

PARTECIPANTI:

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

ORDINE DEL GIORNO:

1. Valutazione gradimento menu inverno periodo dal 21/10/2019 al 31/12/2019
2. Preparazione della pizza e qualità del pane
3. Richiesta dati aggregati per centro cucina e numeri di ispezioni per scuola
4. Varie ed eventuali

Ore 16:45 inizio lavori.

Aprire la riunione la **Rappresentanza Cittadina** che illustra le slide da loro proposte aventi oggetto “Incontro sul menu vigente inverno 2019/2020”.

1. VALUTAZIONE GRADIMENTO MENU INVERNO PERIODO DAL 21/10/2019 AL 31/12/2019.

a. PRIMI PIATTI:

- i. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che rispetto al menù invernale, non c'è molto da modificare, però ci sono tre piatti che creano un po' di problemi durante le ispezioni in quanto, oltre al dissenso ricevuto da parte delle insegnanti, gli stessi vengono avanzati sui tavoli. I primi piatti in questione sono CREMA DI ZUCCHINE CON RIGATINI DI FARRO BIOLOGICO, PASTA BIOLOGICA CON CREMA DI BROCCOLI E PASTA BIOLOGICA ALLA CREMA DI ZUCCHINE. Il problema è che spesso le ZUCCHINE sono acquose e amare. **Milano Ristorazione** da parte sua comunica che si è resa conto che la ZUCCHINA è un problema che fa crollare il piatto. L'idea della Società è quella di togliere le pietanze che sono agli ultimi posti nell'indice di gradimento, valutando cosa inserire per aumentare il gradimento dei bambini. Anche perché una dieta non può essere equilibrata se il bambino non mangia tutto. Quindi, la proposta di Milano Ristorazione è di togliere le ZUCCHINE dal menu invernale del prossimo anno per vedere come va. L'idea è quella di fare nuove proposte che la Rappresentanza Cittadina potrà valutare. La **Rappresentanza Cittadina** è d'accordo ma precisa che la cosa importante è non fare un menu di sole carote. Milano Ristorazione si trova d'accordo con tale affermazione. Per quanto riguarda i broccoli il pensiero di Milano Ristorazione è che hanno un odore forte che può dar fastidio ai bambini soprattutto quando il centro cucina è vicino al refettorio. Il **Comune di Milano** ricorda ai presenti che il menù viene visionato da ATS e, per andare bene a quest'ultima, deve essere equilibrato e nel rispetto dei valori nutrizionali.

b. SECONDI PIATTI:

- i. CHICCHE DI MERLUZZO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede la sostituzione con semplici filetti conditi con un goccio d'olio in quanto i bambini non riescono ad identificare cosa contengono, per loro è un miscuglio che non è pesce. **Milano Ristorazione** precisa però che le chicche sono composte da filetti di pesce. Per la Rappresentanza Cittadina un altro problema riscontrato è la gratinatura perché è asciutta o troppo umida e quindi, soprattutto nella scuola dell'infanzia, i bambini fanno fatica a mangiarla ma pur togliendola non mangiano la pietanza. Chiede quindi a Milano Ristorazione di lavorare sulla gratinatura e quest'ultima conferma la propria disponibilità a lavorarci.
- ii. NASELLO POMODORO CAPPERI E OLIVE: Dopo aver analizzato che il piatto è stato somministrato poche volte tutti concordano di lasciarlo nel menù in modo di avere un indice di gradimento più attendibile prima di sostituirlo, come già fatto, con il merluzzo gratinato, così da non proporre il pesce ancora una volta nel format gratinato. Si discute inoltre sulle problematiche che ci sono state per la compilazione dell'allegato E da parte delle commissioni mensa e Milano Ristorazione si scusa per

quanto accaduto precisando di essere in attesa di una risposta dai sistemi informativi. Ci tiene però a precisare che a suo avviso le segnalazioni pervenute sono ancora poche e che quindi dovrebbero essere svolte più visite in modo da avere numeri più alti per il gradimento nel momento in cui si devono prendere le decisioni per una eventuale sostituzione o meno dei piatti.

- iii. **SFORMATO CON LEGUMI:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede di rivedere la ricetta. Il **Comune di Milano** si trova d'accordo con la proposta della Rappresentanza e precisa che è molto importante come viene fatta la gratinatura del piatto dal centro cucina. **Milano Ristorazione** comunica di avere qualche idea per modificare la ricetta. Comunica inoltre di aver parlato con una scuola per fare un esperimento per cambiare i nomi dei piatti che in questo momento sono didascalici. L'idea è quella di far scegliere i nuovi nomi ai bambini per vedere se, coinvolgendoli, si hanno dei miglioramenti anche nel gradimento. In calce al menu sarà comunque indicato cosa contiene il piatto.

Si parla poi di quanto emerso nel corso di un incontro nel quale era presente l'Assessore Galimberti dove si è parlato di "exit strategy" e **Milano Ristorazione** comunica che bisogna trovare il momento in cui i piatti non graditi vengono sostituiti. Si discute quindi sulla possibilità/modalità da utilizzare per sostituire un piatto anche perché una cosa è modificare una ricetta e un'altra cosa è sostituire il tipo di alimento (es. Pesce). Il **Comune di Milano** propone per il prossimo menu invernale di fare un pacchetto ricette prevedendo delle alternative nel caso in cui vi sono piatti che non sono graditi. **Milano Ristorazione** precisa però che, per la gestione delle diete, i piatti sostitutivi devono essere presi dal menù in corso o da quello precedente, non si può prevedere come alternativa l'introduzione di nuovi piatti

- c. **CONTORNI:** La **Rappresentanza Cittadina** ribadisce che nel menu ci sono troppe carote, soprattutto quelle preparate alla julienne che tra l'altro vengono apprezzate meno rispetto alle carote a tronchetto. Chiede quindi di provare a servire la carota prima del primo piatto, in quanto hanno verificato che servendo la verdura come prima pietanza, ad esempio carote a tronchetto e finocchi crudi, viene mangiata e c'è meno rifiuto. **Milano Ristorazione** spiega che questa cosa viene già fatta nel giorno in cui è previsto il piatto unico, ma farlo anche nei giorni normali ci potrebbero essere problemi sulla gestione del tempo perché in questo caso si dovrebbero servire 3 portate distinte (verdura, primo e secondo) e i tempi si prolungano. Cercherà comunque di trovare una soluzione sostituendo una carota con un'altra verdura.
- d. **FRUTTA:** Per quanto riguarda la frutta la **Rappresentanza Cittadina** segnala che c'è poca varietà. **Milano Ristorazione** elenca tutti i frutti che sono stati serviti dalla metà di settembre ad oggi (mele, pesche, susine, albicocche, uva, pere, clementine, arance). Si parla poi del problema delle pere che spesso sono dure e non vengono mangiate. In effetti la pera un giorno è matura e il giorno dopo è marcia quindi è meglio non proporla nei prossimi menu anche perché con la frutta a metà mattina è stato un disastro. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se il problema si riscontra su tutti i tipi di pere e **Milano Ristorazione** risponde che bene o male è così. Spiega che il tutto dipende dalla conservazione in quanto le pere vengono raccolte tra la fine del mese di agosto e il mese di settembre ma vengono mangiate, quando l'annata è buona, anche fino a metà aprile, "vengono quindi conservate attraverso l'adozione di apposite tecnologie (smart fresh)". L'idea potrebbe essere quella di sostituire le pere con il miyagawa che è una sorta di clementino che riuscirebbe a coprire il periodo che va da ottobre a metà novembre, in attesa che arrivino gli altri agrumi. La **Rappresentanza Cittadina** pone il problema che è comunque un agrume e pertanto verrebbe scambiato come un'arancia ma **Milano Ristorazione** precisa che il miyagawa è maturo quando la buccia è verde e all'interno è arancione e senza semi. Il fornitore ha la disponibilità di tale prodotto, ma deve essere verificato se c'è la possibilità di inserirlo nei prodotti della Società. Resta concordato che, se le pere restano così, Milano Ristorazione valuterà con cosa sostituirle.

2. PREPARAZIONE DELLA PIZZA E QUALITÀ DEL PANE.

- a. **PIZZA:** La **Rappresentanza Cittadina** precisa che solo il nome rende felici i bambini ma ci tiene a precisare che vi sono state lamentele circa la cottura. La pizza viene appallottolata e mangiata oppure i bambini, per mangiarla, tolgono tutto fino ad arrivare alla parte cotta. Alcuni tranci sono crudi e pertanto essendo un prodotto precotto viene il dubbio che sia un precotto cotto male. È pur vero che la pizza è un prodotto delicato ed è difficile mantenere la cottura ideale. **Milano Ristorazione** ammette che è un prodotto complicato da gestire. Sostanzialmente la pizza non è un prodotto ideale per il servizio di ristorazione collettiva e nonostante ciò si è riusciti ad avere un prodotto ad un livello

soddisfacente, ma nell'ultimo periodo si è capito che c'era qualcosa che non andava perché sono aumentate le segnalazioni. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di verificare se il procedimento viene fatto nel modo giusto e **Milano Ristorazione** comunica che stanno facendo delle verifiche con il fornitore e che sono in attesa di ricevere un riscontro dallo stesso.

- b. PANE: La **Rappresentanza Cittadina** segnala che viene mangiato soprattutto quando non piace un piatto proposto e quindi i bambini si riempiono con il pane. Ammette di non fare segnalazioni sul pane perché c'è stato un piccolo miglioramento rispetto agli anni passati, però non è ancora buono. **Milano Ristorazione** precisa che il pane è basico, quindi fatto solo con farina, acqua e lievito ed è iposodico. Quindi è meno saporito rispetto al pane che contiene miglioratori e grassi (olio ecc.). Il **Comune di Milano** chiede se c'è la possibilità di chiedere al fornitore di migliorarlo mantenendolo sano e **Milano Ristorazione** comunica che è necessario considerare che la produzione inizia a mezzanotte e viene servito molte ore dopo. È disponibile però a lavorarci per migliorarlo.

3. RICHIESTA DATI AGGREGATI PER CENTRO CUCINA E NUMERI ISPEZIONI PER SCUOLA.

Per quanto riguarda la richiesta di tali dati il **Comune di Milano** precisa che tali richieste devono essere discusse nel corso degli incontri bimestrali e propone di rinviare la discussione al prossimo incontro bimestrale previsto per il 16 aprile alle ore 13,30. Per quanto riguarda invece la pubblicazione dei dati relativi al gradimento delle pietanze, conferma che non ci dovrebbero essere problemi a farlo, in quanto già i dati vengono forniti alla Rappresentanza Cittadina e ai Referenti di Municipio. Comunque anche questo punto va discusso nel corso del prossimo incontro bimestrale e per quanto riguarda le richieste di dati è necessario tenere presente che attualmente il Regolamento Comunale non prevede che vengano forniti dati alla Rappresentanza Cittadina. Inoltre, per i dati di gradimento delle pietanze aggregati per centro cucina e il numero di ispezioni per scuola fatti dai commissari, comunica che è necessario fare una valutazione se fornirli o meno, infine segnala che i report, per fornire tali dati, devono essere costruiti. **Milano Ristorazione** precisa che già i dati aggregati per un tema di numerosità dicono molto poco, figuriamoci con i dati disaggregati. Il **Comune di Milano** precisa a sua volta che il gradimento delle pietanze non si può dare disaggregato perché il menu va visto nella sua completezza.

4. VARIE ED EVENTUALI.

Milano Ristorazione parla della bozza del menu estivo ed evidenzia piatti che hanno sostituito rispetto a quanto è stato detto nel corso dell'incontro tenutosi nel mese di dicembre u.s.

- Le carote julienne sono state sostituite con le taccole all'olio
- L'insalata di farro biologico con pesto e pomodorini è stata sostituita con la pasta integrale biologica con pesto e pomodorini
- L'insalata di merluzzo è stata sostituita con il nasello con salsa di limone biologico
- L'insalata di riso è stata sostituita con la pasta biologica olio e parmigiano
- Predisposto un piatto unico con bocconcini di tacchino con crema di verdure e riso all'olio

Viene consegnata quindi una copia della bozza del menu estivo alla **Rappresentanza Cittadina** in modo che possa poi dare un riscontro sulla stessa.

La seduta si chiude alle 19.00.

ALLEGATI:

- Slides predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto "Incontro sul menu vigente inverno 2019/2020"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Assessorato Educazione e Area Servizi Scolastici ed Educativi**
- **Milano Ristorazione**

RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

Incontro sul menu vigente
inverno 2019/2020

20 febbraio 2020



Ordine del Giorno

1. Valutazione gradimento menù inverno periodo dal 21/10/2019 al 31/12/2019
2. Preparazione della pizza e qualità del pane
3. Richiesta dati aggregati per centro cucina e numeri di ispezioni per scuola
4. Varie ed eventuali





SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO


AREA 1 inizio 3^a settimana
AREA 3 inizio 1^a settimanaAREA 2 inizio 2^a settimana
AREA 4 inizio 4^a settimana

Validità: dal 7/1/2020

MENÙ INVERNO 19/20


SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di lenticchie con riso • Formaggio Asiago DOP • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Malloreddus biologici al pomodoro • Arrosto di tacchino agli aromi • Carote julienne • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta integrale biologica al pesto * • Sformato con legumi • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Carote a tronchetto • Pizza margherita * • Budino al cacao equosolidale 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica alla crema di zucchine * • Bastoncini di pesce * • Purè di patate • Frutta fresca di stagione ☉

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Finocchi in insalata • Pasta biologica pasticciata al ragù di soia biologica • Tortino biologico alla carota 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto alla parmigiana • Nasello * gratinato • Carote julienne • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata di piselli con crostini con farina integrale biologica • Cotoletta di lonza alla milanese • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli * di magro olio e parmigiano • Frittata • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema di zucchine * con rigatini di farro biologico • Crocchette con lenticchie • Erbette * aglio e olio • Frutta fresca di stagione ☉

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Carote julienne • Pizza margherita * • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Minestra di cannellini con riso • Frittata • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi * al pomodoro biologico • Pollo * al forno al rosmarino • Insalata, verza e carote julienne • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica con crema di broccoli • Formaggio Stracchino • Patate * arrosto • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica agli aromi • Nasello * pomodoro, capperi e olive • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione ☉

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
	<ul style="list-style-type: none"> • Ravioli * di magro alla salvia • Rusticelle di pollo • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica • Chicche di filetti di merluzzo • Carote julienne • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto allo zafferano • Formaggio Caciotta biologica • Cavolfiori * gratinati • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Polenta biologica • Bocconcini di tacchino con carote e piselli * • Frutta fresca di stagione ☉ 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta biologica al ragù di soia biologica • Frittata con zucchine • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione ☉

* Alimento surgelato all'origine

 Cottura al forno Con utilizzo di uova biologiche Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

☉ A rotazione secondo disponibilità

Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.



Numero verde 800 710 980

E-mail: parliamoci@milanoristorazione.itSito: www.milanoristorazione.it

■ contorni poco graditi
■ contorni poco vari

■ piatti da valutare

■ variato niente dati



RCCM.MILANO

PRIMI PIATTI

SOSTITUITO CON
PASTA PASTICCIATAPasta pasticciata: è appena stata introdotta quindi
non abbiamo dati per commentare

→ Lasagne al ragu di soia biologica (S)	19	24,36%	40	51,28%	15	19,23%	4	5,13%	78	100,00%	65	PA
---	----	--------	----	--------	----	--------	---	-------	----	---------	----	----

PUR NON RISCUOTENDO GRANDE SUCCESSO VALUTIAMO DI LASCIARLO ANCORA
PER VEDERE SE MIGLIORA IL GRADIMENTO

→ Crema di zucchine con rigatini di farro biologico (S)	12	17,14%	34	48,57%	14	20,00%	10	14,29%	70	100,00%	56	PA
---	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	---------	----	----

PUR NON RISCUOTENDO GRANDE SUCCESSO VALUTIAMO DI LASCIARLI ANCORA
PER VEDERE SE MIGLIORA IL GRADIMENTO

→ Pasta biologica con crema di broccoli (S)	15	31,91%	16	34,04%	11	23,40%	5	10,64%	47	100,00%	62	PA
→ Pasta biologica alla crema di zucchine (S)	9	18,00%	24	48,00%	12	24,00%	5	10,00%	50	100,00%	58	PA

Sui primi in linea generale, anche se ci sono piatti meno apprezzati e ci sarà da discutere su alcuni abbinamenti, gli indici di gradimento fino ad ora non sono così preoccupanti da dover richiedere delle alternative al piatto.



SECONDI PIATTI

→ Chicche di filetti di merluzzo (S)	12	16,67%	20	27,78%	20	27,78%	20	27,78%	72	100,00%	44	PR
--------------------------------------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	---------	----	----

Questo è un piatto introdotto nel 2017, in sostituzione delle polpette di merluzzo che non avevano anch'esse riscontrato alti indici di gradimento. La Rccm ha sempre richiesto un pesce che fosse riconoscibile, soprattutto quando dopo le polpette si continuavano a riscontrare delle difficoltà con il piatto che nella ricetta originaria del 2017 presentava una bassa quantità di pesce nell'impasto con uova e ricotta (allora anche questo abbinamento aveva suscitato alcune critiche.) Nel 2018 era stata modificata la ricetta che vedeva nell'impasto la presenza di pesce portata al 60/70%. Purtroppo anche se ci sono stati degli sforzi per migliorare il piatto, continua ad avere un'alta percentuale di scarto.

La Rccm chiede di sostituire le chicche con semplici filetti di merluzzo

→ Nasello pomodoro capperi e olive (S)	5	7,69%	27	41,54%	18	27,69%	15	23,08%	65	100,00%	45	PR
--	---	-------	----	--------	----	--------	----	--------	----	---------	----	----

Abbiamo visto che in diverse scuole il piatto è stato sostituito con il merluzzo gratinato. Non ne conosciamo le motivazioni, non ci è stata data comunicazione. La Rccm avrebbe tenuto il nasello essendo un piatto introdotto quest'anno e lavorato piuttosto sui secondi sopra e sotto citati per le loro criticità.

→ Sformato con legumi (S)	12	17,14%	31	44,29%	17	24,29%	10	14,29%	70	100,00%	55	PA
---------------------------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	---------	----	----

Piatto ad elevato rifiuto sia per la cottura a volte eccessiva a volte scarsa, sia di gradimento. Sappiamo che si è già cercato di apportare modifiche alla ricetta, sarebbe utile pensare ad una exit strategy mantenendo i legumi.

→ Crocchette con lenticchie (S)	13	18,57%	28	40,00%	19	27,14%	10	14,29%	70	100,00%	54	PA
---------------------------------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	---------	----	----

Altro piatto ad elevato rifiuto.

→ Nasello gratinato (S)	8	16,00%	24	48,00%	14	28,00%	4	8,00%	50	100,00%	57	PA
-------------------------	---	--------	----	--------	----	--------	---	-------	----	---------	----	----

Valutazione gratinatura.



CONTORNI

→ Insalata di stagione (S)	19	9,95%	72	37,70%	75	39,27%	25	13,09%	191	100,00%	48	PR
→ Fagiolini all'olio (S)	14	10,61%	48	36,36%	51	38,64%	19	14,39%	132	100,00%	48	PR
→ Insalata, verza e carote julienne (S)	3	5,36%	24	42,86%	19	33,93%	10	17,86%	56	100,00%	45	PR
→ Carote trite o julienne (N)	1	33,33%	0	0,00%	1	33,33%	1	33,33%	3	100,00%	44	PR
→ Erbette aglio e olio (S)	1	2,04%	18	36,73%	19	38,78%	11	22,45%	49	100,00%	39	PR
→ Zucchine al forno (S)	2	4,00%	13	26,00%	23	46,00%	12	24,00%	50	100,00%	37	PR
→ Erbette all'olio (N)	0	0,00%	0	0,00%	1	100,00%	0	0,00%	1	100,00%	33	PR
→ Finocchi gratinati (N)	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	100,00%	1	100,00%	0	//
→ Purè di patate (N)	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	//
→ Spinaci all'olio (N)	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	100,00%	1	100,00%	0	//

Come già discusso anche per il menù estivo, ci sono troppe volte le carote julienne, che anche come rilevato dai dati vengono meno apprezzate dai bambini rispetto alle carote tagliate a tronchetto.

Per quanto riguarda i contorni, la Rccm non è tanto preoccupata per gli indici di gradimento quanto piuttosto sulla varietà delle verdure proposte. La Rccm pensa che sarebbe utile variare la proposta prima di soffermarsi sugli indici di gradimento rilevati.

FRUTTA

Anche in questo caso sarebbe utile variare la tipologia di frutta offerta per invogliare maggiormente i bambini al consumo.



PIZZA

NEGLI ULTIMI TEMPI STA RISCOUOTENDO NON POCHE CRITICITÀ NELLE SCUOLE, MOLTI CM E INSEGNANTI/EDUCATORI LAMENTANO UN PRODOTTO NON COTTO CONOSCENDONE LA LAVORAZIONE CI CHIEDIAMO SE LA PROBLEMATICHA POSSA ESSERE ALLA FONTE, NELL'IMPASTO, CHE PUÒ FAR PENSARE DAVVERO AD UN PRODOTTO NON COTTO

→ Pizza margherita (S)	75	68,81%	26	23,85%	8	7,34%	0	0,00%	109	100,00%	87	TA
------------------------	----	--------	----	--------	---	-------	---	-------	-----	---------	----	----

NONOSTANTE I DATI DI GRADIMENTO, CI CHIEDIAMO SE CI SIANO POSSIBILITÀ DI INTERVENTO. A FRONTE DELLA SCADENZA DELL'APPALTO (MARZO/AGOSTO?) SAREBBE AUSPICABILE L'ACQUISTO DI UN PRODOTTO MAGGIORMENTE CONTROLLABILE IN TERMINI DI QUALITÀ, COTTURA E SAPORE

PANE

PANE	Segn.	%	Segn.	%	Segn.	%	Segn.	%	Segn.	%		
Pane integrale	378	46,61%	312	38,47%	91	11,22%	30	3,70%	811	100,00%	76	TA
Pane con farina 00/0	62	40,00%	72	46,45%	10	6,45%	11	7,10%	155	100,00%	73	PA
Pane biologico	86	35,25%	102	41,80%	45	18,44%	11	4,51%	244	100,00%	69	PA

IL PANE È UN “BENE RIFUGIO”, SPESSO MANGIATO A FRONTE DI UN PIATTO POCO GRADITO. QUESTO SECONDO RCCM È IL CLASSICO ESEMPIO IN CUI NON CONTA SOLO IL GRADIMENTO DEI BAMBINI, CIÒ CHE CONTA È ANCHE E SOPRATTUTTO LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEI COMMISSARI PRESENTI DURANTE L'ISPEZIONE. ANCHE PER IL PANE STIAMO RICEVENDO MOLTE LAMENTI CIRCA LA QUALITÀ E IL SAPORE STESSO.

COME PER LA PIZZA, ANCHE PER IL PANE CI CHIEDIAMO SE CI SIANO POSSIBILITÀ DI INTERVENTO. A FRONTE DELLA SCADENZA DELL'APPALTO (AGOSTO?) AVERE ANCHE IN QUESTO CASO L'ACQUISTO DI UN PRODOTTO MAGGIORMENTE CONTROLLABILE IN TERMINI DI QUALITÀ, COTTURA E SAPORE.



DATI DA RICHIEDERE

- Come già richiesto, SAREBBE UTILE AVERE I DATI AGGREGATI PER CENTRO CUCINA E NUMERI DI ISPEZIONI PER SCUOLA con i gradimenti dei piatti.
- PUBBLICAZIONE DEI DATI.
Come vengono pubblicati i dati raccolti dall'ISTITUTO PIEPOLI vorremmo che lo fossero anche quelli dei CM che offrono quotidianamente un lavoro VOLONTARIO, è GIUSTO e IMPORTANTE che sia loro sia tutti i genitori vedano riconosciuta l'IMPORTANZA e il VALORE del lavoro svolto; inoltre permetterebbe una PIÙ CHIARA VISIONE a tutti del REALE GRADIMENTO dei pasti riducendo quesiti e polemiche.
- ACCESSO AI DATI DELLE SCUOLE DI MUNICIPIO DI APPARTENENZA.
Aiuto per migliori relazioni con referenti e valutazione puntuale della situazione. RCCM non chiede dati complicati che richiedono molto tempo per essere elaborati, numero di ispezioni fatte in quella scuola e indice di gradimento per piatto.

PROBLEMI ALLEGATO E

L'ALLEGATO E È FONDAMENTALE PER LAVORARE.
OCCORRE TROVARE UNA SOLUZIONE NEL CASO CI SIANO DISSERVIZI
COME NELL'ULTIMO MESE.



GRAZIE

