Ore 11.10 inizio lavori.

Aprire la riunione la **Rappresentanza Cittadina** che ringrazia il Comune e Milano Ristorazione per aver dato disponibilità ad un incontro finalizzato unicamente alla discussione delle diete. Segue poi illustrando le slide da loro proposte aventi oggetto "Incontro Diete" che contengono le criticità segnalate dai commissari mensa. Su alcuni punti **Milano Ristorazione** si riserva di rispondere successivamente dopo avere effettuato le dovute verifiche.

1. QUALI SONO I DATI DI GRADIMENTO DELLE DIETE: **Milano Ristorazione** spiega che non è facile avere i dati sulle diete perché attualmente nell'allegato E non è prevista la possibilità di indicare il gradimento sulle diete. Il **Comune di Milano** precisa a sua volta che il gradimento delle diete è un parametro da costruire anche perché oggi il calcolo per stabilire l'indice di gradibilità dei piatti è impostato sul numero totale o su un campione congruo di bambini che hanno mangiato la porzione servita e non su un singolo bambino e quindi su un singolo piatto. Inoltre per fare questa modifica all'allegato E è necessario prima modificare il Regolamento Comunale. Inoltre **Milano Ristorazione** precisa che ci potrebbero essere problemi di privacy in quanto il gradimento dovrebbe essere fatto sul singolo piatto del bambino a dieta che potrebbe essere quindi riconosciuto, oltre al fatto che si avrebbero pochissimi dati che non sarebbero quindi statisticamente significativi. La **Rappresentanza Cittadina** chiede le modalità per modificare il Regolamento Comunale e il **Comune di Milano** risponde che è necessario fare una richiesta specifica contenente le modifiche/integrazioni da apportare allo stesso in modo che il Comune possa fare una prima valutazione rispetto alla richiesta, un confronto con tutti i soggetti interessati ed avviare successivamente l'iter previsto.
2. RICHIESTA DI AUMENTARE LA POSSIBILITA' DI ASSAGGIO DELLE DIETE MENSILI (AD ESEMPIO DA DUE A QUATTRO AL MESE): Il **Comune di Milano** ribadisce che anche in questo caso non è possibile farlo in quanto è prima necessario apportare una modifica al Regolamento Comunale. Precisa inoltre che l'assaggio delle diete per la Milano Ristorazione è un costo in quanto il Comune di Milano non paga tali pasti, gli stessi sono offerti dalla Società.
3. CAT. 1 MENU PER FAVISMO: La **Rappresentanza Cittadina** comunica che alcuni alimenti (carne e pesce) risultano stopposi ma **Milano Ristorazione** precisa che tali piatti vengono cucinati nello stesso modo degli altri, fa inoltre presente che le variazioni previste, nell'arco del mese, per i secondi piatti sono solo due, le altre pietanze sono quelle del menu di base.

La **Rappresentanza Cittadina** con riferimento al problema del confezionamento delle diete nei piatti sigillati, nei quali permangono per diverso tempo, solleva la questione di come questi piatti possano influire sulla qualità finale del prodotto che arriva ai bambini. **Milano Ristorazione** precisa che il confezionamento ha una grossa influenza sul primo piatto o sulla pizza perché l'umidità può far andare avanti la cottura della pasta o può rendere la pizza morbida ma non ha un grosso impatto sui secondi e sui contorni. La **Rappresentanza Cittadina** propone di utilizzare un piatto che fa uscire l'umidità e **Milano Ristorazione** precisa che i loro piatti sono microforati per far in modo di far uscire l'umidità ed i fori sono piccoli per evitare eventuali contaminazioni.

4. CAT. 2 MENU PRIVO DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE: **Milano Ristorazione** precisa che è strano che vi siano molti cambi di menu e che venga somministrato pasta in bianco e pollo lesso, mentre per quanto riguarda i problemi di cucinatura evidenziati su legumi e pasta si riserva di fare alcune verifiche rispetto alle segnalazioni ricevute in modo da poter intervenire e risolvere il problema.

Il **Comune di Milano** e **Milano Ristorazione** ribadiscono che i bambini celiaci possono portarsi il sostituto del pane in refettorio e a merenda e, se in qualche scuola viene impedito, di farlo presente direttamente al Comune.

5. CAT. 3 MENU PRIVO DI LATTE E VITELLO E CAT. 6 MENU PRVO DI LATTE, UOVO E VITELLO: **Milano Ristorazione** fa notare alla Rappresentanza Cittadina che servire la mozzarella priva di lattosio non risolve il problema del “no latte” in quanto il lattosio è solo uno dei diversi componenti del latte, nello specifico uno zucchero, pertanto i prodotti “privi di lattosio” non sono adatti alle diete che escludono il latte.
6. CAT. 150 DIETA LEGGERA TEMPORANEA MAX 5 GIORNI: I bambini e le insegnanti si lamentano del fatto che per n. 5 giorni sono previsti gli stessi alimenti. **Milano Ristorazione** spiega che il menù CAT. 150 è stato condiviso con il Comune di Milano e con ATS ed è stato predisposto in modo da garantire la dieta anche ai bambini che fruiscono di una dieta speciale. Non è possibile avere più menù alternati in quanto i piatti assegnati alla dieta leggera temporanea per gli utenti che già usufruiscono di una dieta speciale devono comparire in una riga specifica nei menù dieta, al fine di consentire la produzione e la verifica da parte di tutte le persone preposte.

Milano Ristorazione ribadisce che la scelta di un menù uguale per 5 giorni è per far sì che i genitori non lo scelgano ogni qualvolta ci sia un piatto del menu non gradito al bambino ma che sia una reale necessità fisica, di salute. Tuttavia **Milano Ristorazione** informa che ci sia in atto un pensiero di rivedere il secondo ma che comunque resterà poi invariata la durata dei 5 giorni.

La **Rappresentanza Cittadina** chiede a Milano Ristorazione di utilizzare etichette colorate ma quest'ultima spiega che la possibilità di errore deve essere ridotta alla fonte e quindi prima della distribuzione. La maggior tutela viene garantita rendendo gli alimenti diversi ad esempio utilizzando formati e colori di pasta diversi. A tal proposito la **Rappresentanza Cittadina** chiede se è possibile fornire gli gnocchi di un colore diverso nella dieta senza glutine in quanto quelli attuali agli spinaci non vengono mangiati dai bambini e **Milano Ristorazione** si riserva di valutare se la proposta è fattibile. La **Rappresentanza Cittadina** chiede a Milano Ristorazione di valutare la possibilità di fare due menu alternati ma quest'ultima risponde che non è possibile in quanto non riuscirebbero più a garantire la dieta leggera ai bambini con dieta speciale. Infatti, non è possibile strutturare due menu alternativi su un menu che è già alternativo.

7. CAT. 23 MENU PRIVO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: **Milano Ristorazione** precisa innanzitutto che al momento non hanno in assortimento il TOFU o SEITAN. Si può fare una riflessione rispetto alla richiesta di modifica delle ricette anche se la scelta di questa dieta non è una scelta obbligata. Per quanto riguarda invece la richiesta di avere più varietà nella merenda e togliere le zucchine dalla pizza **Milano Ristorazione** si riserva di verificare e fare una riflessione. La **Rappresentanza Cittadina** è consapevole che la dieta 23 sia per scelta e non per motivi di salute ma precisa che i genitori che scelgono tale dieta sono molto attenti all'alimentazione dei propri figli e anche se i numeri sono ridotti, bisogna portare la stessa attenzione degli altri.

La **Rappresentanza Cittadina** chiede uno step successivo di aggiornamento e pertanto si concorda di fare un prossimo incontro il 20 aprile p.v. La Rappresentanza Cittadina dovrà inviare a fine marzo p.v. una mail di conferma o di modifica della data proposta.

La seduta si chiude alle 12.40.

ALLEGATI:

1. Slides predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto “Incontro diete 20 gennaio 2020”

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano - Area Servizi Scolastici ed Educativi**
- **Milano Ristorazione**

Milano 20/01/2020

RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

INCONTRO DIETE

20 Gennaio 2020



- ▶ Quali sono i dati di gradimento delle diete?
- ▶ Proposta di miglioramento della comunicazione dei dati sulle diete
- ▶ Molti CM ad oggi non sapevano di poter assaggiare due diete al mese per refettorio (vedi regolamento)



La nostra inchiesta in vista dell'incontro odierno ha portato ad una maggior sensibilizzazione dei CM sul tema delle diete

Abbiamo ricevuto notevoli feedback positivi sulla possibilità di assaggio delle diete e sulla volontà dei CM di contribuire al miglioramento delle stesse



MENÙ DIETE SANITARIE E MENÙ DIETE ETICO-RELIGIOSE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE

Clicca sulla dieta interessata per scaricare il PDF

Menù diete sanitarie

- CAT 1 - Menù per favismo
- CAT 2 - Menù privo di cereali contenenti glutine
- CAT 3 - Menù privo di latte e vitello
- CAT 4 - Menù privo di uovo
- CAT 5 - Menù privo di pesce, molluschi e crostacei
- CAT 6 - Menù privo di latte, uovo e vitello
- CAT 7 - Menù privo di solanacee
- CAT 9 - Menù privo di legumi
- CAT 10 - Menù a basso contenuto di sostanze istamino - liberatrici
- CAT 11 - Menù a basso contenuto di nichel
- CAT 13 - Menù per diabete
- CAT 14 - Menù ipocalorico
- CAT 15 - Menù ipolipidico
- CAT 16 - Menù iposodico
- CAT 17F - Menù frullato
- CAT 17T - Menù tritato
- CAT 18 - Menù per stipsi
- CAT 30 - Menù privo di frutta a guscio e pinoli
- CAT 31 - Menù privo di arachidi
- CAT 150 - Leggera temporanea max 5 giorni
- CAT 99 - Diete personalizzate

Menù diete etico-religiose

- CAT 20 - Menù privo di carne suina
- CAT 21 - Menù privo di carne
- CAT 22 - Menù privo di carne bovina e suina
- CAT 23 - Menù privo di alimenti di origine animale
- CAT 24 - Menù privo di carne e pesce



- ▶ Vista la numerosità delle tipologie di diete presenti nei refettori, richiesta di aumentare la possibilità di assaggio delle diete mensili (da due a quattro, ad esempio)
- ▶ Ridurre la somministrazione di fagioli brasati o stufati nelle diete in cui sono previste tali pietanze (vedere slide successive)
- ▶ Incrementare la varietà dei piatti presentati
- ▶ Incrementare la varietà per le merende dei giochi serali
- ▶ Proposta di introdurre nelle diete (laddove possibile) alcune pietanze del menù «modificate», per far sentire maggiormente inclusi e meno differenziati i bambini con dieta

Ad esempio, modificare la ricetta dello sformato di legumi o delle crocchette di lenticchie togliendo uova, formaggio e usando una panatura senza glutine

MENU' DIETE SANITARIE

CAT 1 Menù per favismo

- ▶ Alcuni alimenti risultano stopposi (carne o pesce)
- ▶ Verdure crude non consumate per eccessivo condimento



Riflessioni sulle modalità di condimento delle diete da parte delle scodellatrici (non sempre viene utilizzato il cucchiaino)

CAT 2 Menù privo di cereali contenenti glutine

- ▶ Frequenti variazioni al menù che comportano la somministrazione di pasta/riso in bianco e pollo lesso (a lungo andare poco graditi)
- ▶ Piselli e ceci non risultano "brasati", ma appaiono lessi e senza condimento. Possibilità di rivedere la ricetta
- ▶ La pasta utilizzata risulta poco cotta e poco condita
- ▶ Richiesta di sostituzione degli gnocchi agli spinaci con quelli di patate senza glutine
- ▶ Le verdure lesse appaiono senza condimento;
- ▶ La merenda dei giochi serali risulta scarsa per un bambino in crescita. Riceve solo un succo di frutta (al posto della focaccia e della torta) o una piccola confezione di marmellata (quando c'è pane e marmellata).

Suggerimenti

- ▶ Inserire più risotti nel menù;
- ▶ Inserire più volte la polenta gialla;
- ▶ Usare impanatura senza glutine per le pietanze che lo richiedono
- ▶ Avere una merenda confezionata idonea alla dieta



CAT 3 Menù privo di latte e vitello

- ▶ Richiesta di mozzarella senza lattosio sulla pizza

CAT 5 Menù privo di pesce, molluschi e crostacei

- ▶ Alternativa ai borlotti brasati

CAT 6 Menù privo di latte, uovo e vitello (come per CAT 3)

- ▶ Alternativa ai borlotti brasati
- ▶ Richiesta di mozzarella senza lattosio sulla pizza

CAT 150 Leggera temporanea max 5 giorni

- ▶ Lamentele dei bambini e delle maestre sul fatto che sono previsti gli stessi alimenti per 5 gg e accade spesso che i bimbi al terzo giorno non mangiano più.
- ▶ Proposta di alternare pasta/riso ed il pollo con qualcosa di diverso, come previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica:
 - altri tipi di carne magra al vapore, alla piastra, lessata;
 - pesce al vapore, alla piastra, lessato;
 - ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso $\leq 8\%$);
 - legumi lessati (non in caso di enterite)



MENU' DIETE ETICO-RELIGIOSE

CAT 22 Menù privo di carne bovina e suina

- ▶ Per le gite proposta di un'alternativa al prosciutto cotto (come ad esempio l'affettato di tacchino)

CAT 23 - Menù privo di alimenti di origine animale

- ▶ Variare maggiormente il menù, troppi alimenti si ripetono nella settimana, molta pasta bianca, poco riso.
- ▶ Aumentare l'utilizzo di cereali integrali non lavorati (riso, farro, orzo).
- ▶ Rendere i piatti **più accattivanti** (polenta col pomodoro e ceci, polpette di ceci, muffin salato di legumi e verdure, spezzatino di tofu o seitan, arrosto di seitan, Insalata di borlotti mais e olive invece dei borlotti brasati, Crocchette di lenticchie, Cotoletta vegana, Bastoncini vegani invece dei bastoncini di pesce, Tortino di patate, Crocchette di patate, Tortino di verdure con pan grattato)
- ▶ Somministrare la pizza senza zucchine e usare la mozzarella vegana
- ▶ Avere sulla APP di MIRI il calendario della diete speciali
- ▶ Merenda più varia (cornetti veg, biscotti veg)



CAT 24 – Menù privo di carne e pesce

- ▶ Come CAT 23 poca attenzione alla varietà dei secondi piatti
- ▶ Richiesta di alternative ai borlotti brasati



MENU' DIETE SANITARIE

- ▶ Più riso e meno pasta
- ▶ Mozzarella senza lattosio al posto del prosciutto
- ▶ No borlotti brasati ma alternative vegetali accattivanti per i bambini
- ▶ Più varietà nella merenda

MENU' DIETE ETICO-RELIGIOSE

- ▶ Più riso e meno pasta
- ▶ Mozzarella vegana al posto delle zucchine
- ▶ No fagioli brasati o lessi ma alternative vegetali accattivanti per i bambini
- ▶ Più varietà nella merenda



- ▶ Richiesta di riscontro sui dati di gradimento e rifiuto delle pietanze presentate nelle diete così come nel menù normale
- ▶ Migliorare la varietà dei piatti presentati nelle diete sovraccitate
- ▶ Ridurre le ripetizioni dei piatti

