

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

ORDINE DEL GIORNO:

1. Aggiornamento novità Allegati E (MIRI)
2. Novità InfoMenu (MIRI)
3. Menu Tematico - Giornata Mondiale dell'Alimentazione nell'ambito del MUFPP Global Forum (COMI)
4. Azioni di miglioramento erogazione diete, considerate le ricorrenti difficoltà di avvio anno scolastico (RCCM)
5. Aggiornamento temi aperti: azioni per migliorare diversificazione frutta, ampliamento progetto Frutta Metà Mattina e possibilità di accogliere candidature nuove; stato della gara sul pesce e tipologia; azioni di miglioramento nel processo comunicativo esistente tra i diversi attori coinvolti in particolare RCCM (es. recente tematica rette) (RCCM)
6. Varie ed eventuali

Ore 17,05 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano**, che spiega di aver tolto due punti dell'ordine del giorno proposti dalla Rappresentanza Cittadina al fine di inserire tre punti proposti dal Comune di Milano e da Milano Ristorazione. Ricorda poi alla Rappresentanza che si era condiviso di limitare i punti all'ordine del giorno, chiede quindi di proporre due/tre punti in modo che Comune e Milano Ristorazione possano aggiungere i loro e la riunione duri al massimo due ore. La **Rappresentanza Cittadina** d'accordo con quanto detto, comunica solo di aver indicato più punti tenendo conto delle ultime riunioni dove a proporre era solo lei. Comunica poi di anticipare l'invio della sua proposta in modo da avere un ordine del giorno definitivo in tempo per arrivare alla riunione tutti preparati. Si prosegue poi con la discussione dei punti all'ordine del giorno.

1. **AGGIORNAMENTO NOVITÀ ALLEGATI E: Milano Ristorazione** illustra le slide contenenti le novità dell'allegato E precisando che successivamente verranno inviati i dettagli con un mini-manuale per spiegare le novità:

- a. Accesso tramite SPID
- b. Aggiornamento sulla selezione della tipologia di turno
- c. Menù a tendina per indicare la presenza di altri Commissari
- d. Visualizzazione risposta Milano Ristorazione per le non conformità

La **Rappresentanza Cittadina** considerato che non tutte le non conformità ricevono risposta chiede se in realtà si sta parlando solo di quelle in cui si apre un quesito e **Milano Ristorazione** conferma che sarà così. Precisa poi che si tratta di quelle risposte che le scuole ricevono già ora tramite PEC relative a corpi estranei, difformità di prodotto ecc. che dovrebbero condividere con i Commissari Mensa. Pertanto, l'invio non avverrà più tramite PEC ma sarà inviato tramite piattaforma e quindi visibile sulla stessa. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se sarà visibile a tutti i Commissari Mensa e **Milano Ristorazione** risponde solo ai Commissari di quella scuola/commissione. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che si parla sempre di allegati della scuola di cui si fa parte e non di tutto il Municipio almeno per i membri della Rappresentanza come da loro richiesto in precedenza. **Milano Ristorazione** conferma che al momento sarà così. Il **Comune di Milano** precisa che la richiesta del Municipio è inserita nella proposta di modifica del regolamento comunale. La **Rappresentanza Cittadina** chiede da quando saranno attive le modifiche e **Milano Ristorazione** risponde con la nomina dei nuovi commissari mensa. La **Rappresentanza Cittadina**, per quanto riguarda la compilazione dell'allegato E, comunica che è un tema che andrebbe spiegato bene nel momento in cui si fa la comunicazione di accettazione della candidatura a commissario mensa anche con l'invio della modulistica per la compilazione dell'allegato E in modo da non avere poi problemi successivi. **Milano Ristorazione** comunica che è in corso l'aggiornamento del manuale che verrà inviato a tutti i commissari mensa nel momento in cui le modifiche saranno implementate.

2. **NOVITÀ INFOMENU: Milano Ristorazione** comunica che, con l'entrata in vigore del nuovo menù inverno prevista per il 10 novembre, ci saranno due novità relative all'info menù cartaceo: la prima è che, a differenza degli altri anni in cui il menù cartaceo veniva distribuito solo nelle scuole infanzia, primarie e secondarie, quest'anno verrà distribuito anche nei nidi d'infanzia in modo da raggiungere tutti in maniera equa. La seconda è che la distribuzione dell'infomenù nidi avverrà la settimana precedente all'entrata in vigore del menù, come avviene di consueto. L'infomenù cartaceo alle scuole, invece, sarà eccezionalmente distribuito nel mese di dicembre per due motivi. Sarà infatti un'edizione un po' speciale in quanto ci sarà il collegamento al 125° anniversario del servizio di refezione scolastica che è stato istituito il 5 dicembre del 1900. Inoltre, la

distribuzione posticipata di un mese consentirà anche di poter provvedere ad inserire già nella stampa due piatti che al momento non possono essere ancora confermati: uno è la referenza del pesce che al momento è ancora indicato come pesce con crema di melanzane e poi ci sarà una novità che accompagnerà il burger di legumi. È stata effettuata, infatti, qualche ricerca per cercare di andare incontro a quello che è il gradimento dei bambini e sono stati individuati due possibili nuovi prodotti: uno che riguarda solo le diete che è l'*humus di ceci*, che è un prodotto biologico, gluten free, vegano e senza lattosio, che al fine di elaborare le diete verrà inserito per fine anno e l'altro riguarda la *maionese vegetale* che era stata provata con il contest dello scorso anno. Anche in questo caso si tratta di un prodotto biologico, gluten free, vegano e senza lattosio che andrebbe ad accompagnare il burger di legumi. L'idea è quella di fare una sperimentazione presso un paio di scuole che potrebbero essere la Primaria Feraboli, con servizio al tavolo, e la Primaria L. Da Vinci con servizio self. Le date ipotizzate sono il 6 e l'11 novembre. In questo modo proviamo una soluzione "accattivante" per i bambini su un piatto con un gradimento al di sotto della media. La **Rappresentanza Cittadina** chiede cosa succede dopo la sperimentazione e **Milano Ristorazione** risponde che, in funzione della tempistica di acquisto e dell'elaborazione delle diete, potrà essere inserito per fine anno. Verrà data comunque conferma alla Rappresentanza al fine di coinvolgerla come avviene per ogni sperimentazione. Prosegue indicando che con l'entrata in vigore del menù inverno verranno effettuate tutte le consuete comunicazioni tramite i canali digitali. Il menù in formato digitale sarà pubblicato sul sito con l'entrata in vigore del menù inverno e sarà poi aggiornato nel momento in cui verranno introdotte le due novità. Nel mese di dicembre verrà consegnata la versione cartacea aggiornata. Il **Comune di Milano** precisa che la scelta di stampare l'infomenu per i nidi è anche per dare informazioni ai genitori sulla particolare offerta alimentare che viene fatta per questo servizio con le cucine interne ecc. considerando che buona parte del contenuto in questa prima edizione sarà appunto sulla certificazione biologica che, come già comunicato con la riunione di inizio anno, è stata ottenuta per i Nidi d'Infanzia.

4. **AZIONI DI MIGLIORAMENTO EROGAZIONE DIETE, CONSIDERATE LE RICORRENTI DIFFICOLTÀ DI AVVIO ANNO SCOLASTICO:** La **Rappresentanza Cittadina** comunica di aver ricevuto una serie di difficoltà e problematiche legate in particolare al passaggio di grado scolastico dove appunto molte cose vengono demandate alle segreterie scolastiche e si può incappare in problematiche. Ad esempio, in un Istituto Comprensivo vi sono state due casistiche in cui si è verificato un disservizio ed i genitori sono stati contattati al mattino per andare a prendere i bambini per i quali non era stata attivata la dieta. C'è poi un'Unità Educativa con una dieta in attesa da due settimane e altra scuola dove il bambino è rimasto senza dieta. Il problema maggiore si presenta all'inizio dell'anno scolastico. Chiede di fare una riflessione al fine di trovare insieme una soluzione per bypassare le segreterie scolastiche ed evitare che le famiglie debbano fare questo passaggio di documentazione, mail e chiamate che possono perdersi nelle segreterie che sono operanti di lavoro e si occupano principalmente di altro. Chiede quindi di valutare la possibilità di modificare l'attuale procedura delle diete. Si verificano delle piccole criticità dove le segreterie scolastiche al mattino commettono errori nel compilare la prenotazione pasti con il tablet e dove si dimenticano di prenotare il pasto di un bambino e può capitare che lo stesso resti senza. Chiede se può essere utile condividere insieme le problematiche emerse magari con una raccolta di quelle maggiormente emerse. Precisa che le medesime segnalazioni sono pervenute da diversi municipi; quindi, difficoltà delle famiglie a capire che tipo di documentazione doveva essere consegnata. Si aggiunge la fatica delle segreterie di dare le indicazioni corrette. Aggiunge che più randomicamente si verifica il fatto che ci sono diete che non vengono consegnate o che vengono attese per tutta la durata del pasto a causa di errori. Tutto ciò detto è uno spunto di riflessione per il quale la stessa chiede il punto di vista di Milano Ristorazione e che tipo di segnalazioni ha ricevuto la stessa. **Milano Ristorazione** risponde che l'inizio dell'anno scolastico ha sempre sollevato una serie di temi rispetto alle diete. C'è sempre stata molta attenzione e oggi l'ufficio diete di Milano Ristorazione è molto efficiente nel gestire le diete che pervengono, precisa che tra fine agosto e la prima settimana di settembre sono pervenute alla Società n. 746 richieste. Con l'aiuto dei sistemi informativi è stata istituita una modalità con la quale si riesce ad inviare, prima della fine dell'anno scolastico, un SMS a tutti i genitori che hanno delle diete in scadenza all'interno dello stesso ciclo scolastico, per l'anno successivo. Fa notare che da procedura la dieta dovrebbe essere richiesta nel mese di aprile per le scuole primarie e secondarie di primo grado e nel mese di giugno per i nidi e le scuole d'infanzia. Ricorda che è indispensabile che la documentazione passi dalla segreteria scolastica perché è fondamentale che la scuola sappia quali sono i suoi bambini con dieta e di quale tipo. In questo caso la procedura non può essere modificata. Precisa, inoltre, che oltre al modulo contenenti le istruzioni per l'accesso al servizio diete, che è un documento pubblicato sul sito, da qualche anno sono stati predisposti due video tutorial (dieta sanitaria e dieta etico religiosa) che spiegano ai genitori come e quando devono presentare la richiesta di diete e in che modo devono essere compilati i moduli. I video sono pubblicati sul sito ed anche su YouTube. Aggiunge che nel mese di aprile vengono fatte tutte le comunicazioni sui social e sul sito che rimandano a questi video che ricordano la durata per anno scolastico, per ciclo scolastico e le date di scadenza entro cui inviare le richieste. Tale comunicazione viene inviata anche a tutte le scuole. A dire della **Rappresentanza Cittadina**, le scuole non dovrebbero gestire la documentazione medico sanitaria dei bambini, ma il **Comune di Milano** precisa che lo prevedono le Linee Guida dove uno degli attori sono proprio le scuole. La **Rappresentanza Cittadina** prosegue allora indicando che la soluzione

potrebbe essere intervenire sulle linee guida. Fare un passaggio al di sopra del Comune per risolvere la problematica. Il **Comune di Milano** precisa che non si tratta di problematica in quanto si sta parlando di di oltre 2000 diete sanitarie e oltre 9.000 diete etico-religiose e di un servizio grande. Ci sono dei servizi puntuali. Poi se alcune segreterie non attuano quello che devono fare e non sviluppano il processo come si deve, non significa andare a modificare il processo ma è necessario risensibilizzare le segreterie per ribadire cosa devono fare. Ricorda che sono in cantiere gli incontri con la Rappresentanza dei DS, che sono quattro DS dei Dirigenti Scolastici, insieme alla dirigente che gestisce i Servizi Scolastici ed Educativi, in tali incontri verrà ribadita per l'ennesima volta la procedura che le scuole devono seguire. Il flusso attuale non può essere modificato in quanto deve essere reso operativo. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che non è una questione di flusso che deve essere reso operativo ma sono le segreterie scolastiche che devono essere ben conscie di essere un ingranaggio fondamentale in tutto il processo che non può essere preso sottogamba e comunque essere gestito in maniera non completamente appropriata. **Milano Ristorazione** fa notare però che, se i documenti consegnati a scuola dalla famiglia fossero conformi non ci sarebbero problemi. Ricorda inoltre che il mancato accoglimento viene inviato in automatico dal sistema sia alla scuola che all'indirizzo mail della famiglia. La **Rappresentanza Cittadina** ritiene di non dover restare sul caso specifico in quanto, il tema è il problema che si ha in generale con le segreterie scolastiche. È sempre più importante tenere il punto e l'attenzione sul fatto che le segreterie hanno un ruolo fondamentale. Interviene il **Comune di Milano** che precisa di essere a conoscenza del problema. È stata predisposta anche una piattaforma dove deve essere inserito il documento di richiesta dieta scannerizzato in modo da inviarlo, tramite la stessa, a Milano Ristorazione. Il problema si ha quando la documentazione non è completa/conforme. Si può sollecitare nuovamente le scuole al fine di avere una maggiore collaborazione da parte loro. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che un altro problema si ha anche per il fatto che i genitori non ricevono la conferma che la dieta presentata è conforme, ricevono solo il diniego il giorno in cui non c'è il pasto per il proprio figlio. Chiede che nell'incontro menzionato dal Comune venga sollecitato anche questo passaggio. Il **Comune di Milano** comunica che i disservizi vengono segnalati alle segreterie. **Milano Ristorazione** precisa che non è previsto il fatto di avvisare la famiglia che la dieta è stata accolta. Fa notare che vengono gestite più di 11.000 diete, è fisicamente impossibile avvisare tutte le famiglie anche per la dieta corretta. È prevista solo la comunicazione di mancato accoglimento della dieta. Precisa, comunque, che l'Ufficio Diete risponde ai ticket ed anche alle telefonate. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quindi se la famiglia deve aprire ticket o telefonare e **Milano Ristorazione** risponde che normalmente succede così ma precisa che non sono tantissime le famiglie che chiamano in quanto normalmente il flusso si chiude in modo corretto e coerente, la dieta viene inserita e i bambini la ricevono. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se oltre alla mail per il mancato accoglimento della dieta, è possibile inviare un SMS dando quindi un canale in più di comunicazione anche in caso la mail sia scritta in modo errato. **Milano Ristorazione** risponde che ci si può pensare anche se diventa comunque un aggravio di lavoro. Precisa, inoltre, che la scuola sul portale può vedere in che stato è la dieta. La **Rappresentanza Cittadina** pur comprendendo l'aggravio di lavoro, proprio per ovviare al problema con le segreterie scolastiche, pensava si potesse fare qualcosa in più. **Milano Ristorazione** informa i presenti che è in corso l'avvio di un nuovo progetto con l'introduzione di un sistema CRM - Customer Relationship Management (Gestione della Relazione con il Cliente), vi sono ancora i flussi da analizzare all'interno della Società, ma si potrebbe pensare all'invio di comunicazioni in maniera proattiva senza un intervento manuale. Su tale aspetto verrà effettuata un'analisi non appena il sistema CRM sarà attivo. Non è una cosa imminente ma si farà. Inoltre, in futuro si potrebbe pensare di avere un portale unico dove l'utente può vedere tutto ciò che riguarda Milano Ristorazione. Non eravamo sicuri di dare oggi questa notizia, non sapendo bene la tempistica di avvio. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che è un'ottima idea avere un portale di comunicazione integrata tra famiglia, scuola e Milano Ristorazione. Quest'ultima precisa che in questo momento sul "tema portale" si è ancora lontani, si parla di futuro. Altro discorso è il "tema CRM" dove il progetto è in essere. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia e chiede la collaborazione per "spingere" insieme sulle segreterie scolastiche per trovare una quadra per tutto. Prosegue poi per precisare che il discorso delle segreterie che non collaborano è più esteso. Precisa, inoltre, che sono le segreterie dove vanno a scuola i figli e pertanto si può insistere fino ad un certo punto. Parla poi della pubblicazione imminente degli elenchi dei commissari mensa dove entro 20 giorni è necessario che i commissari convochino una riunione per nominare il referente. A suo dire non si devono bypassare le scuole ma basterebbe mettere in copia conoscenza i genitori. Procedere in modo più parallelo tra i soggetti in modo da andare avanti anche se le segreterie sono impegnate. Il **Comune di Milano** ringrazia per il contributo e precisa che si sta parlando di attività prettamente da segreteria scolastica. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che le segreterie, per questioni di privacy, non affiggono in bacheca l'elenco dei commissari mensa ma il **Comune di Milano** risponde che tale attività è indicata nel comunicato che ricevono le segreterie, che è molto chiaro. La **Rappresentanza Cittadina** chiede allora come mai ci sono pochi referenti di commissione ed il **Comune di Milano** risponde che se ne è parlato a lungo con la precedente Rappresentanza, si è lavorato insieme e oggi abbiamo il più alto numero di referenti di commissione. Ricorda il tavolo con i DS già menzionato attraverso il quale si avrà l'occasione per sollecitare questi temi. La **Rappresentanza Cittadina** chiede la condivisione dei nomi dei quattro DS ed il **Comune di Milano** risponde che potranno essere forniti quando verrà effettuato l'incontro.

3. MENU TEMATICO - GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE NELL'AMBITO DEL MUFPP

GLOBAL FORUM Il Comune di Milano menziona una mail inviata alla Rappresentanza dove è stata invitata al **Global Forum del Milan Urban Food Policy Pact**. Dal 2015 vi è una rete internazionale di oltre 330 città che insieme a Milano hanno deciso di sviluppare delle Food Policy. È una rete molto viva e dinamica che è seguita da un'altra unità organizzativa dell'Area Food Policy che si chiama Unità Milan Urban Food Policy Pact. Con questa rete da diversi anni, dall'avvio del 2015, sono stati organizzati dei forum globali per lavorare sempre di più sui temi delle food policy anche a livello internazionale. Quest'anno cade il decennale di questa rete di città e il Sindaco di Milano ha deciso di proporre Milano come città ospite. È un evento internazionale, basato in lingua inglese con traduzione simultanea in spagnolo ed in francese che sono le tre lingue con cui si sta lavorando. Vi saranno una serie di eventi diffusi nella città di Milano, anche per portare i delegati internazionali a vedere i nostri luoghi. Ci saranno circa 500 delegati internazionali, tra cui 50 sindaci rispetto a circa 130 città aderenti al MUFPP; quindi, sostanzialmente metà della rete sarà presente. Vi saranno sessioni plenarie, sessioni parallele, film, visite e via dicendo. In particolare, ci sarà un pomeriggio che a nostro dire potrebbe essere molto interessante per la Rappresentanza e per i Referenti di Municipio per la commissione mensa. Due sessioni: la prima è uno "Stato of the Pact Plenary and regional updates", tratteremo dopo 10 anni lo stato attuale del Milan Urban Food Policy Pact anche su base regionale dove le regioni più attive sono in Europa dove vi sono circa 102 città firmatarie, l'Asia Pacifico, in particolare i paesi ASEAN, dove insieme al ministero degli affari esteri si sta lavorando tanto e in tandem anche come sistema paese, l'Africa grazie a diversi progetti europei e l'America Latina. La sessione successiva si chiama "Cities Feeding the Future" che è il nome di un'iniziativa lanciata e guidata insieme al World Food Programme all'interno della mail coalition che è una coalizione di governi nazionali con n. 108 paesi aderenti. Guidato dalla Francia, Brasile, Finlandia che ha l'obiettivo di promuovere sempre di più la refezione scolastica come servizio pubblico ad accesso universale, quindi anche gratuito. L'Italia ha aderito due anni fa a questa coalizione e si sta lavorando col ministero su questi temi, in particolare in questa sessione del Global Forum. Nella mail inviata alla Rappresentanza c'è un link che contiene una presentazione da parte di World Food Programme del State of School Feeding Worldwide 2024 che si è chiuso, dove tutto il lavoro del Milan Urban Food Policy Pact è ben rappresentato. Sarà presente poi un dialogo tra un referente del World Food Programme e una collega del segretariato sui dati raccolti a livello internazionale sulla refezione scolastica nelle città. Una presentazione di un caso studio sul caso di Milano e la presentazione di un progetto sviluppato nei paesi ASEAN dell'Asia Pacifico e quindi Thailandia, Indonesia, Cambogia, Vietnam, Malesia, Singapore, Brunei, Filippine, Laos e Myanmar dove sono presenti diverse città firmatarie di questa rete. E' stata fatta una Summer School in Indonesia, Bandung, per 28 città aderenti alla rete e per sei di queste, insieme anche a Milano Ristorazione, sono stati prodotti degli studi di fattibilità per l'avvio dei sistemi di refezione scolastica in questi paesi. Sarà organizzata una presentazione di questo progetto e poi una tavola rotonda con i rappresentanti delle città. Queste città sono particolarmente avanzate sul tema della refezione scolastica all'interno della Cities Feeding the Future Initiative. Questo si lega al menù tematico perché i Global Forum tendenzialmente vengono sviluppati nei mesi di ottobre di ogni anno o di ogni biennio come nell'ultimo periodo, cercando di tenere all'interno il 16 ottobre che è la Giornata Mondiale dell'alimentazione, che 10 anni fa è stata la giornata nella quale il Patto è stato firmato proprio a Milano, in sala cariatidi, come eredità di Expo. In quella giornata si è cercato di coordinare dei menù tematici nelle città più attive sui pasti scolastici. Condivide e illustra l'opuscolo "Giornata Mondiale dell'Alimentazione" che verrà inviato a tutte le segreterie scolastiche e alla Rappresentanza nella giornata successiva. Si tratta di un piccolo opuscolo digitale per insegnanti, per rappresentargli il menù tematico che viene presentato a Milano, ma anche per raccontargli la storia e le attività che vengono fatte in tutto il mondo in quel giorno. Le 8 città sono attualmente San Paolo, Addis Abeba, Milano, Copenaghen, Bangkok, Seul, Montpellier e Nairobi. In tutte queste città è stato chiesto ai nostri omologhi di sviluppare dei menù tematici che i bambini di queste città, che sono 3.300.000 in quella giornata, mangeranno. A Milano sarà un menù classico e quindi pasta bio al pomodoro bio con peperoni e frittata con carote julienne bio. Ogni giorno le 8 città preparano insieme 3,3 milioni di pasti scolastici, grazie al lavoro di oltre 51.000 cuochi attivi in 7.200 cucine. La **Rappresentanza Cittadina** ringrazia per l'invito e apprezza l'ampio programma illustrato.

5. AGGIORNAMENTO TEMI APERTI: AZIONI PER MIGLIORARE DIVERSIFICAZIONE FRUTTA, AMPLIAMENTO PROGETTO FRUTTA METÀ MATTINA E POSSIBILITÀ DI ACCOGLIERE CANDIDATURE NUOVE; STATO DELLA GARA SUL PESCE E TIPOLOGIA; AZIONI DI MIGLIORAMENTO NEL PROCESSO COMUNICATIVO ESISTENTE TRA I DIVERSI ATTORI COINVOLTI IN PARTICOLARE RCCM (ES. RECENTE TEMATICA RETTE)

- a. **Azione per migliorare diversificare frutta:** Milano Ristorazione comunica che è in procinto di inviare una proposta al Comune che una volta visionata verrà trasmessa alla Rappresentanza (presumibilmente entro una quindicina di giorni). Precisa che si sta lavorando affinché si riescano ad avere almeno cinque prodotti che possano ruotare all'interno delle settimane.
- b. **Ampliamento progetto frutta metà mattina e possibilità di accogliere candidature nuove** Milano Ristorazione comunica che sta raccogliendo le adesioni, che sono sempre su base volontaria da parte delle scuole primarie. Ad oggi si è arrivati a n. 47 adesioni con il coinvolgimento

di n. 11.470 utenti. In parallelo è stata avviata anche la sperimentazione della frutta a metà mattina nelle scuole d'infanzia. Quest'anno si è arrivati a n. 42 scuole nelle quali verrà avviato il progetto. Ad oggi hanno aderito circa n. 4.835 utenti. Verrà inoltre estesa la sperimentazione pilota sull'apparecchiatura e porzionatura frutta, dalle 12 scuole dello scorso anno educativo a 28 scuole dell'infanzia del corrente anno educativo. La **Rappresentanza Cittadina** chiede conferma sull'adesione di circa n. 16.000 utenti e **Milano Ristorazione** precisa che il progetto nelle scuole primarie non è a numero chiuso come per le scuole d'infanzia, pertanto, ci potranno essere ulteriori adesioni. Precisa, inoltre, che è stata data la possibilità di aderire anche a qualche scuola secondaria in quanto si sta cercando di estenderlo il più possibile vista la valenza educativa. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quante scuole secondarie hanno aderito **Milano Ristorazione** risponde che la secondaria Carriera fa parte del progetto dal 2016, anno di avvio del progetto. Comunica però di non avere al momento sottomano l'elenco delle scuole secondarie. La **Rappresentanza Cittadina** chiede come si fa ad aderire al progetto e **Milano Ristorazione** risponde che le scuole interessate devono inviare una mail alla casella di posta elettronica fruttaametamattina@milanoristorazione.it utilizzando il modulo di adesione ricevuto tramite mail.

- c. **Stato della gara sul pesce e tipologia** **Milano Ristorazione** comunica che i colleghi della Direzione Acquisti non sono riusciti a partecipare all'incontro per precedente impegno preso. Comunica di aver ricevuto l'offerta per ciascuna delle specie ittiche che erano in gara. È in attesa di ricevere la campionatura che servirà per fare le prove tecniche di cucina ma soprattutto che verrà sottoposta ad analisi per verificare che tutti i parametri rispetto alla sicurezza alimentare vengano soddisfatti. Fatto questo passaggio, se tutto va bene, si potrà dire di avere tutte le referenze previste in gara. Al momento non può quindi dare una risposta ma a suo dire i presupposti ci sono.
- d. **Azioni di miglioramento nel processo comunicativo esistente tra i diversi attori coinvolti in particolare RCCM (es. Recente tematica rette)** La **Rappresentanza Cittadina** chiede se la tematica che si è avuta sulle rette ha generato molti ticket, moltissimi ticket o quelli particolarmente rumorosi hanno contattato solo la Rappresentanza. Precisa di essersi trovata impreparata nel rispondere ai genitori, considerato anche il fatto che non si è mai focalizzata su questo ambito. Il **Comune di Milano** comunica che la risposta rispetto al numero di ticket dovrebbe essere fornita da Milano Ristorazione. Precisa però che la questione non è materia di risposta da parte della Rappresentanza. Infatti, nel regolamento comunale non si parla di rette. La **Rappresentanza Cittadina** precisa a sua volta di essere stata coinvolta dalle famiglie che molto spesso si rivolgono a loro anche per fare domande in generale sulla ristorazione. Il **Comune di Milano** fa notare che il servizio di refezione comprende moltissimi aspetti e non è quindi possibile informare la Rappresentanza su tutto, confermando appunto che la risposta non compete a quest'ultima. Spiega i diversi aspetti del servizio compresi i nidi per i quali la quota di refezione è compresa in quella di iscrizione e quindi con comunicato predisposto da altra Area del Comune, ci sono poi centri estivi, case vacanza ecc. Precisa, inoltre, che il Comune emette appositi comunicati al fine di dare maggiori informazioni all'utenza e poi c'è la nota informativa che contiene il servizio di refezione gestito da Milano Ristorazione. Da parte sua comunica che non le sembra siano pervenuti tanti, tantissimi ticket. La scelta delle rate è stata fatta anche sulla base del fatto che le ultime rate risultavano quelle meno pagate. Fa notare che ogni anno l'insolvenza è molto alta. Capisce comunque il fatto che, se la Rappresentanza ha qualche informazione in più le può dare. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che la sua nota non è essere direttamente informati di una cosa che sa bene non essere di sua competenza ma chiede se è stato emesso un apposito comunicato, una news sul sito o se gli utenti si sono ritrovati ad avere n. 2 rate che poi si è saputo che poteva essere richiesta una maggiore rateazione fino a n. 6 rate. Ribadisce il problema di comunicazione già evidenziato in precedenti riunioni. Il **Comune di Milano** risponde che a suo dire appositi comunicati non ce ne sono stati, però come avviene per tutti i servizi, un comunicato di partenza c'è stato ed è la nota informativa che viene predisposta per ogni anno scolastico e pubblicata sul sito istituzionale di Milano Ristorazione nella sezione "Famiglie/ Rette/Iscrizioni al servizio di refezione" e può essere modificata anche in corso d'anno. Pur comprendendo che il cambio del numero di rate può impattare su alcune famiglie ma non ci si è posti il problema in quanto chi lo ritiene può chiedere le sei rate. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che a suo dire in effetti è stata, senza ombra di dubbio, una cosa migliorativa. Comunica quindi di non aver fatto una critica diretta all'operato. Chiede al Comune e Milano Ristorazione di aiutarla ad essere il tramite per le famiglie, chiede quindi di poter essere informata rispetto a qualunque comunicazione venga data alle famiglie, al fine di svolgere il ruolo di tramite, collante e mediazione con le famiglie.

6. **VARIE ED EVENTUALI** **Milano Ristorazione** comunica che, vista la richiesta della precedente Rappresentanza di poter provare a servire un contorno senza aceto per vedere se piace di più, è stata individuata una possibilità e si potrebbe quindi, già dalla settimana dal 13 al 17 ottobre, provare per tre aree e la settimana successiva sulla quarta area. Il contorno scelto è *insalata, mais e carote julienne*. Si potrà quindi rilevare il gradimento tramite pesatura, dove è attiva la pesatura, per cui su quasi tutte le scuole primarie, tramite gli avanzi nelle scuole infanzia e tramite richiesta di riscontro al personale di facility nelle scuole secondarie. In questo modo si potrà avere un riscontro rispetto a tutta l'utenza nel giro di due settimane. Le giornate potrebbero essere il venerdì della prima settimana, il mercoledì della terza ed il venerdì della quarta. Verrà comunque trasmesso un calendario contenente date e area. La comunicazione verrà inviata, oltre che alla Rappresentanza, anche a tutte le segreterie scolastiche.

La seduta si chiude alle 18.36.

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

ALLEGATI

- 1) Allegato E - Miglioramenti piattaforma
- 2) Slide Giornata Mondiale Alimentazione 2025_MenuSpeciale_ChefAmbrogio

Milano 07/10/2025

ALLEGATO E
Miglioramenti della piattaforma
con implementazione entro fine 2025

Allegato E: novità sulla piattaforma

- 1. Accesso tramite SPID:** Sarà necessario connettersi alla piattaforma tramite SPID, utilizzando il codice fiscale indicato nella domanda per il ruolo di Commissario Mensa. Nel caso in cui la domanda sia stata compilata da un genitore o tutore per conto di un nonno o una nonna, è necessario assicurarsi che il delegato disponga di credenziali SPID attive. Questo requisito verrà comunicato nella mail di conferma che verrà inviata a tutti i CM alla conferma dell'iscrizione.
- 2. Aggiornamento sulla selezione della tipologia di turno:** Per evitare errori di compilazione, è stata aggiornata la sezione relativa alla scelta del turno: "Turno unico" e "Primo turno" sono ora considerati equivalenti e vengono trattati come un'unica opzione all'interno del sistema.
- 3. Menù a tendina per indicare la presenza di altri Commissari Mensa:** un menu a tendina permetterà al CM compilatore di indicare obbligatoriamente se, durante l'ispezione, sia da solo o con altri CM in contemporanea, selezionando i relativi PUSER e Nome e Cognome.

Allegato E: novità sulla piattaforma

4. Visualizzazione Risposta Milano Ristorazione per le non conformità:

Nel caso di Allegati E contenenti segnalazioni di Non Conformità (es. corpi estranei), la risposta della Società preparata entro 30 giorni lavorativi che, attualmente, viene inviata via PEC alle sole scuole, sarà visualizzabile dal CM compilatore, dai CM dello stesso IC/UE e dalla scuola coinvolta in una nuova colonna della piattaforma chiamata "Risposta MIRI Non Conformità". Qui comparirà, in caso sia prevista una risposta, un pulsante cliccabile che ne mostrerà il contenuto.

Una mail di notifica avviserà il CM compilatore e la scuola della pubblicazione della risposta e conterrà un link che permetterà di accedere all'applicazione dell'Allegato E per leggerla.

The screenshot displays the 'Allegati E' interface with search filters and a table of non-conformities. A red box highlights the 'Risposta MIRI Non Conformità' column, and a blue arrow points to a 'Risposta MIRI' button. A 'POPUP!' label is placed over the response content.

Allegato E	Risposta MIRI Non Conformità	Data chiusura
Visualizza	Risposta MIRI	05-05-2025
Visualizza	Risposta MIRI	05-05-2025
Visualizza	Risposta MIRI	05-05-2025

Risposta Miri

10/06/2025, 09:54:53 : Gentile Dirigente Scolastico, Gentile Referente Mensa,

in merito alla segnalazione pervenuta in data 21/05/2025 tramite allegato E digitale compilato da un Commissario mensa della scuola primaria e relativa alla difformità riscontrata in un Budino al cacao somministrato come dessert, confermiamo che la procedura di consegna del campione è stata rispettata e lo stesso è pervenuto, attraverso il Responsabile di Zona, al nostro ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare. Con la presente desideriamo informarvi che, in seguito al ritrovamento, è stata aperta una contestazione a carico del fornitore della materia prima. Spiacenti per quanto occorso, con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

Close



Comune di
Milano



Giovedì 16 ottobre 2025

GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE

Chef Ambrogio e i menu del mondo per celebrare una giornata dedicata al cibo sano, buono e sostenibile

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione celebra il cibo e ci ricorda che istituzioni, associazioni, scuole e cittadini possono lavorare insieme per **garantire a tutti** una **nutrizione sana**, nel **rispetto delle diverse culture** e degli ambienti naturali.

Questa settimana Milano ospita un grande evento internazionale e 8 città in tutto il mondo oggi serviranno 8 menu speciali, per festeggiare insieme un **futuro di pace, sostenibile e sicuro**, partendo dalla refezione scolastica.



Menu del giorno

Pasta bio al sugo di pomodoro bio con peperoni



Pane bio



Frutta bio di stagione



Frittata con carote julienne bio

Chef Ambrogio ti aspetta sul sito di Milano Ristorazione.
Scopri i nuovi video, e soprattutto i suoi trucchi di cucina e di degustazione.

www.milanoristorazione.it/video



Iniziativa sviluppata in sinergia con:



Esploriamo i piatti di Chef Ambrogio per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Pasta BIO al sugo di pomodoro BIO con peperoni

Com'è? Cremosa, coloratissima, gustosa.

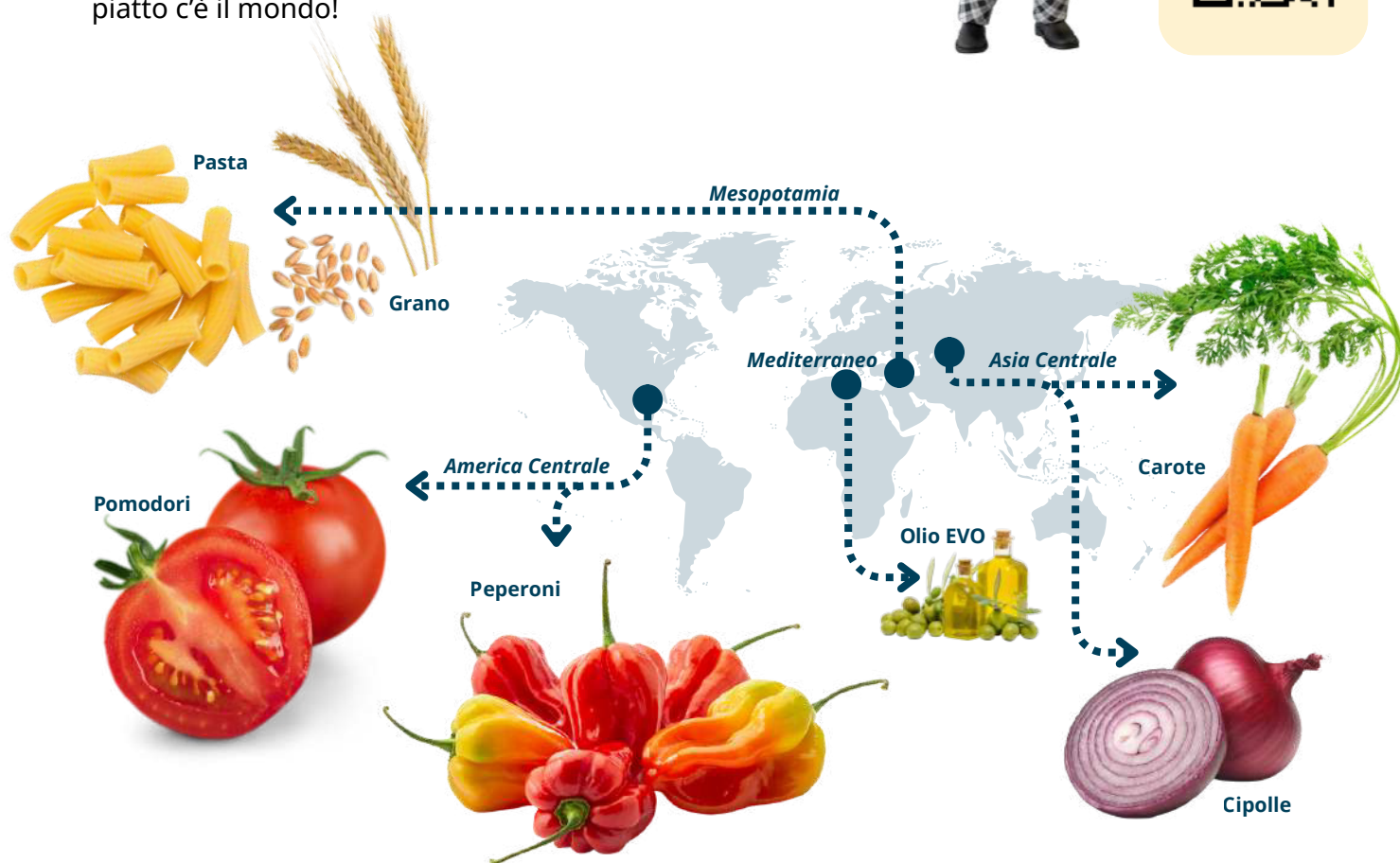
Quali ingredienti contiene? Pasta BIO, polpa di pomodoro BIO, peperoni, Olio Extravergine d'oliva BIO, carote BIO, cipolle, sale.

Un piatto di grande valore. L'84% degli ingredienti proviene da agricoltura biologica. Pomodoro e peperone sono ricchi di vitamine. In particolare il peperone ha più vitamina C delle arance, ottima per il sistema immunitario, e contiene vitamina A, che fa bene alla vista. La pasta, prodotta con grano biologico, è una preziosa fonte di energia.

Quale storia ci racconta? Il peperone dolce è "parente stretto" del peperoncino piccante ed è originario delle Americhe, proprio come il pomodoro. A dargli questo nome fu Cristoforo Colombo, che lo vide come una spezia simile al pepe. Il grano con cui si fa la farina per la pasta è invece una pianta originaria del vicino Oriente: nel tuo piatto c'è il mondo!



Guarda la ricetta su



Frittata

Com'è? Rotonda, soffice, gialla.

Quali ingredienti contiene? Uova BIO, Olio Extravergine d'oliva BIO, latte BIO, Parmigiano Reggiano.

Un piatto di grande valore. Il 94% degli ingredienti è biologico; le uova (biologiche, pastorizzate, italiane e a filiera corta) sono ricche di vitamine e sali minerali (come vitamina A, fosforo, sodio e potassio), utili per rafforzare il sistema immunitario e a proteggere la salute della pelle e della vista. Sono inoltre fonte di proteine nobili, ovvero ad alto valore biologico, eccellenti per i muscoli.

Quale storia ci racconta? Quando Chef Ambrogio dice "uova", intende uova di gallina. In natura, però, a fare le uova sono milioni di specie: uccelli, rettili, anfibi, insetti, pesci... e perfino due mammiferi. Scopri quali!



Guarda la ricetta su



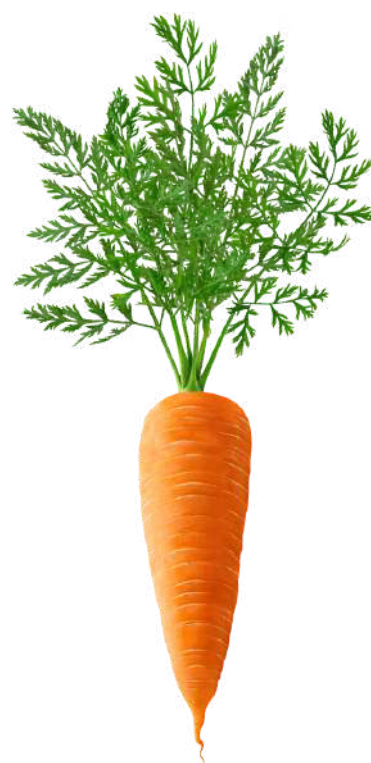
Carote julienne

Com'è? Arancione, sottile, croccante, dolce.

Quali ingredienti contiene? Carote BIO, Olio Extravergine d'oliva BIO, sale iodato.

Un piatto di grande valore. Il 99,5% degli ingredienti è biologico; le carote contengono molte vitamine, tra cui la A, la C e la E, fibre e minerali come potassio, sodio, fosforo e calcio. Aiutano a proteggere pelle, mucose e occhi e a rafforzare il sistema immunitario.

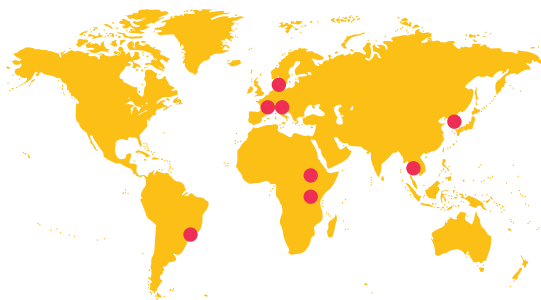
Quale storia ci racconta? In Europa la carota si coltiva da epoche antichissime, ma un tempo di questa pianta si mangiavano le foglie e i semi, non la radice! Oggi, grazie al suo sapore dolce e al suo colore brillante, questo ortaggio si usa sia nella cucina salata sia in pasticceria. Hai mai assaggiato la torta di carote?



Una festa in tutto il mondo

Ecco le ricette che saranno cucinate a 3,3 milioni di bambini in 8 città nel mondo

www.milanurbanfoodpolicypact.org



Questa settimana Milano ospita il **Global Forum** del **Milan Urban Food Policy Pact (MUFPF)**, la rete di 320 città nata nel 2015 dopo Expo e dedicata alle politiche alimentari urbane in tutto il mondo. Oggi, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, **8 città all'avanguardia nel servizio di refezione scolastica** hanno preparato un piatto speciale che racconta le loro tradizioni culinarie.

Gli alunni delle scuole assaggeranno così un menu tematico condiviso, segno dell'impegno comune delle città per sistemi alimentari più sani, inclusivi e sostenibili. I loro Sindaci partecipano infatti alla **School Meals Coalition**, il più grande movimento globale dedicato alla refezione scolastica, coordinato dal **World Food Programme**, che riunisce oltre 109 Paesi.

I piatti serviti oggi sono:

1. **San Paolo** – Brasileirinho: riso e fagioli neri con verdure tradizionali.
2. **Addis Abeba** – Beyeaynetu: assortimento di stufati vegetali su injera di *teff*.
3. **Milano** – Pasta bio al pomodoro bio con peperoni, frittata con carote julienne bio.
4. **Copenaghen** – Ramen con funghi locali, uova ed edamame.
5. **Bangkok** – Curry agrodolce di pesce con ananas e verdure dell'orto didattico.
6. **Seoul** – Bibimbap: riso, verdure stagionali, carne, uovo e *gochujang*.
7. **Montpellier** – Lenticchie *façon gardiane* con riso di Camargue.
8. **Nairobi** – Riso con stufato di fagioli e verdure fresche.

Ogni giorno le 8 città preparano insieme **3,3 milioni di pasti scolastici**, grazie al lavoro di oltre **51.000 cuochi** attivi in **7.200 cucine**.



Le immagini provengono da foto delle città, uniformate con strumenti di Intelligenza Artificiale. I contenuti di questo opuscolo non riflettono necessariamente il punto di vista ufficiale delle istituzioni, degli enti o degli attori citati. Il Comune di Milano, Milano Ristorazione e il personale che ha contribuito alla redazione non possono essere ritenuti responsabili dell'accuratezza delle informazioni e dei dati riportati.

Comune di Milano
Direzione Educazione
Area Food Policy
Ufficio Partnership e Sviluppo Azioni

Milano Ristorazione
Ufficio Relazioni Esterne

foodpolicy@comune.milano.it
02.884.45694

Ottobre 2025