

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca e Staff - Direzione Educazione - Area Food Policy - Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. Riattivazione ed estensione della collaborazione con Siticibo;
2. Semplificazione allegato E e utenze RCCM;
3. Filiera distribuzione del pasto: dalla consegna dal centro cucina alla consegna al bambino;
4. Varie ed eventuali

Ore 17,40 inizio lavori.

Apri la riunione la **Vicesindaca Anna Scavuzzo** che saluta i presenti. Si procede quindi a discutere i punti dell'ordine del giorno, tra cui anche quelli proposti dalla **Rappresentanza Cittadina** che sono contenuti nelle slide "Incontro bimestrale del 31/03/2022".

1. **1. RIATTIVAZIONE ED ESTENSIONE DELLA COLLABORAZIONE CON SITICIBO:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede di valutare insieme come riattualizzare ed estendere la collaborazione con Siticibo e snellire l'attuale processo che risulta molto macchinoso. **Milano Ristorazione** precisa che i tempi sono cambiati a causa del covid. Il rapporto con Siticibo procede da oltre 15 anni con l'attività di raccolta di pane e frutta non consumati. Nel 2019, quindi periodo pre-covid, la raccolta veniva effettuata in quasi 100 strutture con una media di raccolta di circa 65.000 kg di frutta e circa 48.000 kg di pane, mentre nel 2021 precisa che il covid ha bloccato molte attività e, per quanto riguarda la raccolta, comunica che Siticibo garantisce il ritiro del cibo grazie alla collaborazione dei volontari. Oggi la raccolta è stata ripresa ma è cambiata anche la modalità del servizio in quanto prima il pane e la frutta venivano messi nei cestini e consegnati a richiesta ma, per la questione covid, non è possibile procedere in tale modo e quindi il pane viene servito sui tavoli e sui vassoi. Nel tempo Siticibo ha ripreso, in modo limitato nei numeri, con n. 35 strutture di ritiro di pane e frutta (nel 2021 ha ritirato circa 2.000 kg di pane e circa 11.000 kg di frutta). L'attuale procedura prevede che Siticibo contatta Milano Ristorazione e quest'ultima contatta la scuola al fine di attivare il ritiro che avviene entro 2/3 giorni. Il problema di oggi è la disponibilità di Siticibo, mentre da parte di Milano Ristorazione c'è la massima disponibilità. Per aumentare i quantitativi raccolti si potrebbe decidere di distribuire un solo panino, ed il secondo su richiesta, in modo da lasciare il pane integro all'interno dei sacchetti per il ritiro. Per quanto riguarda invece il ritiro del cotto precisa che la gestione è diversa in quanto va abbattuto e conservato con temperature conformi. Si era provato a fare una sperimentazione su n. 3 cucine ma Siticibo ha abbandonato il ritiro per volumi ritenuti non adeguati. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che in area food policy vi sono associazioni che collaborano sia con gli Hub antispreco che con una serie di altre azioni che si stanno consolidando ad esempio all'interno dell'ortomercato. Purtroppo, con le scuole il fatto che, per poter ritirare il cibo, i bambini non devono aver toccato niente è dirimente e questo tema non è solo burocrazia ma è una prescrizione specifica di ATS. Pertanto, l'ipotesi proposta da Milano Ristorazione, di somministrare un panino a tutti i bambini ed il secondo solo su richiesta, su cui si sta facendo una riflessione, permetterebbe non solo di avere da subito una riduzione dell'eccedenza ma anche di rendere il cibo riutilizzabile. Precisa ad esempio che una Società, che si occupa di realizzare birra, ha chiesto di poter raccogliere il pane per avere i lieviti. **Milano Ristorazione** precisa che, con la diminuzione netta del ritiro del pane da parte di Siticibo, c'è stato un aumento molto importante di richiesta dei sacchetti Salvamerenda – nel 2019 erano n. 4.800 mentre nel 2021 sono stati oltre 27.000. Pertanto, oltre alla redistribuzione delle eccedenze, devono essere considerati entrambi i fattori e quindi anche la distribuzione dei sacchetti. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che Siticibo è pronta a ripartire su più scuole anche se ha problemi di logistica in quanto si muove grazie all'aiuto dei volontari. È d'accordo con il Vicesindaco per valutare di coinvolgere altre associazioni in modo da insegnare ai bambini il tema dello spreco. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** anticipa un punto delle VARIE ED EVENTUALI rispetto all'educazione alimentare. Evidenzia una pratica intitolata "comunità di pratica" sul tema della riduzione della plastica che è stata particolarmente seguita, pur essendo online. Informa inoltre che "fa la cosa giusta" ha chiesto al Comune di partecipare in maniera attiva anche nella costruzione di percorsi e ragionamenti. L'idea dell'Amministrazione è di aderire con una comunità di pratica sull'educazione alimentare facendo partecipare attivamente anche la Rappresentanza Cittadina che potrebbe proporre suggerimenti o temi di proprio interesse da tenere conto nel corso della preparazione degli inviti. L'idea è quella di lavorare per uno scambio che normalmente serve per fare il punto della situazione rispetto all'attuale ma anche disegnare delle piste di lavoro che solitamente generano progetti pilota o innovazioni da inserire nelle azioni da fare. Precisa che il periodo di "fa la cosa giusta" dovrebbe essere la fine del mese di aprile e comunica alla Rappresentanza che provvederà a

trasmettere tutti i dettagli unitamente allo schema su cui si sta lavorando. Il ruolo della Rappresentanza potrebbe essere ideologico e di rilettura a valle delle cose che emergono e di risonanza rispetto a quella che è l'esperienza di rappresentante delle commissioni mensa e di genitore. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia la Vicesindaco per l'opportunità. Chiede di ampliare l'utilizzo dei sacchetti Salvamerenda oppure sarebbe opportuno eliminare dalla procedura le segreterie e le maestre facendo effettuare la richiesta direttamente dal genitore o dalla classe. Precisa, inoltre, che i numeri, 65.000 kg di frutta e 48.000 kg di pane, raccolti da Siticibo nel 2019 sono quantità impressionanti e sarebbe opportuno chiedersi come mai c'è tutto questo avanzo. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** precisa che le insegnanti e la direzione scolastica non possono essere escluse in quanto la competenza sulla scuola è principalmente del Dirigente scolastico e del corpo docente, infatti, tutte le azioni promosse dal Comune, prevedono l'adesione al progetto da parte della scuola e della direzione scolastica. Per quanto riguarda i numeri comunica che sono aumentati molto infatti, nel range 14/21 sono stati distribuiti n. 57.000 sacchetti Salvamerenda, nel 2019 n. 4.900, nel 2020 n. 10.000 e nel 2021 n. 27.000. Precisa, inoltre, che con Milano Ristorazione si sta concordando un calendario di visite per accompagnare la distribuzione dei sacchetti Salvamerenda con un momento di incontro e di importanza per i bambini, che costituisce anche un elemento di educazione civica, in modo da far venire voglia di entrare a far parte del progetto anche alle insegnanti più recalcitranti. La **Rappresentanza Cittadina**, per quanto riguarda il numero dei sacchetti distribuiti, precisa di essere contenta dei risultati ottenuti tenuto conto del grande lavoro svolto dalla stessa e della collaborazione effettuata con Milano Ristorazione. È d'accordo nel dire che il processo si snellirebbe però è convinta che si ha una consapevolezza maggiore se la richiesta arriva dalla scuola. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** comunica che si è pronti per ripartire con il progetto frutta a metà mattina. La fine dello stato di emergenza sta permettendo di recuperare attenzioni che non vogliamo vedere disperdere. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di essere allineati sul progetto in modo da poter collaborare. Ritornando al sacchetto Salvamerenda comunica di aver letto sul sito di Milano Ristorazione che i bambini possono portare a casa la frutta ed il pane. Chiede se anche tale azione dipende dalla direzione scolastica. Chiede poi alla Vicesindaca se è possibile portare a casa la frutta ed il pane senza sacchetto Salvamerenda, di sensibilizzare i dirigenti scolastici e i docenti e di fare una riflessione sulla quantità di cibo che tutti i giorni viene buttato o non mangiato dai bambini. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** per quanto riguarda il portare a casa frutta e pane, precisa che è meglio se l'azione viene strutturata in quanto più igienica. Non crede che venga ripreso un bambino che porta via un pezzo di pane o una mela. Precisa che il Comune sta lavorando con Milano Ristorazione sulla qualità e sull'appetibilità del cibo sano e buono e sulla riduzione dello spreco. **Milano Ristorazione** fa notare che in passato è capitato che qualche scuola riteneva che Milano Ristorazione proibisse ai bambini di portare a casa pane e frutta. La Società è intervenuta dichiarando di non avere problemi a riguardo. Comunica quindi che, in casi di equivoci del genere, non ha nessun problema a dichiarare che non è così. Per quanto riguarda la quantità dichiarata sopra (65.000 kg di frutta e 48.000 kg di pane) raccolti nel 2019, precisa che è minuscola rispetto a quella che viene fornita. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che le scuole dell'infanzia non vengono coinvolte nei vari progetti (sacchetto Salvamerenda e frutta a metà mattina). A suo dire il senso sul valore del cibo dovrebbe partire già dalla scuola dell'infanzia. Precisa, inoltre, che la frutta a metà mattina avrebbe la sua importanza tenuto conto che i bambini della scuola dell'infanzia non possono portare la merenda e quindi dopo la colazione restano a digiuno fino all'ora del pranzo. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** comunica che è stato avviato un corso di formazione per le educatrici e le P.O. per costruire dei percorsi per arrivare a predisporre del materiale didattico adatto ai bambini 3/6. Per quanto riguarda la frutta a metà mattina comunica che costa molto porzionare e distribuire la frutta. Costa il triplo rispetto alla somministrazione per i bambini delle scuole primarie. Comunica di aver cercato delle soluzioni alternative ma di non essere arrivata al dunque. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quindi a Milano Ristorazione se i bambini dell'infanzia possono portare a casa il pane o la frutta. Il **Comune di Milano**, per quanto riguarda la possibilità di portare a casa il cibo nei sacchetti, precisa che negli ultimi anni c'è stato un problema legato al covid in quanto il portare del materiale fuori/dentro dalla scuola veniva impedito dai protocolli molto stringenti del covid per la sicurezza legata all'andamento epidemiologico. Rispetto al futuro, considerando la sensibilizzazione che si vuol dare alle scuole e alle insegnanti, precisa che questo non può che essere l'inizio di un percorso che può prevedere anche l'iniziativa dei sacchetti. La differenza sta nella fascia di età ma niente è impossibile e quindi si può costruire un percorso che supera le difficoltà già nate prima del covid.

2. **SEMPLIFICAZIONE ALLEGATO E E UTENZE RCCM:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede di aprire un tavolo tecnico per semplificare l'allegato E come già fatto in precedenza per le iscrizioni online dei commissari mensa e per risolvere la criticità sui genitori separati. La discussione del punto in questione potrebbe essere fatta durante il tavolo tecnico. Per quanto riguarda le utenze chiede di dare la possibilità ai membri della Rappresentanza Cittadina di poter analizzare tutti gli allegati E in quanto attualmente ognuno vede solo gli allegati E della sua commissione. Chiede inoltre di poter avere una visione più ampia per il Coordinatore ed il Vicecoordinatore. La richiesta era già stata effettuata ma c'erano delle considerazioni da fare. Precisa che è importante valutare come snellire i campi dell'allegato E con una

soluzione che riesca ad accontentare tutti i soggetti coinvolti. Precisa inoltre che, potendo visionare tutti gli allegati E, sarebbe possibile monitorare il test sulla nuova pizza senza bisogno di chiedere al Comune o a Milano Ristorazione. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** comunica che non ci sono problemi ad avviare un tavolo tecnico. Per quanto riguarda le modifiche relative all'allegato E comunica che è necessario modificare il regolamento comunale e per farlo lo stesso deve passare dal Consiglio Comunale che è detentore delle indicazioni sui regolamenti. Comunica che è utile capire il tipo di modifiche da apportare sul regolamento in modo da valutare anche che riflesso ci può essere nella raccolta dei dati. Prosegue comunicando che è in fase finale la procedura di selezione del Direttore dell'Area Food Policy e Agricoltura. All'interno di tale area vi sarà anche l'Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione con la supervisione del rapporto con Milano Ristorazione e del processo di analisi dei dati, delle verifiche e dei controlli. Completata la fase di individuazione del Direttore dell'Area si potrà avviare un'interlocazione rispetto a tale tema. La **Rappresentanza Cittadina** propone di fare due tavoli tecnici, con un gruppo ristretto, uno per semplificare l'allegato E ed uno sul regolamento, in modo da snellire i processi anche sulle attenzioni. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** precisa che, per il tavolo tecnico sul regolamento, è necessario attendere la nomina del Dirigente perché l'attività sul regolamento la deve coordinare lui in quanto dovrà redigere il documento da sottoporre al Consiglio Comunale.

3. FILIERA DISTRIBUZIONE DEL PASTO: DALLA CONSEGNA DAL CENTRO CUCINA ALLA

CONSEGNA AL BAMBINO: La **Rappresentanza Cittadina** chiede di ripercorrere il processo. Ci sono tematiche da approfondire. **Milano Ristorazione** precisa che il processo di produzione è abbastanza lineare e semplice ma anche sufficientemente complicato. C'è una piattaforma centrale dove si ricevono tutte le derrate alimentari. Al ricevimento dei prodotti vengono eseguiti una serie di controlli. Ogni prodotto è codificato da una scheda tecnica, che è la carta d'identità del prodotto, che contiene i requisiti che lo stesso deve avere. Al ricevimento del prodotto vengono verificate tutte le caratteristiche descritte nella scheda tecnica, i requisiti normativi, l'etichettatura, le temperature, l'igienicità dei mezzi di trasporto, il quantitativo ricevuto rispetto a quello ordinato e indicato nel documento di trasporto e poi vengono eseguiti una serie di controlli, soprattutto per quanto riguarda l'ortofrutta, per accertare che siano idonei per il servizio. All'interno del magazzino vengono eseguiti ulteriori controlli e anche al momento della spedizione, soprattutto per l'ortofrutta. Il prodotto viene quindi spedito e, una volta ricevuto dal centro cucina, vengono eseguiti ulteriori controlli: la scadenza, le temperature, le etichette ecc. Una volta entrato in cucina, dopo lo stoccaggio, il prodotto, prima di entrare in produzione ed essere lavorato, subisce ulteriori controlli necessari a verificare la data di scadenza, lo stato di conservazione, ecc. Nell'ambito della produzione vengono stabiliti ulteriori controlli che riguardano la cottura dei prodotti, durante la quale bisogna verificare che il prodotto abbia i requisiti previsti e quindi non abbia perso le proprie caratteristiche, compreso un controllo visivo volto ad evidenziare e gestire eventuali non conformità riscontrate. Dopo la cottura o la preparazione, i prodotti vengono spostati in una zona di stazionamento dove, prima della spedizione, subiscono ulteriori controlli relativi al mantenimento dei requisiti merceologici e organolettici. Tra tutti i controlli previsti c'è anche l'assaggio. Anche a livello del refettorio sono obbligatori una serie di controlli, tra cui la temperatura, il quantitativo, la verifica delle diete e delle caratteristiche sensoriali del prodotto - odore, colore e sapore - che devono essere verificati dagli operatori al ricevimento che, nel caso di non conformità, devono avvertire il centro cucina e il coordinatore dell'Azienda di somministrazione. La **Rappresentanza Cittadina** è consapevole che dietro c'è un grande processo e pensa sia opportuno sensibilizzare tutti a una corretta educazione e ad una corretta gestione dei processi. Comunica che spesso la frutta che va al bambino non è in una condizione ottimale, quindi, non viene fatta l'opportuna scelta. Chiede se non è più opportuno implementare un processo educativo e formativo anche sulla distribuzione coinvolgendo anche la stessa maestra per non avere un mancato controllo. Chiede idee per risolvere la problematica segnalata. **Milano Ristorazione** precisa che la frutta viene lavata nel rigoverno del refettorio e quindi tali attività vengono effettuate dalle addette alla somministrazione. Precisa però che ad esempio, per quanto riguarda le mele, vengono lavate all'interno dei lavandini e, essendo un frutto delicato, può manifestare subito ammaccature se urta contro il lavandino o agli altri frutti. Pertanto, in caso di distribuzione di frutta "ammalorata", la stessa può essere immediatamente sostituita dal personale. Si tratta di casi puntuali in quanto non crede si stia parlando di tutta la frutta di un refettorio. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che se la frutta è rovinata non viene sostituita. Presume ci sia un difetto di informazione completa in quanto anche la maestra che fa le foto e le invia alla mamma che è commissario mensa, dovrebbe chiedere la sostituzione del prodotto. Pertanto, sarebbe opportuno spiegare che in questo caso si deve chiedere la sostituzione del frutto. **Milano Ristorazione** comunica che la frutta è biologica e per difficoltà di approvvigionamento al momento non c'è una grande quantità a disposizione.

4. VARIE ED EVENTUALI: La **Rappresentanza Cittadina** comunica di aver ricevuto segnalazioni da tre scuole, servite dallo stesso centro cottura, per carote congelate o talmente vecchie da essere immangiabili e pizza cruda. Nonostante i diversi livelli di controllo, il cibo in questione è arrivato a scuola. Chiede quindi cosa succede se il cibo viene respinto una volta arrivato a scuola? Cosa mangiano i bambini, soprattutto nel caso del piatto unico? **Milano Ristorazione** precisa che per il cibo respinto, viene

inviata una segnalazione. Il servizio è composto da persone che devono controllare le non conformità in modo da segnalarle. La cucina cerca di capire il problema ed il prodotto viene sostituito. La cucina non può rifiutarsi di sostituirlo. Per quanto riguarda le carote comunica che non sono surgelate ma è un prodotto fresco, dalla produzione al consumo possono decorrere al massimo n. 3 giorni al fine di garantire la massima freschezza del prodotto. Comunica che ogni centro cucinata eroga dai 2.000 agli 11.000 pasti al giorno, quindi, è necessario capire i numeri relativi alle segnalazioni e valutare se è un problema di lotto. Per quanto riguarda la pizza comunica che lunedì 4 aprile ci sarà il test sulla nuova pizza mentre per quanto riguarda il controllo precisa che l'uscita del pasto dal centro cucina prevede controlli a campione. Propone di inserire una nota nella comunicazione che sta per inviare alle scuole per il pane, la specifica che, in caso di non conformità, l'insegnante può chiedere la sostituzione del piatto. Il **Comune di Milano** propone di inserire una nota anche nel comunicato che viene inviato ogni anno alle scuole, come avviene per la procedura delle diete. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** per quanto riguarda la pizza precisa che la distribuzione di quella eccessivamente cotta è stato un errore. Comunica inoltre che Milano Ristorazione sta facendo delle prove per capire se ci sono metodiche diverse, rispetto alle attuali, per avere un prodotto con meno rilievi. Per quanto riguarda le carote comunica che è stata fatta una riflessione sul tema dei condimenti volta a togliere l'aceto dalle carote. Si sta valutando di fare un'emulsione di sale e olio in modo da non avere troppo sale. Sperimentiamo e le portiamo in produzione per migliorare l'appetibilità delle verdure crude. Per quanto riguarda invece il pollo, dalle segnalazioni è emerso che la sovra coscia non viene mangiata perché è poco cotta. L'ipotesi è quella di sostituirla con le rustichelle. Tale modifica potrà essere effettuata dopo la chiusura dell'appalto attualmente in essere. Pertanto, al momento si cercherà di modificare la cottura delle sovra cosce fino a quando verranno sostituite con le rustichelle di pollo cotte al forno. Nella prossima riunione verranno fornite eventuali aggiornamenti su tali news. La **Rappresentanza Cittadina** chiede al Comune se nel tempo è stato fatto un corso di formazione con adesione volontaria delle insegnanti per la gestione di eventuali problematiche/segnalazioni che emergono durante il pasto. Chiede poi aggiornamenti sui rimborsi delle quote per i periodi di quarantena e di sorveglianza attiva, dove se non ci sono i due metri non si può pranzare. Precisa che a breve ci sarà l'ultima rata di Milano Ristorazione e i genitori chiedono aggiornamenti. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** il tema di oggi è relativo al bilancio di previsione che non si è ancora chiuso e pertanto tale situazione non ci permette di utilizzare degli avanzi. L'indicazione è di riuscire a modulare in modo da andare a sgravare alcune rate per mancata fruizione del pasto a seguito di pandemia ecc. Purtroppo, la prossima bollettazione deve partire e pertanto per questa fase non riusciamo a ridurre nulla. L'impegno a farlo c'è ma non abbiamo ancora avuto il via libera dalla ragioneria. **Milano Ristorazione** comunica di non aver ancora bollettato le classi a modulo, e quindi le scuole medie. La bollettazione in questi casi prevede l'emissione di due rate, una a gennaio e l'altra ad aprile/maggio. Al momento si è deciso di bollettare il 50% e quindi la prima rata, pertanto, l'eventuale provvedimento sarà considerato nella seconda rata. La **Rappresentanza Cittadina** segnala un problema sulla dieta 99 che sta subendo una modifica nel menu che porta a un consumo eccessivo di patate. Comunica che sta raccogliendo le segnalazioni e allo stesso tempo chiede di cercare una soluzione in quanto la situazione si protrae dal 4 marzo. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo** comunica che si sta cercando di capire come riuscire ad arricchire la dieta. Il problema emerge dal fatto che sono stati indicati degli allergeni in alcuni alimenti che impediscono di inserirli nelle diete sanitarie. Precisa che la soluzione attuale è di emergenza e che l'attenzione è massima in quanto si sta cercando di capire come affrontare il problema. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia. **Milano Ristorazione** comunica che il menu estivo verrà avviato il 26 aprile. La **Rappresentanza Cittadina** per quanto riguarda il comunicato che verrà inviato a tutte le scuole chiede di sollecitare la richiesta del sacchetto Salvamerenda. Per quanto riguarda la pizza chiede che la stessa non venga somministrata il lunedì perché le famiglie solitamente la propongono la domenica sera. Mentre per quanto riguarda i menu comunica che è il gradimento che non funziona in quanto ci sono menu che sono parzialmente o totalmente rifiutati. Per quanto riguarda poi il bis, che non si può concedere, comunica che lo stesso potrebbe servire per far mangiare il bambino. Chiede quindi se passata l'emergenza tale tema potrà essere affrontato. La **Vicensindaca Anna Scavuzzo**, per quanto riguarda il bis, comunica di non avere molto margine e che comunque non è la mancata assunzione di una porzione che può fare raddoppiare l'altra, sia per indicazioni di ATS sia rispetto al fatto che l'equilibrio complessivo riguarda la somministrazione del menu. Comunica che su alcuni piatti si sta ragionando e coglie l'occasione per informare i presenti che è in fase di conclusione la customer di Milano Ristorazione. Rispetto alle tipologie di ricette/cotture ci sono ampi margini di ragionamento e di manovra. È importante abituare i bambini a dei gusti e dei sapori, che hanno bisogno di un accompagnamento, è un po' una sfida. Ad esempio, nella distribuzione del libretto si è cercato di giocare su alcuni alimenti per riuscire, tramite un approccio, ad abituarli a mangiare cotture sane e non unte. La **Rappresentanza Cittadina** chiede di coinvolgere anche ATS, docenti e dirigenti. Spera che i nuovi menu saranno più graditi. Il **Comune di Milano** precisa che prima del covid è stata sempre fatta con la Rappresentanza una procedura ben precisa sui dati di gradimento dei piatti. Sono sempre stati forniti due report per menu (estate e inverno). Tali report contengono i lavori fatti dalle scuole, dalle commissioni mensa e dall'unità di controllo comunale. Normalmente su tali dati viene impostata la riunione del menu e per i piatti che non vanno bene si chiede

la sostituzione o la modifica della ricetta. A breve riprenderemo a fornire il report di gradimento che è utile anche per migliorare i menu. La **Vicesindaca Anna Scavuzzo** ringrazia e chiude la riunione.

La seduta si chiude alle 19,23.

ALLEGATI:

1. Slide predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto “Incontro bimestrale del 31 marzo 2022”

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Vicesindaca e Staff - Direzione Educazione - Area Food Policy - Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 31/03/2022

RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

Incontro bimestrale del
31 marzo 2022



RCCM MILANO

Ordine del Giorno

1. Riattivazione ed estensione della collaborazione con Siticibo
2. Semplificazione allegato E e utenze RCCM
3. Filiera distribuzione del pasto: dalla consegna dal centro cucina alla consegna al bambino
4. Varie ed Eventuali



1. Riattivazione ed estensione della collaborazione con Siticibo

Siticibo è un programma della Fondazione Banco Alimentare ONLUS, nato a Milano nel 2003 è la prima applicazione italiana della Legge 155/2003 (cosiddetta del Buon Samaritano) e ha lo scopo di recuperare il cibo cotto e fresco in eccedenza nella Ristorazione Organizzata (hotel, mense aziendali e ospedaliere, refettori scolastici, esercizi al dettaglio, etc.).

RCCM chiede al Comune di Milano e Milano Ristorazione:

- riattualizzare ed estendere la collaborazione con Banco Alimentare e qualsiasi altra realtà sul territorio che si occupa del recupero del cibo.

(Attualmente il processo è che la scuola richieda l'attivazione a Milano Ristorazione che poi attiva Siticibo – perché la richiesta delle scuole?)

- Milano Ristorazione valuti il ritiro presso TUTTI i centri cottura delle eccedenze di cotto.
- Valutare congiuntamente come supportare SITICIBO che attualmente ha difficoltà a reperire mezzi per il trasporto;



2. Semplificazione Allegato E e utenze RCCM

Richiesta di apertura nel breve periodo di un tavolo Tecnico, come fatto in precedenza, per semplificare la compilazione dell'Allegato E – versione commissari e riattualizzazione della richiesta già fatta in precedenza di aprire utenze per RCCM per la visualizzazione degli allegati E per Municipio



3. Filiera distribuzione del pasto: dalla consegna al centro cucina alla consegna al bambino

Riteniamo giusto, in questa occasione, ripercorrere dettagliatamente quelli che sono i passaggi di verifica qualità e conformità dei pasti che dal centro cottura arrivano alle tavole dei bambini. Dal pasto principale (che sia primo, secondo o piatto unico) alla frutta (preparazione e controllo).

