

**PARTECIPANTI:**

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

**ORDINE DEL GIORNO:**

1. Metodologia per la valutazione del gradimento dei piatti delle diete e loro successiva estrapolazione dei dati da condividere con la RCCM
2. Rivisitazione richiesta da RCCM delle ricette dei piatti discussi nella riunione precedente e delle merende dei giochi serali
3. Riflessioni sull'utilizzo dei piatti per le diete speciali
4. Varie ed eventuali

Ore 10,34 inizio lavori.

Aprire la riunione la **Rappresentanza Cittadina** che illustra le slide da loro proposte aventi oggetto "Incontro Diete", precisando che, essendo passati molti mesi dal precedente incontro, i tre punti proposti servono per fare il punto della situazione.

1. **METODOLOGIA PER LA VALUTAZIONE DEL GRADIMENTO DEI PIATTI DELLE DIETE E LORO SUCCESSIVA ESTRAPOLAZIONE DEI DATI DA CONDIVIDERE CON LA RCCM – La Rappresentanza Cittadina** precisa che i dati richiesti, pur riferendosi a numeri inferiori, sono importanti e fondamentali come quelli riferiti ai piatti ordinari ma ad oggi, non essendoci una raccolta dati, non sanno quanti bambini consumano il pasto, quanto gradimento e rifiuto c'è. Le uniche informazioni sono quelle fornite dai commissari mensa. Nel precedente incontro è stato detto che è necessario modificare il regolamento comunale ma prima di proporre modifiche vuole capire come fare per raccogliere questi dati, tenuto anche conto che bisogna intervenire anche sull'allegato E. L'idea è quella di raccogliere i dati per tipologia di dieta e non per singolo bambino. Il **Comune di Milano** precisa che nell'incontro del 20/01/2020 è stato detto che le linee guida Regionali non prevedono un sistema per rilevare il gradimento delle diete e anche il regolamento comunale non menziona questa ipotesi. Infatti per consentire ai commissari di fare una valutazione sulle diete è stato inserito l'assaggio diete da parte del commissario. Pertanto servono delle proposte di modifica al regolamento al fine di effettuare una valutazione con Milano Ristorazione. Precisa inoltre che nell'incontro del 16/04/2020 è stato concordato di predisporre un report dei dati derivanti dalla valutazione sensoriale fatta dai commissari ma, a causa dell'emergenza dovuta al covid 19, lo stesso non è ancora stato mai fornito, vista anche la chiusura delle scuole e la sospensione delle attività delle commissioni mensa. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che nell'allegato E è stato inserito l'assaggio delle diete da parte dei commissari ma non sanno se tali dati attualmente vengono raccolti e se è possibile utilizzarli. Un domani si potrà poi inserire nell'allegato E la possibilità di valutare il gradimento/rifiuto del bambino. Ma il **Comune di Milano** ribadisce che nel report relativo ai dati sulla valutazione sensoriale, sono presenti i dati dei pasti ordinari e delle diete. Per cambiare il regolamento comunale devono essere effettuate delle proposte per ragionare e valutare sulla fattibilità delle stesse. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che è necessario darsi un punto di arrivo nell'implementazione dell'allegato E, inserendo nello stesso accoglimento e rifiuto dei piatti da parte dei bambini a dieta. Il **Comune di Milano** ribadisce che è difficile riuscire a sviluppare un sistema di questo tipo anche perché i piatti dei bambini a dieta sono termosigillati, tra l'altro non è un sistema previsto dalle linee guida regionali. **Milano Ristorazione** precisa inoltre che nelle linee guida non ci sono indicazioni sulla valutazione sensoriale delle diete in quanto la sensibilità dell'utente a dieta è differente da quella dell'utente non a dieta. Diventa quindi difficile dire se il prodotto va bene e compararlo perché ogni bambino ha una sua sensibilità. Tali dati non sono quindi previsti dalle linee guida in quanto mettere insieme dati oggettivi è un'attività complessa. La **Rappresentanza Cittadina** ribadisce che è importante capire se il bambino a dieta consuma il pasto o resta a digiuno. Il punto si chiude con l'accordo che con l'avvio delle attività dei commissari mensa verrà predisposto il report sulla valutazione sensoriale e che la Rappresentanza Cittadina prosegue con le sue riflessioni al fine di proporre delle proposte che saranno valutate.
2. **RIVISITAZIONE RICHIESTA DA RCCM DELLE RICETTE DEI PIATTI DISCUSSI NELLA RIUNIONE PRECEDENTE E DELLE MERENDE DEI GIOCHI SERALI – La Rappresentanza Cittadina** chiede a Milano Ristorazione un riscontro rispetto ai punti di seguito indicati:
  - a. **RIDURRE LA SOMMINISTRAZIONE DI FAGIOLI BRASATI O STUFATI NELLE DIETE IN CUI SONO PREVISTE TALI PIETANZE E TROVARE DELLE VALIDE ALTERNATIVE AI FAGIOLI BORLOTTI (CAT. 5, 6, 23, 24).** - **Milano Ristorazione** innanzitutto precisa che i FAGIOLI BRASATI O STUFATI non è un piatto inflazionato o troppo proposto in quanto non viene proposto tutte le settimane. Infatti per la categoria 5 viene proposto due volte al mese, per la 6 una volta al mese e per la 23 e 24 tre volte al

mese. Comunica comunque che sta pensando a ricette differenti sempre con fagioli borlotti, anche perché dal punto di vista proteico sono un prodotto interessante anche per la sostituzione dei derivati animali.

- b. **PROPOSTA DI RCCM DI SOMMINISTRARE GNOCCHI DI COLORE DIVERSO (CAT. 2) - Milano Ristorazione** comunica che sta testando un paio di prodotti. Dal punto di vista sensoriale il prodotto è soddisfacente e positivo. Sta però ultimando il mantenimento della cottura del prodotto. Precisa inoltre che per le PASTE RIPIENE – RAVIOLI SENZA GLUTINE – il prodotto è risultato positivo dal punto di vista sensoriale e di mantenimento della cottura. Deve però fare un passaggio con il fornitore per avere un prodotto di forma diversa, esempio a mezzaluna, per differenziarlo in fase di somministrazione. Il prodotto testato non ha un colore diverso ma è bianco con all'interno erbetto/spinaci che sono meno evidenti dell'attuale prodotto per renderlo più accettabile dai bambini anche dal punto visivo. Il nuovo prodotto non è quindi di colore verde come quello attuale, ma il colore è molto meno evidente.
  - c. **PROPOSTA DI RCCM DI SOMMINISTRARE LA PIZZA SENZA LE ZUCCHINE SOPRA (CAT. 23) - Milano Ristorazione** comunica che sarà ricercata un'adeguata soluzione per dare sostanza al prodotto. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che con il piatto sigillato con la pellicola microforata si crea umidità che da all'impasto la sensazione di "bagnato" percezione aggravata dalla presenza delle zucchine, il prodotto pertanto non viene consumato. Il piatto è critico da diverso tempo ma non è stata fatta una riflessione per migliorarlo. **Milano Ristorazione** comunica che quanto richiesto è fattibile e si riserva di dare un riscontro a breve.
  - d. **MERENDE GIOCHI SERALI** - La **Rappresentanza Cittadina** propone di inserire torte alternative, focaccia o yogurt al posto di ripetere pane e marmellata o di estendere ai bambini non a dieta un prodotto che viene dato ai bambini a dieta come è stato fatto con il gelato vegetale. **Milano Ristorazione** comunica che, per sostituire pane e marmellata, ha fatto delle riflessioni per riuscire ad avere un prodotto o dei prodotti che potessero andare bene per una buona parte dei bambini con dieta sanitaria iscritti ai giochi serali. Sono stati valutati una serie di prodotti ma ci sono da fare i vari passaggi per vedere che il prodotto da utilizzare sia maggiormente spendibile. Cercherà di dare un riscontro in tempi non biblici.
  3. **RIFLESSIONI SULL'UTILIZZO DEI PIATTI PER LE DIETE SPECIALI** - La **Rappresentanza Cittadina** precisa di non voler discutere sull'utilizzo di questo articolo ma chiede di poter avere la scheda tecnica per trasparenza, per avere una maggior conoscenza e per comprendere le difficoltà riscontrate da Milano Ristorazione su alcune pietanze. **Milano Ristorazione** comunica che per rispondere deve prima fare un passaggio con la Direzione.
4. **VARIE ED EVENTUALI:**
- a. **AGGIORNAMENTO SULLA VOLONTA' DI MIRI DI APPORTARE MODIFICHE ALLA DIETA LEGGERA TEMPORANEA, NELLO SPECIFICO AL SECONDO** - **Milano Ristorazione** comunica che sta facendo una riflessione per sostituire il pollo con il pesce ma non è in grado di farlo in questo momento. Precisa che il menu dieta leggera temporanea è condiviso con il Comune di Milano e con ATS ed in questo momento non riesce a gestire tale attività.
  - b. **CONDIVISIONE DEL REGOLAMENTO SULLA MODALITA' DI CONDIMENTO DELLE DIETE DA PARTE DELLE SCODELLATRICI** - La **Rappresentanza Cittadina** comunica di aver ricevuto riscontri dai commissari mensa che sostengono che le scodellatrici in refettorio condisciono i piatti, soprattutto contorni, senza utilizzare il cucchiaino, vanno quindi ad occhio, quindi la verdura galleggia nell'olio o quest'ultimo proprio non c'è. **Milano Ristorazione** informa la stessa che farà un passaggio con il Responsabile della Gestione Operativa – Dott. Capocci – al fine di valutare quanto richiesto.

Si concorda di fare un incontro di aggiornamento sul tema dieta per fine gennaio 2021.

La seduta si chiude alle 11,30.

ALLEGATI:

1. Slides predisposte dalla Rappresentanza Cittadina aventi oggetto "Incontro diete".

**LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO**

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

Milano 26/10/2020

# RAPPRESENTANZA CITTADINA DELLE COMMISSIONI MENSA

INCONTRO DIETE

26 OTTOBRE 2020



# RIFLESSIONI DOPO L'INCONTRO DEL 20 GENNAIO 2020

ALLEGATO 1

Odg:

- 1 - Metodologia per la valutazione del gradimento dei piatti delle diete e loro successiva estrapolazione dei dati da condividere con la RCCM
- 2 - Rivisitazione richiesta da RCCM delle ricette dei piatti discussi nella riunione precedente e delle merende dei giochi serali
- 3 - Riflessioni sull'utilizzo dei piatti per le diete speciali
- 4 - Varie ed eventuali



# RIFLESSIONI DOPO L'INCONTRO DEL 20 GENNAIO 2020

ALLEGATO 1

PUNTO 1- Metodologia per la valutazione del gradimento dei piatti delle diete e loro successiva estrapolazione dei dati da condividere con la RCCM

- Quali sono i dati di gradimento delle diete?
- Proposta di miglioramento della comunicazione dei dati sulle diete

Prima di avanzare proposte di modifica del Regolamento Comunale, la RCCM preferisce confrontarsi sulle varie possibilità

- Rilevare il gradimento o il rifiuto delle pietanze senza indicare i dati sensibili dei bambini ma solo la tipologia di dieta.

Sono informazioni rilevanti per comprendere il livello di soddisfazione delle pietanze proposte.

# RIFLESSIONI DOPO L'INCONTRO DEL 20 GENNAIO 2020

ALLEGATO 1

PUNTO - 2 Rivisitazione richiesta da RCCM delle ricette dei piatti discussi nella riunione precedente e delle merende dei giochi serali.

Riscontri rispetto a:

- Ridurre la somministrazione di fagioli brasati o stufati nelle diete in cui sono previste tali pietanze (cat 5, 6, 23, 24)
- Proposta di RCCM di somministrare gnocchi di colore diverso (cat 2)
- Proposta di RCCM di somministrare la pizza senza le zucchine sopra (cat 23)
- Trovare delle valide alternative ai fagioli borlotti (cat 5, 6, 23, 24)



# RIFLESSIONI DOPO L'INCONTRO DEL 20 GENNAIO 2020

ALLEGATO 1

PUNTO 3 - Riflessioni sull'utilizzo dei piatti per le diete speciali.

- Dalla scorsa riunione è emerso che il confezionamento ha una grossa influenza sul primo piatto o sulla pizza che può prolungare la cottura della pasta o rendere l'impasto della pizza "bagnato" (verbale del 20/1/20202)

**Richiesta della condivisione della Scheda Tecnica dei piatti utilizzati nelle diete**



# RIFLESSIONI DOPO L'INCONTRO DEL 20 GENNAIO 2020

ALLEGATO 1

## 4 - VARIE ED EVENTUALI

- Aggiornamento sulla volontà di MIRI di apportare modifiche alla dieta leggera temporanea, nello specifico al secondo
- Condivisione del regolamento sulla modalità di condimento delle diete da parte delle scodellatrici





- 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 sopracitate riducendo la ripetizione dei piatti.
- Ridurre, i tempi di attesa dal confezionamento delle diete alla somministrazione (secondo quanto previsto dalla scheda tecnica dei piatti per le diete speciali)

