

ORDINE DEL GIORNO:

1. **Verbalizzazione incontri RCCM (RCCM)**
Verbalizzazione degli incontri con RCCM, tempistiche di condivisione e pubblicazione e aspetti di digitalizzazione (implementazioni informatiche documenti e navigabilità)
2. **Iscrizioni tardive Commissari Mensa (RCCM)**
Comunicazione apertura iscrizioni tardive, in particolare nelle singole scuole prive di CM, e avanzamento tavolo di lavoro con i DS
3. **Menu Estate 2026 (MIRI)**
Aggiornamento punti aperti
4. **Coinvolgimento RCCM nella progettazione delle attività con le scuole (COMUNE)**
Webinar Commissari Mensa
5. **Varie ed eventuali**
Disponibilità moduli e iscrizioni corpo estraneo Allegato G in ogni refettorio

Ore 17.00 inizio lavori.

Comunicazioni preliminari

- Viene presentata la nuova responsabile dell'Unità Coordinamento e Controllo Milano ristorazione dell'area Food Policy – Emanuela Beverelli – che subentra a Ettore Petrasso che è stato apprezzato per la conoscenza del servizio e per tutto il lavoro svolto insieme. Si prende atto dell'avvicendamento e si dà il benvenuto alla nuova referente, con disponibilità reciproca alla collaborazione.
- Viene posticipato a successivo incontro bimestrale l'approfondimento sul Regolamento Comunale delle Commissioni Mensa e della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa e sulle modifiche all'Allegato E
- S'informa la Rappresentanza Cittadina che l'elaborazione e la trasmissione dei report mensili è stata rallentata dall'attacco informatico subito nel novembre 2025, verrà effettuata non appena possibile.

Si procede all'esame dei punti dell'ordine del giorno per i quali si riporta di seguito la sintesi.

1. Verbalizzazione incontri RCCM (Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa)

A partire dal presente incontro si condivide di redigere un verbale sintetico delle sedute della RCCM avendo cura di riportare in una modalità più semplificata le decisioni sulle diverse tematiche poste all'ordine del giorno che preveda:

- una chiara definizione dell'oggetto di discussione;
- la sintesi delle posizioni emerse;
- l'indicazione delle decisioni condivise.

2. Iscrizioni tardive Commissari Mensa

Come previsto nel Comunicato 5_2025 del 04/08/2025 "*Disposizioni amministrative in applicazione delle norme del regolamento comunale delle commissioni mensa e della rappresentanza cittadina delle commissioni mensa e dei suoi allegati – A.S. 2025/2026*" è stata avviata la procedura delle iscrizioni tardive dei componenti delle Commissioni Mensa.

A tale riguardo la **Rappresentanza Cittadina**:

- informa di aver diffuso la comunicazione dell'apertura delle iscrizioni tardive;
- segnala che la news pubblicata sul sito di Milano Ristorazione Comunica risulta poco accattivante, ed è collegata a un comunicato pubblicato ad agosto, difficile da reperire. Aggiunge che nella pagina web "diventa commissario mensa" non è descritto in modo chiaro quali sono i compiti del Commissario Mensa e non è precisato che non siano richieste specifiche competenze tecniche per rivestire tale ruolo;
- chiede a Milano Ristorazione di aggiungere alla pagina web le slide che vengono illustrate nel corso degli incontri che vengono effettuati nei Centri Cucina con i Commissari Mensa già in carica in modo da fornire maggiori informazioni al genitore interessato ad iscriversi;
- evidenzia che negli ultimi anni si è riscontrata una progressiva diminuzione del numero dei Commissari Mensa e che può costituire un ostacolo alla nomina la previsione di un numero minimo in due commissari;

- segnala di non riuscire a individuare le scuole prive di commissione e i singoli refettori scoperti all'interno di uno stesso Istituto Comprensivo/Unità Educativa e che nell'anagrafica sono riportate denominazioni non uniformi delle scuole (es. "Fratelli Ruffini" / "Ruffini"). Chiede pertanto a Milano Ristorazione di migliorare la comunicazione presente sul sito e al Comune e ai Referenti di Municipio un supporto al fine di raggiungere le scuole prive di Commissioni Mensa.

Il Comune di Milano

- chiede a Milano Ristorazione di integrare quanto contenuto nella pagina web "perché diventare commissario mensa" arricchendola di maggiori informazioni e inserendo le slide menzionate dalla Rappresentanza Cittadina;
- segnala che lo scorso anno per diversi mesi è stata effettuata un'analisi sui report dei sopralluoghi effettuati dai Commissari Mensa volta a verificare quali erano le commissioni mensa e i commissari più attivi e osservare come si stava muovendo l'azione dei commissari nel loro insieme. Dall'analisi è emerso che ci sono 200 commissari mensa stabili ogni anno mentre tutti gli altri non fanno visite e non compilano l'allegato E;
- conferma l'impegno assunto nell'ultimo incontro di dicembre di definire un percorso, da condividere con la Rappresentanza Cittadina, di maggiore consapevolezza e conoscenza del ruolo e della funzione del Commissario Mensa. A tal fine illustra la proposta già fatta nel corso dell'ultima riunione di sviluppare tre pillole video molto semplici, che potranno essere caricate sul sito del Comune e di Milano Ristorazione. Condivide quindi un file che verrà poi inviato tramite mail. L'obiettivo dei video è quello di provare a dare strumenti ai nuovi Commissari Mensa. Saranno video di un minuto e mezzo/due minuti e mezzo, rappresentati dal Comune, Milano Ristorazione e Rappresentanza Cittadina. I video descrivono le informazioni più importanti del servizio di refezione. I temi dei tre video saranno:
 - Video n. 1 - IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO (attori Comune di Milano e Milano Ristorazione).
 - Video n. 2 - LA COMMISSIONE MENSA: PERCHÉ PARTECIPARE E IL RUOLO DEI COMMISSARI MENSA (attori Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa) – Allegato 1.
 - Video n. 3 - LA COMPILAZIONE DELL'ALLEGATO E (attori Comune di Milano – Milano Ristorazione).

La Rappresentanza Cittadina

- aderisce alla proposta e si dichiara disponibile a individuare i volontari per la realizzazione del secondo video;
- chiede di trasmettere nella mail di conferma al Commissario Mensa anche delle slide più discorsive e chiare sul ruolo del Commissario, sulle modalità di svolgimento delle ispezioni, di lettura della bolla (DDT Documento di Trasporto), di compilazione dell'Allegato E;
- chiede infine qual è il ruolo dei Referenti di Municipio e se lo stesso possa essere potenziato e coinvolto per supportare i Commissari Mensa. Interviene a tale riguardo un referente di Municipio presente alla riunione che porta la propria esperienza: commissario da dieci anni, già membro della Rappresentanza per due mandati e ora Referente di Municipio. Evidenzia che non tutti i Referenti di Municipio hanno esperienza diretta come commissari e che sarebbe auspicabile che chi accompagna i nuovi commissari abbia svolto il ruolo per alcuni anni. Per l'accesso alle scuole comunica che è possibile chiedere autorizzazione al Dirigente Scolastico per l'ingresso come esterni ma che sarebbe opportuno normare questo passaggio per rendere strutturato l'accompagnamento.

Il **Comune di Milano** intende procedere per step gradualmente al fine di fornire più informazioni ai Commissari Mensa, di essere disponibile a creare un "welcome kit" con le slide utilizzate da Milano Ristorazione durante gli incontri nei Centri Cucina e video pillole formative. Intende inoltre condividere con la Rappresentanza Cittadina i dati sulle ispezioni al fine di individuare le scuole più e meno attive. S'impegna, infine, a verificare la possibilità di fornire un elenco dei refettori suddivisi per Municipio con l'indicazione del Centro Cucina.

3. Menù Estate 2026

Milano Ristorazione condivide le slide riferite al menu scolastico: a sinistra l'attuale menu (**allegato n. 2**) e a destra il menu condiviso a dicembre (**allegato n. 3**). L'attenzione si concentra sui piatti evidenziati in rosso (novità/temi aperti).

PRIMA SETTIMANA

- **polpette con legumi in salsa curry** (attuale) - **ricetta Unimi New** (proposta). Sono stati effettuati test in un paio di Centri Cucina e sono emerse alcune criticità operative e qualitative che richiedono ulteriori approfondimenti per evitare di inserire in menù un piatto non pienamente soddisfacente. Si riserva quindi di proporre un'alternativa prodotta nel Centro Sammartini: possibile **crocchetta o polpetta di legumi in salsa curry**
- Confermata la **giornata milanese**

SECONDA SETTIMANA

Confermati:

- **pasta biologica con melanzane alla siciliana**
- **humus di ceci** che sarà un prodotto di fornitura

TERZA SETTIMANA

Confermato il piatto **bocconcini di tacchino con senape e limone**

QUARTA SETTIMANA

- Il piatto **tris di verdure** diventa **mix di verdure**; da valutare se saranno tre o quattro tipologie.
- Confermati **pomodori e cetrioli**
- **Malloredus biologico con ragù di pesce**: resta invariato in attesa di conferma ufficiale della specie ittica che verrà proposta
- **Torta salata con ricotta e spinaci**: il piatto contiene ricotta e risulta incompatibile con la presenza del **formaggio primo sale** il giorno successivo. Quindi la proposta alternativa per il giorno seguente è: **frittata e insalata, mais e carote julienne** (contorno del venerdì)

Per quanto riguarda la **torta salata con ricotta e spinaci** comunica che è in corso la definizione dell'acquisto:

- è stato individuato un prodotto con **ingredienti più ridotti e "puliti"**
- si tratta di un **prodotto artigianale, fatto interamente a mano**
- si sta verificando la **capacità produttiva del fornitore**

La **Rappresentanza Cittadina** chiede se la **torta salata** è un prodotto precotto e **Milano Ristorazione** risponde in modo affermativo. Il **Comune di Milano** chiede le tempistiche e **Milano Ristorazione** risponde che in settimana verrà definito l'acquisto. In caso di conferma, **Milano Ristorazione** invierà una mail di aggiornamento ai partecipanti alla riunione. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se per le diete al posto della **torta salata** si avrà qualcosa di equivalente e fa la stessa domanda per la **maionese vegetale** ma **Milano Ristorazione** risponde che per la **torta salata** purtroppo non c'è alternativa anche perché il menu di base non è ancora stato definitivamente approvato. Per quanto riguarda la **maionese vegetale** comunica che la stessa è stata abbinata al **burger vegetale** e viene servita in refettorio; pertanto, per ragioni legate alla sicurezza non può essere fornita per le diete in quanto si può consumare solo insieme al **burger vegetale**, questo per evitare errori in fase di somministrazione. La **Rappresentanza Cittadina** chiede la possibilità di servire la **maionese vegetale** già accoppiata con altro alimento in modo da metterla già nel piattino e non avere il problema di sicurezza ma **Milano Ristorazione** evidenzia la necessità di un'attenta riflessione in quanto tale soluzione potrebbe comportare criticità sotto il profilo della sicurezza alimentare: chi può consumare il **burger di legumi** può associare anche la **maionese vegetale**, riducendo il rischio di errore in fase di somministrazione. Accoppiare invece la **maionese vegetale**, ad esempio, ai **piselli** potrebbe invece generare criticità, in quanto non tutti gli utenti che possono consumare i **piselli** possono consumare anche la **maionese vegetale**, ciò renderebbe meno agevole, per il personale addetto alla somministrazione, l'individuazione corretta dei destinatari. Ricorda che la sicurezza degli utenti è prioritaria. Si riserva di effettuare un'ulteriore valutazione specifica per il menu estate.

4. Coinvolgimento RCCM nella progettazione delle attività con le scuole

La **Rappresentanza Cittadina**, in coerenza con il percorso progressivo condiviso con il Comune e con **Milano Ristorazione**, chiede di definire modalità di coinvolgimento più strutturate per avere un ruolo attivo nel favorire una partecipazione sempre più viva delle famiglie.

Il **Comune di Milano** comunica che, rispetto agli anni precedenti, con il nuovo menu verranno introdotti 11 piatti, ciò a comprova delle attività in corso per la complessiva riprogettazione del menu, così come più volte sollecitato da RCCM. Nonostante l'impegno profuso nella comunicazione delle iniziative (info menu, video Chef Ambrogio, comunicati stampa, incontri con i commissari mensa nei Centri Cucina) emergono ancora criticità su temi banali (es. richieste su cosa sia l'halibut), che evidenziano la necessità di aumentare la

consapevolezza delle famiglie sui menu. Nell'ambito dell'iniziativa "tutti a tavola mangiando si impara" vengono organizzati webinar informativi inviati direttamente via e-mail ai genitori. Lo scorso anno sono stati direttamente invitati circa 2.000 genitori, registrando una partecipazione limitata a poche decine di genitori.

I webinar di presentazione del menu potrebbero essere lo strumento che consente al Commissario Mensa di interagire con l'insegnante e condividere alcune informazioni. Chiede quindi alla Rappresentanza se è interessata a iniziare una piccola co-progettazione insieme al Comune e a Milano Ristorazione per valutare il format e costruire un palinsesto di contenuti da diffondere e valutarne l'effettiva partecipazione.

Milano Ristorazione evidenzia un calo di partecipazione negli incontri online, a fronte di un grande investimento di tempo e risorse che porta necessariamente a valutare l'efficacia del format attuale.

La **Rappresentanza Cittadina** riporta feedback positivi da parte dei genitori che hanno partecipato all'incontro "tutti a tavola". Per quanto riguarda gli incontri nei Centri Cucina propone incontri per area in fascia 17:00-19:00 ma **Milano Ristorazione** risponde che si perderebbe il valore del confronto con il cuoco della propria cucina e che l'orario non è sostenibile, poiché i cuochi iniziano il lavoro alle 5:00 del mattino. La **Rappresentanza Cittadina** segnala infine che la chiusura degli incontri alle 16:30 coincide con l'uscita da scuola e **Milano Ristorazione** si rende disponibile a valutare una diversa fascia oraria (14:00-16:00).

5. Varie ed eventuali

Disponibilità moduli e iscrizioni corpo estraneo Allegato G in ogni refettorio

Milano Ristorazione segnala che non in tutti i refettori sono disponibili i moduli dell'allegato G in formato cartaceo. Può quindi accadere che il commissario mensa arrivi sprovvisto del modulo e non riesca a compilare la segnalazione in modo tempestivo. Si riserva di verificare internamente la possibilità di far stampare un numero di moduli da tenere stabilmente nei refettori, così da agevolare il lavoro dei Commissari Mensa in caso di necessità.

La **Rappresentanza Cittadina** precisa che la richiesta va oltre la sola disponibilità dei moduli: propone di adottare un approccio simile a quello già utilizzato per il progetto delle pesature, predisponendo immagini esplicative o una procedura semplificata che consenta di gestire correttamente la segnalazione del corpo estraneo.

Il **Comune di Milano** dichiara la disponibilità a lavorare su questa esigenza, precisando tuttavia che l'affissione di cartelli nei refettori non è ritenuta una soluzione opportuna. È preferibile sperimentare la formula dei video formativi, che possono anche aiutare a "normalizzare" le situazioni critiche. Propone quindi di predisporre una prima bozza di video da inviare alla Rappresentanza Cittadina per feedback, per poi aggiornarsi successivamente.

La seduta si chiude alle 19.21.

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ALLEGATI

- 1) Video Commissari Mensa (di cui al punto ODG n. 2)
- 2) Menu estate 2026 – attuale menu (di cui al punto ODG n. 3)
- 3) Menu estate 2026 – menu condiviso a dicembre 2025 (di cui al punto ODG n. 3)

Milano 03/02/2026

VIDEO COMMISSARI MENSA – 04 -02 - 2026

INFORMAZIONI PER LA REALIZZAZIONE DEI VIDEO

Numero video: 3 pillole Video

Tipologia di video: Girati reali per immedesimarsi nel ruolo nei panni del Commissario a pari + grafiche (altri eventuali contenuti per informazioni generali + testi). Riprese anche in ambiente reale, tutorial, immagini rilassanti (immaginare se refettorio medio o refettorio riqualificato / attenzione ai dettagli piuttosto della visione d'insieme)

Target: Commissari + Operatori Scolastici

Obiettivo: raccontare il servizio e i ruoli dei diversi soggetti e del commissario mensa (immaginare voce narrante + rappresentare la coralità a spot sui singoli video/temi)

Durata: 1 min 30/ 2 minuti max a video battute testo

Suggerimenti: 2 messaggi in contemporanea (immagine + parola), 50% del messaggio arriva tramite immagine

VIDEO N.1 **IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO**

SOGGETTO	TESTO	IMMAGINE
Andrea Magarini Inserire sottopancia con nome e cognome e Comune di Milano, Area Food Policy	A Milano oltre 70.000 bambini e bambine pranzano a scuola ogni giorno: dal Nido alle scuole Primarie, fino ad alcune Scuole Secondarie di primo grado	Girare in refettorio Giusti o in uno nuovo.
Andrea Magarini	<p>Come funziona la refezione scolastica?</p> <p>Il Comune di Milano dal 1900 gestisce le mense scolastiche della città e dal 2000 ha affidato il servizio a Milano Ristorazione, una società pubblica interamente partecipata del Comune, che provvede quotidianamente a garantire il servizio alla totalità delle scuole pubbliche milanesi.</p> <p>Il ruolo del Comune di Milano attraverso l'Unità di Controllo, nell'attuazione e monitoraggio del servizio di refezione scolastica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Comune di Milano ha il compito di monitorare e verificare la qualità del servizio (pasto, servizio diete speciali ed ambiente) erogato dal gestore del servizio di ristorazione per la fase di produzione dei pasti (centri cottura) e per le fasi di ricezione, somministrazione e consumo (nei rigoverni e negli spazi di refezione, compresi i refettori delle strutture scolastiche comunali e statali, dei nidi appaltati e delle sedi di centro estivo) - Il personale comunale, visita ogni giorno un gruppo di scuole a campione, e durante queste visite vengono effettuati report di verifica osservando 77 punti di controllo durante ogni ispezione. - Oltre all'attività di monitoraggio e controllo, l'Unità di controllo del Comune analizza quotidianamente le schede di valutazione digitali provenienti dai Commissari Mensa, denominate Allegati E. 	<p>Domande o titoli in giallo prima in sovrapposizione su schermo colorato e scritto e bianco e poi parte la persona ripresa in video.</p> <p>Girare in refettorio Giusti o in uno nuovo</p> <p>Scritta: Processo Certificato ISO 9001:2015</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Inoltre contribuisce alla definizione dei menu stagionali insieme a Milano Ristorazione, alla Rappresentanza delle Commissioni Mensa e ad ATS Milano. - Di grande importanza è anche la gestione dei rapporti con i Commissari Mensa e con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa (RCCM) per supportare la partecipazione di genitori ed insegnanti. <p>La nostra attività quotidiana è la base per garantire un servizio efficace e di qualità, in attuazione dei principi della Food Policy di Milano.</p>	
<p>Valentina Franco, Milano Ristorazione None e nome azienda in sovraimpressione</p>	<p>Benvenuti nel centro Cucina Sammartini</p> <p>In 24 centri cucina come questo e in 79 Cucine interne ai Nidi, prepariamo i pasti per le scuole pubbliche milanesi, servendo complessivamente 600 scuole della città.</p> <p>Il nostro menu mensile è composto da oltre 45 ricette in rotazione, perché attraverso la mensa vogliamo educare bambini e bambine a scoprire gusti e piatti nuovi.</p>	<p>Girare nella cucina SAMMMARTINI DURANTE VISITA CM 13 FEBBRAIO</p>
<p>Valentina Franco eventuale partecipazione anche di Alessandra Bini sulla parte "salute"</p>	<p>Perché il nostro menù è buono, sano e anche sostenibile?</p> <p>GRADIMENTO Il gradimento dei pasti è il punto di partenza per progettare il menu, siamo sempre alla ricerca di nuove ricette che possano incontrare i gusti dei bambini. Dal 2024 pesiamo tutti gli sprechi delle scuole primarie, per raccogliere in modo preciso il gradimento.</p> <p>SALUTE Il nostro menù rispetta il contratto di servizio con il Comune di Milano, le linee di indirizzo nutrizionali dell'ATS di Milano ed è redatto in ottica di prevenzione delle patologie croniche degenerative, come suggerito dalle linee guida del Ministero della Salute.</p> <p>SOSTENIBILITA' Utilizziamo materie prima di qualità sempre più sostenibili, con un forte incremento dei prodotti biologici, locali e di origine vegetale, buone per la salute e per il pianeta. Abbiamo 2 menu stagionali: inverno ed estate e il menu ruota su 4 settimane.</p> <p>L'equilibrio dei tre aspetti, gradimento, salute e sostenibilità, uniti alla valutazione degli aspetti operativi, viene abilmente dosato per creare un menù di valore per tutti i nostri piccoli utenti.</p> <p>Volete sapere cosa si mangia oggi? Sul nostro sito nella sezione "Famiglie" sulla nostra APP trovate sempre il menu del giorno e le informazioni sulle materie prime. Cercate la sezione COSA SI MANGIA</p>	<p>Domande prima in sovraimpressione su schermo colorato e scritta e bianca e poi parte la persona ripresa in video.</p> <p>GRAPHIC: 3 cerchi concentrici, con scritto GRADIMENTO SALUTE SOSTENIBILITA' Durante ogni asserzione si accende uno dei cerchi</p> <p>Scritta: www.milanoristorazione.it</p>

VIDEO N.2 LA COMMISSIONE MENSA: PERCHE PARTECIPARE E IL RUOLO DEI COMMISSARI MENSA

Chi sono i Commissari Mensa e come iscriversi, cosa prevede il Regolamento delle Commissioni Mensa, come costituire la Commissione Mensa, il ruolo del Referente

2 finestre di iscrizione (settembre/ottobre + febbraio)

Speaker: commissario uomo / donna, dialogo a due

Fonti: Regolamento + Comunicato di Servizio

Goal: maggior consapevolezza del proprio ruolo nel servizio e strumenti

LUOGO: refettorio rinnovato – Giusti, Vespri

SOGGETTO	TESTO	IMMAGINE
<p>Cecilia Scaffidi Nome e ruolo con sottopancia coordinatrice della Rappresentanza cittadina dei Commissari mensa del Comune di Milano</p>	<p>Perché partecipare alla Commissione mensa della tua scuola?</p> <p>Partecipare nelle commissioni mensa è una grande opportunità per mantenere il dialogo con il Comune di Milano e Milano Ristorazione, per migliorare il servizio che ogni giorno arriva ai nostri bambini e bambine.</p> <p>Oltre alle ispezioni dell'Unità di Controllo Comunale, noi genitori, nonni, insegnanti ed educatrici possiamo effettuare delle visite e contribuire ad arricchire la valutazione del servizio.</p> <p>Quest'anno siamo stati oltre 1.200 volontari ad iscriversi come Commissari Mensa.</p> <p>Partecipare è importante perché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ci consente di osservare le modalità di distribuzione del pasto, la preparazione dei refettori, il gradimento dei bambini sui singoli piatti; - ci permette di raccogliere queste osservazioni in un questionario digitale per la valutazione del servizio (chiamato Allegato E) <p>Quanto tempo si deve dedicare all'attività?</p> <p>Quando ti è possibile, puoi visitare il tuo refettorio durante il momento del pranzo e ciascuna visita richiede un impegno di circa 2 ore.</p> <p>Sarebbe ideale effettuarne almeno due all'anno: osservando almeno una giornata nel menù estivo e una nel menu invernale.</p> <p>Il Comune di Milano ha definito il ruolo dei commissari mensa in un regolamento dedicato che norma e spiega tutto nel dettaglio.</p>	<p>Girare in refettorio prima dell'arrivo dei bambini e durante l'apparecchiatura</p> <p>Domande prima in sovraimpressione su schermo colorato e scritta e bianca e poi parte la persona ripresa in video.</p> <p>Girare in refettorio giusti o in uno nuovo</p>
<p>Altro rappresentante commissione mensa</p>	<p>Quando ci si può iscrivere per diventare commissario mensa?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le iscrizioni sono aperte due volte all'anno nei mesi di ottobre e febbraio, sul sito dedicato, INSERIRE LINK AL SITO IN SOVRAIMPRESSIONE - Se sei già un commissario o commissaria mensa, invita altre famiglie a partecipare ed iscriversi segnalando le scadenze a 	<p>Domande prima in sovraimpressione su schermo colorato e scritta e bianca e poi parte la persona ripresa in video.</p>

	<p>rappresentanti dei genitori con un messaggio whatsapp o una email;</p> <ul style="list-style-type: none"> - All'interno di ogni commissione viene designato un Referente per i contattati con il Comune e la Rappresentanza Cittadina. Ogni due anni i commissari mensa sono chiamati ad eleggere 2 rappresentanti per Municipio che formano la rappresentanza cittadina dei commissari mensa (la RCCM) che si incontra ogni 2 mesi con i referenti del Comune e di Milano Ristorazione e mantiene il dialogo per il miglioramento del servizio; <p>Come si effettua una visita da Commissario mensa e cosa devo osservare?</p> <p>La tua valutazione è importante! Per questo consigliamo, durante la visita, di osservare il refettorio e il rigoverno della scuola dove si svolge il servizio di refezione, mantenendo un atteggiamento oggettivo e costruttivo.</p> <p>Ecco alcuni consigli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ti suggeriamo di fare la visita insieme ad un altro commissario o commissaria per poter osservare più refettori della stessa scuola nel tempo disponibile; - Ricorda che si compila 1 SOLO Allegato E a visita; - E' utile presentarsi nell'orario del pranzo indicativamente tra le 12 e le 12.30 (in funzione della scuola e della presenza di turni), vestirsi in modo adeguato e seguire quanto indicato nel Comunicato del Comune. - Accedi alla scheda digitale chiamata Allegato E con SPID e comincia la visita seguendo l'ordine della check list proposta e osservando le modalità e il gradimento del pasto; 	
--	--	--

VIDEO N.3 LA COMPILAZIONE DELL'ALLEGATO E

ALLEGATO E (4:50 min) (Cos'è l'Allegato E, importanza dello strumento [chi lo analizza post invio CDM (Unità Controllo) + MIRI (RES>RZ>QSA)], come compilarlo, come comportarsi durante le visite

Alert > possibile evoluzione della scheda !!!

Fonti: Scheda Allegato E + Manuale compilazione


Goal: facilitare compilazione dello strumento Allegato E e sua importanza


SOGGETTO	TESTO	IMMAGINE
<p>Andrea Magarini Sottopancia in sovrainpressione</p>	<p>La scheda digitale di valutazione del servizio chiamata Allegato E è uno strumento importante per la valutazione del servizio da parte dei Commissari e commissarie mensa.</p> <p>Il Comune di Milano attraverso l'Unità di monitoraggio e controllo effettua mediamente n. 280 controlli all'anno e mediamente, riceve circa 2.800 allegati E per le visite dei Commissari mensa e n. 963 allegati E da parte degli operatori scolastici</p> <p>Dalle ultime rilevazioni (anno 2024 per i due anni precedenti) e analisi delle verifiche e dei controlli considerati nel complesso, effettuati dall'Unità comunale, dai commissari mensa e dagli operatori scolastici espletata, attraverso gli allegati E, è stato registrato un indice di conformità del servizio di refezione pari al 94%, pertanto non sono state riscontrate e segnalate particolari criticità e nel complesso il servizio è stato considerato più che buono.</p>	<p>Girare in refettorio Giusti o in uno nuovo</p>
<p>Andrea Magarini</p>	<p>Perché è importante l'allegato E, e cosa ne facciamo?</p> <p>L'Allegato E è LO STRUMENTO di valutazione e monitoraggio a disposizione dei COMMISSARI MENSA e degli OPERATORI SCOLASTICI per la valutazione e il monitoraggio, del pasto e segnalazione di eventuali criticità.</p> <p>È fondamentale per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rilevare TUTTI GLI ASPETTI di qualità del servizio durante L'EROGAZIONE DEL PASTO - osservare le modalità di svolgimento del momento del pasto e l'operato dei soggetti coinvolti, in funzione delle attività previste dal Contratto di servizio - segnalare eventuali criticità in modo accurato e oggettivo, come descritto nel REGOLAMENTO - facilitare una comunicazione semplice e collaborativa tra i soggetti che partecipano al momento del pasto e cercare di costruire una relazione positiva con insegnanti e bambini 	<p>Domande prima in sovrainpressione su schermo colorato e scritta e bianca e poi parte la persona ripresa in video.</p> <p>Girare in refettorio Giusti o Vespri</p>


<p>Rossella Valenti Ruolo in sovrainpressione</p>	<p>Buongiorno e benvenuti nel nostro centro cucina SAMMARTINI</p> <p>Milano Ristorazione è presente nei refettori con il personale addetto allo scodellamento e le assistenti di plesso. Inoltre, in ogni refettorio, sono affissi i contatti del proprio Responsabile di Zona e della Cucina, cui far riferimento per eventuali criticità o segnalazioni urgenti.</p>	<p>Girare nella cucina SAMMARTINI</p>
<p>Matteo Granziero</p>	<p>Se sei un commissario mensa e hai trovato criticità durante la visita, cosa devi fare?</p> <p>Occorre segnalare al personale di Milano Ristorazione il tipo di problema riscontrato e comunicarlo tramite l'allegato E con la massima tempestività possibile. Ci sono casi in cui si può verificare il ritrovamento di corpi estranei nei piatti, ad esempio, pezzettini di polistirolo del box termico utilizzato nel trasporto, piccoli insetti di campo, (compriamo molti prodotti biologici!), o altri elementi organici o inorganici che non dovrebbero essere presenti nel piatto servito.</p> <p>Cosa fare in caso di ritrovamento di un corpo estraneo?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Non occorre allarmarsi: pur sottolineando l'eccezionalità del caso, i ritrovamenti rappresentano un numero minimo rispetto ai pasti serviti (circa 400 su 30.000.000 di piatti serviti/anno). 2. L'eventuale corpo estraneo NON DEVE ESSERE TOLTO DAL PIATTO Nè ESTRATTO DALLA PIETANZA. Il piatto va subito consegnato al personale di Milano Ristorazione che lo sigilla e invia all'Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione tramite il Responsabile di Zona. 3. Non creare allarmismi, né condividere foto all'esterno tramite chat. Una volta avviato il processo di controllo, il personale di Milano Ristorazione e il Comune di Milano, iniziano una procedura dettagliata di verifica e avviano protocolli di sicurezza in caso ce ne fosse bisogno, comprensivi anche di analisi di laboratorio certificate. <p>I corpi estranei possono capitare in particolare, in alcuni dei prodotti utilizzati.</p> <p>Per farvi un esempio, nonostante i numerosi lavaggi e controlli sulle verdure, nell'utilizzo di materie prime biologiche e non trattate, possono sfuggire piccoli insetti oppure chioccioline. L'importante è non diffondere informazioni fuorvianti.</p> <p>Mettere schema sotto riportato.</p> <p>IMPORTANTE!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non accrescere la tensione fra i soggetti coinvolti e riferirsi invece al personale dedicato; 	<p>Domande prima in sovrainpressione su schermo colorato e scritta e bianca e poi parte la persona ripresa in video.</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Non fare foto per postarle sui social o girarle nelle chat della scuola: crea solo allarme e “false notizie” prima delle opportune verifiche.- Non alimentare la disinformazione sui fatti accaduti.	
Andrea Magarini	<p>Abbiamo finito, speriamo che vogliate essere dei nostri per aiutarci a migliorare.</p> <p>E se avete domande o dubbi potete sempre far riferimento alla RCCM o al personale di Milano Ristorazione attraverso i canali dedicati all’utenza.</p>	

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pomodoro Polpette con legumi 🏠🍴 in salsa curry (nome da definire) Spinaci* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittata 🍴 Pomodori Frutta fresca di stagione	Cruditè di carote e zucchine con mais Pizza margherita * 🍴 Gelato	(giornata milanese) Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese 🍴 Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e salvia Halibut* olio e limone 🍴 Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta di farro al pesto* con crema di zucchine * Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Bastoncini di pesce * 🍴 Fagiolini* all'olio Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con melanzane* alla siciliana Uova strapazzate Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Riso all'olio Bocconcini di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione	(giornata legumi) Pasta biologica al ragù di soia biologica Hummus di ceci Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pesto* Pepite di merluzzo* 🍴 Spinaci* e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Pomodori Pizza margherita * 🍴 Gelato	Pasta biologica al pomodoro Burger con legumi 🏠🍴 con maionese 100% vegetale biologica Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino senape e limone Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al sugo di pomodoro con peperoni* Frittata 🍴 Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Gnocchi* al pomodoro Burger con legumi 🏠🍴 con maionese 100% vegetale biologica Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Torta salata * 🍴 con ricotta e spinaci Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro e basilico * Formaggio (primo sale biologico)/Frittata Mix di verdure* 🍴 al forno/ Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e parmigiano Rustichelle di pollo biologico 🍴 Pomodori e cetrioli Frutta fresca di stagione	(giornata pesce) Mallorreddus biologici con ragù di pesce * Tonno Insalata, mais e carote julienne/ Mix di verdure* 🍴 al forno Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Preparato e surgelato dal centro di produzione Sammartini

 Prodotto surgelato

La frutta fresca di stagione viene servita a rotazione secondo disponibilità.

Mele, pere, arance, banane, clementine, carote, insalata di stagione (quota parte), uva e zucca sono prodotti biologici, 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 uova biologiche, olio extravergine di oliva e sale iodato, l'olio utilizzato per il condimento a crudo dei contorni è biologico.

Il pane bianco è biologico, il mercoledì viene proposto pane integrale biologico e il venerdì pane multicereali biologico.

Validità: dal 13/04/2026 al 08/11/2026

















MENU' SCUOLE ESTATE 2026


Data emissione: 03/02/2026

Ulteriori dettagli e aggiornamenti rispetto alle materie prime sono disponibili sul sito alla sezione "Cosa si mangia".

Validità: dal 13/04/2026 al 08/11/2026

ESTATE	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta biologica integrale al pomodoro biologico Burger di legumi * con maionese Spinaci all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica agli aromi Frittata  Pomodori Frutta fresca di stagione	Carote julienne Crudité di carote e zucchine con mais Pizza margherita *  Gelato	(giornata menù milanese) Risotto allo zafferano Cotoletta di lonza alla milanese  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e salvia Halibut olio e limone Insalata, mais e carote julienne Frutta fresca di stagione
2° SETTIMANA	Pasta di farro al pesto con crema di zucchine * Formaggio (mozzarella biologica) Pomodori Frutta fresca di stagione	Pasta biologica con melanzane* alla siciliana NEW Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Bastoncini di pesce *  Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta biologica aglio, olio e parmigiano Pasta biologica con melanzane* alla siciliana NEW Uova strapazzate /frittata? Crudité di carote e zucchine con mais Carote julienne Frutta fresca di stagione	Insalata di stagione Riso all'olio Bocconcini di tacchino alla romana Frutta fresca di stagione	(giornata menù legumi) Pasta biologica al ragù di soia Hummus di ceci NEW Carote a tronchetto Frutta fresca di stagione
3° SETTIMANA	Pasta integrale biologica al pesto* Pepite di merluzzo* Spinaci* e patate saporiti Frutta fresca di stagione	Pomodori Pizza margherita *  Gelato	Pasta biologica al pomodoro biologico Burger di legumi con maionese*  Insalata di stagione Frutta fresca di stagione	Riso olio e parmigiano Bocconcini di tacchino senape e limone NEW Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione	Pasta biologica al sugo di pomodoro biologico con peperoni* Frittata   Fagiolini all'olio* Frutta fresca di stagione
4° SETTIMANA	Gnocchi* al pomodoro bio Ricetta UNIMI NEW oppure crocchette con legumi NEW *  Carote julienne Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Torta salata NEW (ipotesi) oppure Frittata  Erbette all'olio* Frutta fresca di stagione	Pasta di mais biologica al pomodoro biologico e basilico * Formaggio (primo sale biologico) Tris di verdure al forno*  NEW Frutta fresca di stagione	Ravioli di magro* olio e parmigiano Rusticelle di pollo biologico   Pomodori e cetrioli NEW Insalata, mais e carote Frutta fresca di stagione	(giornata menù pesce) Malloreddus con ragù di pesce (specie ittica in valutazione) NEW Tonno Insalata, mais e carote Pomodori e cetrioli NEW Frutta fresca di stagione

 Cottura al forno

 Produzioni Sammartini

* Prodotto surgelato

Validità: dal xx/04/2026 al xx/11/2026