

ORDINE DEL GIORNO:

1. **Promozione della funzione delle Commissioni Mensa** (Comune di Milano)
Proposta di video sul ruolo e funzione dei Commissari Mensa - CdM
Coinvolgimento in progetti in sinergie con Comune, Milano Ristorazione e Scuole (es. formazione progetto CARE – Recupero eccedenze con cargobike) - CdM
Proposta discussione su possibile palinsesto di webinar tematici - CdM
Incontri con Commissari Mensa presso CC Sammartini - MiRi
Avanzamento riunioni periodiche Centri Cucina con Commissioni Mensa - MiRi
Definizione di una strategia operativa per affrontare la carenza di Commissari Mensa nei plessi scolastici indicati in mail 3/11/25 insieme all'invio degli elenchi dei commissari – RCCM
2. **Progetti di educazione alimentare** (Comune di Milano e Milano Ristorazione)
Aggiornamento Tutti a Tavola Mangiando si Impara – CdM
Aggiornamento Progetti Infanzia “Apparecchiatura e Distribuzione/Porzionatura Frutta” – CdM
Visite didattiche e iniziative sulle derrate alimentari, con i fornitori – CdM / MiRi
Sperimentazione Murales presso Prim. Val Lagarina – CdM
Nuova edizione Dall'Orto alla Tavola – MiRi
Nuova edizione Cuoco per Amico – MiRi
Aggiornamento sulla valutazione degli atteggiamenti dei bambini durante il pasto, in contesti scolastici con progetti attivi di educazione alimentare (IUSS Pavia) – CdM
3. **Collaborazione con Dirigenti Scolastici** (Comune di Milano)
Aggiornamento sullo stato di avanzamento del tavolo di lavoro congiunto con i Dirigenti Scolastici per l'attivazione di segreterie, referenti mensa, commissioni, ecc.
4. **Sperimentazioni in corso** (Milano Ristorazione)
Condivisione feedback e risultati (positivi e negativi) su sperimentazioni in atto (es. maionese vegetale, insalata senza aceto, ecc.)
5. **Varie ed eventuali**

Ore 17,13 inizio lavori.

Apres la riunione il **Comune di Milano**, che comunica nonostante il periodo critico dovuto all'attacco hacker dei sistemi informatici di Milano Ristorazione, si è deciso comunque di mantenere la riunione odierna. Per quanto riguarda i primi due punti all'ordine del giorno l'idea è di raccogliere input dalla Rappresentanza e condividere quello che si sta sviluppando. La **Rappresentanza Cittadina**, pur apprezzando la conferma della riunione, segnala che ricevere l'ordine del giorno il giorno stesso della riunione con punti modificati e con slide non visionabili con adeguato anticipo, ha creato qualche difficoltà.

1. **PROMOZIONE DELLA FUNZIONE DELLE COMMISSIONI MENSA:** Il **Comune di Milano** precisa che questo punto è stato preso da uno di quelli proposti dalla Rappresentanza, legato alla strategia operativa per affrontare la carenza di commissari mensa. Si è provato ad esplicitare un ragionamento che si sta facendo da diverso tempo all'interno di Comune e Milano Ristorazione al fine di supportare la Rappresentanza, consapevole che la funzione del commissario mensa e della rappresentanza cittadina è quella di favorire il dialogo tra le diverse anime del servizio, tra i tre attori principali che sono il Comune, il Gestore del Servizio e le scuole. La Rappresentanza si trova all'interno di questo triangolo, cercando di fare il meglio dell'attività volontaria al meglio delle capacità. Il tema sta molto a cuore al Comune che precisa che laddove funzionano bene le commissioni mensa sono sicuramente un valore aggiunto per il servizio di ristorazione.
 - a. **Definizione di una strategia operativa per affrontare la carenza di Commissari Mensa nei plessi scolastici indicati in mail 3/11/25 insieme all'invio degli elenchi dei commissari:** Il **Comune di Milano** per quanto riguarda la mancanza dei referenti di commissione mensa precisa che c'è stato un lavoro di gestione da parte dell'ufficio comunale preposto e, a seguito dello stesso, n. 55 commissioni mensa hanno nominato il referente. Ad oggi sono prive di referente n. 6 Unità Educative e n. 3 Istituti Comprensivi e su queste, n. 8 le scuole hanno dichiarato di non aver ricevuto il nominativo da parte della commissione mensa. A suo dire le scuole sono state sicuramente più collaborative. Fa notare inoltre che lo scorso anno e l'anno in corso sono gli anni in cui sono stati nominati più referenti. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che il punto non è tanto stabilire se il trend è in costante crescita, ma quanto evidenziare la presenza di molte scuole prive di commissione mensa e chiede di focalizzare l'attenzione su strategie che consentano di favorirne l'attivazione in queste scuole.

- b. **Proposta di video sul ruolo e funzione dei Commissari Mensa e Proposta di discussione su possibile palinsesto di webinar tematici:** Il **Comune di Milano** illustra le slide predisposte dove il primo punto riguarda tre pillole video, di cui si era già parlato: con l'obiettivo di rendere più semplice la comprensione del ruolo di commissario mensa e le modalità di coinvolgimento durante le visite in refettorio, mentre il secondo punto riguarda la proposta di realizzare n. 3 webinar tematici con attori esterni sul tema dei menu, della salute abbinata alla sostenibilità e dell'educazione alimentare.
- c. **Incontri con Commissari Mensa presso CC Sammartini e avanzamento riunioni periodiche Centri Cucina con commissioni mensa:** Prende la parola **Milano Ristorazione** che parla degli incontri che vengono proposti tutti gli anni ai commissari mensa per le visite nel centro cucina Sammartini che danno sempre ottimi risultati. Ci saranno anche quest'anno, il 23 gennaio per aree 1 e 2 ed il 6 febbraio per aree 3 e 4. Normalmente si hanno una cinquantina di adesioni ma in caso di presenze maggiori si potrà valutare di aggiungere un ulteriore data. Come di consueto, la Rappresentanza sarà in copia nelle mail di invito che verranno trasmesse. Illustra quindi la parte delle slide che contengono il programma delle visite.
- d. **Coinvolgimento in progetti in sinergie con Comune, Milano Ristorazione e Scuole (es. formazione progetto CARE – Recupero eccedenze con cargobike):** Prosegue il **Comune di Milano** che illustra la parte inerente il progetto *Cultivate* che è un progetto europeo finanziato dal programma Horizon Europe di cui il Comune di Milano è partner e che ha un'azione pilota specifica su Milano, chiamata *Care*, che ha riguardato il recupero delle eccedenze di pane e frutta dalle scuole attraverso cargo bike. Nel progetto pilota, le scuole coinvolte sono state 18. Nelle slide vengono indicate le rotte settimanali di recupero, la rete di distribuzione ed il recupero che è stato effettuato. C'è stata poi la possibilità di organizzare attività di educazione alimentare con il coinvolgimento di insegnanti, bambini con l'ausilio di laboratori, ed anche commissari mensa e famiglie. È stata già effettuata una prima formazione con le insegnanti della primaria Colletta, sul tema delle attività legate ai menù sani, a come vengono costruiti e alla riduzione dello spreco alimentare. Dopo la formazione ci saranno 4 ore di laboratorio dove verranno trattati i temi del piatto sano, del menù, della piramide alimentare, della sostenibilità, dell'assaggio finalizzato alla riduzione dello spreco, allo scoprire le materie prime ecc. Ci saranno poi dei giochi in classe riguardanti il piatto sano e la valutazione dello spreco. Nei mesi di gennaio/febbraio si potranno organizzare incontri di formazione simili anche con i commissari mensa e con le famiglie. Non appena vi sarà una bozza di programma e idee verranno presentate e divulgate.

Finito di illustrare il primo punto il **Comune di Milano** chiede feedback alla Rappresentanza anche sul tema dei webinar da condividere per ingaggiare commissari mensa e la **Rappresentanza Cittadina** concorda che i progetti sono interessanti e lodevoli ma sarebbe interessante sapere quanti commissari mensa e quanti genitori coinvolgono e come vengono comunicati. Precisa che, secondo lei, la comunicazione al momento non funziona e trova degli ostacoli. Il **Comune di Milano** risponde che i webinar hanno avuto ampia presentazione perché facevano parte del programma del coordinamento pedagogico territoriale e quindi hanno avuto ampia promozione anche sui social del Comune e attraverso l'evento pubblico dedicato alle famiglie nel target dell'infanzia del Comune di Milano. Meccanismi di diffusione diversi dall'invio di mail. A riguardo delle mail precisa che, pur inviando e condividendo i link ai commissari mensa, ad esempio per "Chef Ambrogio", verificando le visualizzazioni totali dei video si comprende che molte mail non vengono neanche aperte. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che il trasmettere le informazioni alle scuole e ai commissari mensa non è sufficiente per farle arrivare alle famiglie. **Milano Ristorazione** precisa di non avere alternative in quanto non vi è nessuno strumento che permette di contattare direttamente le famiglie. La **Rappresentanza Cittadina** evidenzia che il tema in questione è emerso più volte nel corso degli anni dal 2020 al 2025. In un verbale del 10 dicembre 2020 il Comune aveva ad esempio proposto di pubblicare le variazioni di menù sul sito web di Milano Ristorazione in modo da renderle visibili ai genitori. Chiede poi se, in caso di malfunzionamento del sito web di Milano Ristorazione, è possibile trovare un canale sostitutivo, ad esempio il sito del Comune di Milano al fine di arrivare a tutte le famiglie e quindi a tutta l'utenza. Inoltre, precisa di fare da ponte ma di non riuscire a raggiungere tutte le scuole in quanto alcune sono prive di commissione mensa. Comunica poi, circa il Municipio 6, di aver trovato scuole in cui la commissione mensa o era sottorappresentata o era rappresentata ma non organizzata con referenti e quindi con un passaggio di informazioni strutturato. Vi sono anche scuole poco collaborative per vari motivi. Il tema è mettere a fuoco il passaggio di informazioni. Per quanto riguarda i cambi di menù alcune scuole lo mettono in bacheca in altre l'informazione ricevuta si incaglia nelle segreterie. Il canale va rafforzato in altro modo. Anche per i referenti, per quanto riguarda il municipio 6, comunica di aver spiegato ai commissari eletti cosa fare per nominare il referente e trasmettere i nominativi alle segreterie. I nominativi sono stati trasmessi alle segreterie ma, per tempo, diverse segreterie non li hanno trasmessi o li hanno trasmessi molto tardivamente. Ciò significa che bisogna prendere atto che le segreterie sono interlocutrici per il Comune ma non sono sufficienti per raggiungere tutta l'utenza.

Il **Comune di Milano** si dispiace che la conversazione si sia incastrata in questo piccolo vicolo stretto. Dalla discussione è emerso che le proposte fatte non sono risultate di interesse della Rappresentanza in quanto l'unico tema è il rapporto comunicativo tra Comune, scuole e Milano Ristorazione. Le presentazioni fatte oggi sono funzionali ad alimentare la relazione. Tutte le informazioni di servizio non vengono veicolate quindi si è pensato di alimentare con alcune scuole coinvolgendole attivamente in un percorso di maggiore approfondimento sul servizio, di maggiore fidelizzazione nei confronti del servizio ed è questo che è stato presentato oggi. Quando la relazione viene alimentata in modo costruttivo si ha la prova che la situazione cambia. Segnala che il guardare verbali di anni indietro è come guardare lo stesso problema con occhi diversi. Alla Rappresentanza, in quanto parte attiva del cambiamento, sono state fornite informazioni anche di cose che stanno avvenendo. Essere parte attiva del cambiamento significa avere un rapporto responsabile nei confronti di tutti gli attori perché i commissari mensa investono parte del loro tempo nel servizio e non sono semplici osservatori. Precisa che negli anni si è cercato di allargare sempre di più il gruppo delle scuole che partecipano alle varie attività. L'alimentazione si costruisce alimentandola. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che non era sua intenzione togliere importanza a quello che si sta facendo, che è evidente e si spiega da sé. Precisa, inoltre, che non si sta lavorando su due piani diversi ma nella stessa direzione, che è quella della costruzione di una relazione costruttiva, certo sono processi lunghi che hanno bisogno di tante energie e si spalmano attraverso tante azioni differenti. Dopo aver illustrato vari esempi accaduti nelle scuole precisa che percepisce l'importanza di tutte le azioni che si stanno facendo, ad esempio attraverso i progetti europei, ritiene però che si debba fare un percorso strutturato che aiuti, tuteli e soprattutto arrivi all'utenza. È necessario far capire alle famiglie che possono contare anche nelle difficoltà e non solo per i progetti, in cui il Comune è molto bravo a farli. È necessario essere più vicini alle famiglie, partendo dalle piccole cose quotidiane, ad esempio, i cambi di menù. Manca quella relazione un po' più diretta che fa sentire le famiglie al sicuro. Provare a stilare un processo comune e provare ad andare avanti su quello. Interviene **Milano Ristorazione** per precisare che le pubblicazioni sul sito vengono fatte costantemente e che in caso di malfunzionamento vengono usati i social che permettono comunque di parlare con le famiglie. Consapevole del fatto che non si riescono a raggiungere tutti i genitori precisa che molti anche raggiunti hanno una loro idea ed è difficile fargliela cambiare. Per quanto riguarda i cambi di menù comunica che riguardano situazioni temporanee e sono comunicazioni che vengono gestite dalla segreteria operativa con le segreterie scolastiche. Comprende l'importanza di rendere note alle famiglie iniziative e informazioni di servizio, comunica però che tessere delle relazioni personali con una numerica come quella dell'utenza servita è complesso con i canali attualmente a disposizione e non è risolvibile nel giro di un mese.

2. **PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:**

- a. **Aggiornamento Tutti a Tavola Mangiando si Impara:** Il **Comune di Milano** evidenzia che grazie a tale progetto molte insegnanti hanno cambiato idea sulla percezione del servizio. L'innovazione si fa con le micro-innovazioni positive.
- b. **Aggiornamento Progetti Infanzia "Apparecchiatura e Distribuzione/Porzionatura Frutta":** Il **Comune di Milano** precisa che si è partiti due anni e mezzo fa per arrivare oggi ad avere 28 scuole dell'infanzia coinvolte con un grande coinvolgimento e un dialogo sempre più ampio con l'Area Infanzia sia su temi educativi che su temi di crescita e di costruzione di un percorso pedagogico di consapevolezza dei bambini e degli adulti. L'apparecchiatura è un'azione che le educatrici e il coordinamento pedagogico dell'Area Infanzia più volte hanno proposto. Con Milano Ristorazione si è riusciti ad avere un'azione pilota che si è svolta lo scorso anno in alcune scuole. Il progetto piace molto ai bambini.
- c. **Nuova edizione Cuoco per Amico:** Il **Comune di Milano** comunica che prosegue l'azione di "Un cuoco per amico" che si è pensato di rendere un momento più sentito e su richiesta delle singole scuole, in modo che le stesse facciano un lavoro preparatorio sui bambini che poi riceveranno le visite dei cuochi.
- d. **Nuova edizione Dall'Orto alla Tavola:** Il **Comune di Milano** comunica che sono previsti sei incontri.
- e. **Visite didattiche e iniziative sulle derrate alimentari, con i fornitori:** Il **Comune di Milano** comunica di aver lavorato con Milano Ristorazione per introdurre delle nuove opportunità per avere progetti educativi. Attraverso alcune gare i fornitori, che sono stati selezionati, hanno proposto alcuni progetti educativi. Tra questi è già online e attivo un sito dedicato a insegnanti, bambini/e e famiglie, in cui trovare informazioni nutrizionali ma anche giochi per imparare giocando: <https://supereroiatavola.net/>
- f. **Sperimentazione Murales presso Prim. Val Lagarina:** Il **Comune di Milano** presenta un altro progetto europeo con l'idea di coinvolgere i giovani che dovevano proporre un'azione concreta da portare alla cittadinanza. Si è pensato alla scuola e con la collaborazione di un'artista è stato predisposto un murales con i colori dell'orto. Lo stupore dei bambini che l'hanno visto per la prima

volta è stato molto bello. La **Rappresentanza Cittadina** comunica di averlo visto, molto bello, messo su una parete bianca, che era spoglia, lo stesso ha abbellito la scuola.

3. **COLLABORAZIONE CON DIRIGENTI SCOLASTICI:** Il **Comune di Milano** comunica di aver interagito con l'Ufficio Scolastico Regionale. Al momento non c'è ancora una data. Si è lavorato per ingaggiare l'Ufficio Scolastico Territoriale per riuscire a veicolare il progetto dal gruppo dei quattro dirigenti al gruppo di tutti i dirigenti che sono oltre 70. Quando si svolgerà l'incontro verranno dati aggiornamenti.
4. **SPERIMENTAZIONI IN CORSO:** **Milano Ristorazione** illustra le slide predisposte. Comunica che il test per l'aceto è stato svolto su ampia scala, e quindi su tutte le scuole di tutte le aree, interessando tutte le utenze (infanzia, primaria e secondaria) che sono state coinvolte con un calendario che ha riguardato il periodo dal 17 ottobre al 13 novembre. Il gradimento è stato rilevato sulle infanzie e sulle secondarie mediante il metodo visivo del Facility, mentre per le primarie mediante la pesatura. Dalla media ponderata, che considera il peso di ciascuna utenza sul totale dei pasti, si evidenzia che il gradimento è praticamente equiparabile per le due varianti di contorno servito. Mentre per quanto riguarda il test sulla *maionese vegetale*, l'obiettivo era quello di verificare come l'uso della maionese influisce sul gradimento dei burger con legumi. Il test è stato effettuato in una unica data, il 17 di novembre, su due primarie, dove è attivo il metodo della pesatura (Feraboli e Bergognone). In conclusione, la comparazione tra il dato di gradimento delle due scuole e il dato generale di gradimento del burger potrebbe non restituire un risultato veritiero, in quanto vengono messi a confronto due campioni numericamente molto diversi. Inoltre, il dato generale è riferito ad una tipologia di burger (da fornitura) mentre quello servito a partire dal menu inverno è di produzione del centro cucina Sammartini. È necessario quindi procedere con la somministrazione della maionese per poter avere qualche dato, un po' più concreto e oggettivo. La **Rappresentanza Cittadina** chiede gli ingredienti della maionese vegetale e **Milano Ristorazione** risponde "olio di semi di girasole, bevanda di soia, acqua, soia, sale, aceto di mele, sale addensante acidificante e acido citrico". Alcuni ingredienti sono di provenienza da agricoltura biologica. La **Rappresentanza Cittadina** ammette che è molto buona e assomiglia alla maionese normale. Per quanto riguarda l'aceto chiede se si può togliere a fronte di una parità di gradimento con o senza e a fronte di un rapporto nutrizionale non particolarmente importante, rilevante e necessario. Chiede a **Milano Ristorazione** che considerazioni sono state fatte. **Milano Ristorazione** risponde che potrebbero esserci due possibili soluzioni: toglierlo o ridurlo in modo di non andare a scontentare l'utenza che lo preferisce. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che dai feedback ricevuti alcuni lamentano che è troppo. Chiede poi se è possibile fare una differenza per ordine di scuola e toglierlo solo alle scuole d'infanzia ma **Milano Ristorazione** risponde che non si può fare in quanto significa differenziare le ricette in funzione delle fasce di età e quindi avere ricette differenti per utenti differenti, situazione che al momento non si riesce a gestire. Più praticabile diminuire la dose o toglierlo. In caso si scelga di toglierlo, lo si potrà fare a partire dal menu estate perché ha un impatto su ricette e diete. Si concorda di ragionare e di riparlare nel prossimo tavolo tecnico menu.
5. **VARIE ED EVENTUALI.**
 - a. La **Rappresentanza Cittadina** chiede quando termina la dieta leggera per gli utenti fruitori di dieta sanitaria e **Milano Ristorazione** risponde che si sta lavorando assiduamente per risolvere il problema relativo ai sistemi informatici ma che al momento non vi è una data precisa. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che è un problema educativo ed i bambini con dieta si sentono già diversi tutto l'anno ed in questo periodo ancora di più. Il **Comune di Milano** precisa che si tratta di un tema di sicurezza e non può essere interrotta prima della ripartenza dei sistemi di **Milano Ristorazione**. L'alternativa sarebbe quella di non erogare diete. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se non possono essere le scuole a comunicare alla cucina la dieta degli utenti. Chiede qual è l'ingranaggio che non permette l'erogazione delle diete e **Milano Ristorazione** risponde che in cucina non c'è la scheda di confezionamento che dice ogni utente a dieta cosa deve mangiare. Vengono gestite più di 2.000 diete e ci sono cucine che ne fanno anche 400 al giorno. È un'attività che non può essere svolta manualmente. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se si può pensare a delle soluzioni alternative come, ad esempio, il pasto da casa e il **Comune di Milano** risponde che non si può fare in quanto implicherebbe un ulteriore protocollo di sicurezza che in questo momento non potrebbe diventare operativo in quanto c'è un'emergenza in corso. Significherebbe far portare ai bambini alimenti non conosciuti all'interno del refettorio e non si può fare. La **Rappresentanza Cittadina** chiede, nel momento in cui finirà tutto, di pensare ad una alternativa, pensando a diete temporanee differenti da alternare. **Milano Ristorazione** comunica che nelle procedure, in caso di blocco dei sistemi, si parla di fornire "dieta leggera temporanea" perché è quella codificata che le cucine riescono a produrre in modo "poco impattante". Aggiungere un'ulteriore dieta leggera o di emergenza diventa un problema di sistema. Farà comunque una riflessione per il futuro. Prosegue spiegando che il primo pensiero fatto è stato quello di tutelare i bambini, con menu ordinario da una parte e le diete dall'altra. Oltre a parlare di 2.000 diete ricorda che vengono prodotti complessivamente 85.000 pasti ogni giorno.

- b. Il **Comune di Milano**, riguardo al tema della comunicazione, segnala che nell'ultimo periodo da parte della Rappresentanza pervengono comunicazioni particolari e strane, ad esempio vengono inviate solo ad una persona del Comune o di Milano Ristorazione. Ricorda che Coordinatore e Vice-Coordinatore devono scrivere a tutti i soggetti interessati. Ci sono anche membri della Rappresentanza che scrivono come singolo municipio senza passare dalla stessa rappresentanza e senza metterla in copia conoscenza nella mail che vengono inviate. La **Rappresentanza Cittadina** prende nota e farà una comunicazione diffusa al suo interno al fine di coordinare i membri dei municipi. Per quanto riguarda l'invio delle comunicazioni pensa che razionalizzare chi le deve ricevere, è un lavoro che aiuta entrambi.

La seduta si chiude alle 19.22.

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

ALLEGATI

- 1) Aggiornamento attività
- 2) Sperimentazioni aceto sì/aceto no e maionese vegetale

Milano 02/12/2025



Comune di
Milano



RIUNIONE BIMESTRALE

Rappresentanza cittadina

Commissari mensa

2 DICEMBRE 2025

Aggiornamento attività



Ordine del giorno

Promozione della funzione delle Commissioni Mensa (Comune di Milano)

Proposta di video sul ruolo e funzione dei Commissari Mensa - CdM

Coinvolgimento in progetti in sinergie con Comune, Milano Ristorazione e Scuole (es. formazione progetto CARE –

Recupero eccedenze con cargobike) - CdM

Proposta discussione su possibile palinsesto di webinar tematici - CdM

Incontri con Commissari Mensa presso CC Sammartini - MiRi

Avanzamento riunioni periodiche Centri Cucina con Commissioni Mensa - MiRi

Definizione di una strategia operativa per affrontare la carenza di Commissari Mensa nei plessi scolastici indicati in mail 3/11/25 insieme all'invio degli elenchi dei commissari – RCCM

Progetti di educazione alimentare (Comune di Milano e Milano Ristorazione)

Aggiornamento Tutti a Tavola Mangiando si Impara – CdM

Aggiornamento Progetti Infanzia “Apparecchiatura e Distribuzione/Porzionatura Frutta” – CdM

Visite didattiche e iniziative sulle derrate alimentari, con i fornitori – CdM / MiRi

Sperimentazione Murales presso Prim. Val Lagarina – CdM

Nuova edizione Dall'Orto alla Tavola – MiRi

Nuova edizione Cuoco per Amico – MiRi

Aggiornamento sulla valutazione degli atteggiamenti dei bambini durante il pasto, in contesti scolastici con progetti attivi di educazione alimentare (IUSS Pavia) - CdM

Proposta di video su ruolo e funzione dei CM e Webinar

3 pillole video con l'obiettivo di rendere più semplice la comprensione del ruolo di CM e le modalità di coinvolgimento durante le visite in refettorio

- VIDEO N.1: **IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A MILANO**
- VIDEO N.2: **LA COMMISSIONE MENSA: PERCHÉ PARTECIPARE E IL RUOLO DEI COMMISSARI MENSA**
- VIDEO N.3: **LA COMPILAZIONE DELL'ALLEGATO E**

Proposta di realizzazione di 3 webinar tematici con attori esterni (ATS, UNIMi..) dedicati a:

- Il menù e gli ingredienti della refezione scolastica
- Salute e sostenibilità: come coniugare buone abitudini alimentari per promuovere salute e scelte consapevoli a partire dai menù scolastici
- L'educazione alimentare: temi, strategie e strumenti utilizzati dal Comune di Milano e Milano Ristorazione

Incontri per CM presso CC Sammartini

Date:

23 gennaio 2026 > rivolto a CM aree 1 e 2

6 febbraio 2026 > rivolto a CM aree 3 e 4

Programma:

- Ore 8.45: arrivo Commissari Mensa e accredito in saletta al piano -1
- Ore 9.00: presentazione MiRi su organizzazione, servizio, numeri, progetti, collaborazione con Food Policy e Progetti Europei, dettagli su numeri e produzione Sammartini
- Ore 9.45: inizio vestizione e divisione in gruppi (max 3 gruppi da circa 15/20 persone l'uno) che partiranno a 10 minuti di distanza l'uno dall'altro
- Ore 10-11: visite dei gruppi in cucina
- Ore 11: ritorno in saletta, proiezione video del burger con legumi e lasagna con ragu di soia
- Ore 11.30: buffet con assaggio delle preparazioni di Sammartini.
- Ore 12: saluti e chiusura

Proseguono, inoltre, gli incontri pomeridiani tra il personale di Milano Ristorazione e i CM delle scuole servite da ogni Cucina.

Incontri per CM e famiglie progetto CARE - azione pilota del progetto Cutivate Horizon Europe

SCUOLE

- 18 scuole primarie coinvolte
 - 10 - Municipio 5
 - 8 - Municipio 4

RETE DI DISTRIBUZIONE

- 5 punti di consegna principali
- 7 secondari a rotazione
- segnalati dalla rete del progetto

ROTTE

- 11 rotte settimanali di recupero:
 - 3 rotte al lun-merc-ven
 - 1 rotta al mart e giov

RECUPERO

- 1,4 tonnellate di pane
- 1,6 tonnellate di frutta

INCONTRI ED. AL. Con insegnanti e alunni/e

- COLLETTA
- FERABOLI

INCONTRI CM E FAMIGLIE

Da programmare nel mese di gennaio per Commissari mensa del Mun. 4 e 5 – scuole coinvolte

PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Tutti a tavola mangiando si impara 2025/2026



**"Tutti a tavola:
mangiando si impara"**
Incontri



**"Tutti a tavola:
mangiando si impara"**
Continuano gli incontri formativi



"Tutti a tavola: mangiando si impara"
Continuano gli incontri formativi

Aggiornamento Progetti Infanzia “Apparecchiatura e Distribuzione/Porzionatura Frutta”

Le azioni pilota *Apparecchiatura della Tavola* e *Porzionamento e Sbucciatura della Frutta* fanno parte del progetto “[Tutti a tavola: mangiando si impara](#)”, il percorso educativo promosso da Comune di Milano e Milano Ristorazione per valorizzare il momento del pasto come esperienza di crescita, autonomia e consapevolezza alimentare.

Con il progetto pilota *Apparecchiatura della Tavola*, i bambini e le bambine partecipano ogni giorno alla preparazione del pranzo: contano i coperti, sistemano tovagliette, bicchieri e posate, e imparano a prendersi cura dello spazio comune.

Il progetto *Porzionamento e Sbucciatura della Frutta* nasce per **rendere più piacevole e partecipato** il momento della frutta, favorendo sane abitudini alimentari e riducendo gli sprechi. I bambini imparano a **sbucciare, tagliare o spremere** arance, mandarini e banane, con il supporto delle educatrici e del personale di cucina. Ogni gesto diventa un’occasione di **apprendimento, collaborazione e curiosità verso il cibo**.

La frutta, preparata e condivisa insieme, diventa così un momento di educazione al gusto e di attenzione all’ambiente, capace di unire salute, gioco e consapevolezza.

L’attività, realizzata con la collaborazione tra **Comune di Milano – Area Food Policy, Area Servizi all’Infanzia** e **Milano Ristorazione**, aiuta a sviluppare **autonomia, attenzione e senso di responsabilità**, stimolando anche competenze legate a **abilità numeriche e coordinazione**. **28 scuole coinvolte**.

XIV EDIZIONE “UN CUOCO PER AMICO” 2025/2026

OBIETTIVO

Consolidare il dialogo e la conoscenza tra i cuochi/cuoche e i bambini e le bambine per i quali ogni giorno preparano i pasti

PROPOSTA

L'iniziativa quest'anno sarà “on demand”, auspicando un coinvolgimento più sentito e consapevole da parte delle scuole che verranno visitate. Milano Ristorazione scriverà a tutte le scuole d'infanzia, primarie e secondarie al rientro dalle festività natalizie, spiegando loro la nuova modalità di partecipazione all'iniziativa e chiedendo di compilare un form in cui indicare il nome del plesso e l'intenzione di aderire.

Le visite saranno calendarizzate dalla fine del mese di febbraio fino a maggio.



Incontri serali

"Dall'orto alla tavola 2025/2026"

OBIETTIVO

Rafforzare le conoscenze delle famiglie sulla refezione scolastica e coinvolgerle insieme a bambini/e in un percorso di scoperta dei cibi e delle cucine della città

PROPOSTA

Il progetto, dedicato alle famiglie e ai bambini delle scuole primarie, sarà anche quest'anno itinerante su 3 cucine diverse in 3 punti diversi della città, per un totale di 6 appuntamenti, dalle 18 alle 21.

Questa volta apriremo per l'occasione le porte di:

- **CC Paravia 12 e 19 marzo** (con refettorio riqualificato, raggiungibile con mezzi pubblici + possibilità di parcheggio in strada)
- **CC Iseo 16 e 23 aprile** (raggiungibile con mezzi pubblici + possibilità di parcheggio in strada)
- **CC Matteucci 7 e 21 maggio** (raggiungibile principalmente con mezzi pubblici)

Iniziative con fornitori primi output

Visitate il sito:
Supereroiatavola.net

Altri laboratori o uscite
didattiche:

- Pomodoro
- Frutta e verdura
- Pane
- Formaggio
- Pasta gelo





Azione pilota Murales

**Prim. Val Lagarina
"I colori dell'orto"**



SPERIMENTAZIONI

- ✓ ACETO SI/ACETO NO
- ✓ MAIONESE VEGETALE

Aceto si/ Aceto no

Obiettivo: Verificare se l'uso dell'aceto influisce sul gradimento dei contorni crudi in tre gruppi di utenza (Infanzia, Primaria, Secondaria);

Metodologia: il test è stato svolto su ampia scala, per cui tutte le utenze sono state coinvolte secondo un calendario programmato nel period 17/10 - 13/11. Le rilevazioni dei gradimenti sono state effettuate mediante pesature per tutte le primarie e mediante metodo visivo (Facility) su tutte le fasce d'utenza;

Scelta del contorno su cui effettuare il test: la scelta del contorno su cui effettuare il test ha tenuto conto del contorno crudo più presente nel menu estate 2025 in modo da avere una maggiore frequenza di date possibili per il test.

Contorni crudi	Frequenza
carote julienne (non previsto aceto in ricetta)	
insalata di stagione	2/mese
pomodori alla mediterranea (non previsto aceto in ricetta)	
pomodori (non previsto aceto in ricetta)	
insalata, mais e carote julienne	3/mese
crudité di carote e zucchine con mais	1/mese

Calendario dei test

Area	Centri cucina	Data sperimentazione condimento s/acetato insalata, mais e carote julienne
1	C. da Castello	17/10/2025
1	Cittadini	17/10/2025
1	Colleoni	17/10/2025
1	Dora Baltea	17/10/2025
1	Giusti	17/10/2025
1	Iseo	17/10/2025
2	A. Visconti	15/10/2025
2	Balsamo Crivelli	15/10/2025
2	Donati	15/10/2025
2	Foppette	15/10/2025
2	Forze Armate	15/10/2025
2	Lamennais	15/10/2025
2	Paravia	15/10/2025
2	Salerno	15/10/2025
2	Val d'Intelvi	15/10/2025
3	Quaranta	22/10/2025
3	Ravenna	22/10/2025
3	U. di Nemi	22/10/2025
4	Bottego	29/10/2025
4	Clericetti	29/10/2025
4	Della Giustizia	29/10/2025
4	Matteucci	29/10/2025
4	Sammartini	29/10/2025

Area	Centri cucina	Data rilevazione gradimento condimento CON ACETO insalata, mais e carote julienne
1	C. da Castello	05/11/2025
1	Cittadini	05/11/2025
1	Colleoni	05/11/2025
1	Dora Baltea	05/11/2025
1	Giusti	05/11/2025
1	Iseo	05/11/2025
2	A. Visconti	24/10/2025
2	Balsamo Crivelli	24/10/2025
2	Donati	24/10/2025
2	Foppette	24/10/2025
2	Forze Armate	24/10/2025
2	Lamennais	24/10/2025
2	Paravia	24/10/2025
2	Salerno	24/10/2025
2	Val d'Intelvi	24/10/2025
3	Quaranta	07/11/2025
3	Ravenna	07/11/2025
3	U. di Nemi	07/11/2025
4	Bottego	13/11/2025
4	Clericetti	13/11/2025
4	Della Giustizia	13/11/2025
4	Matteucci	13/11/2025
4	Sammartini	13/11/2025

Numero di utenti coinvolti

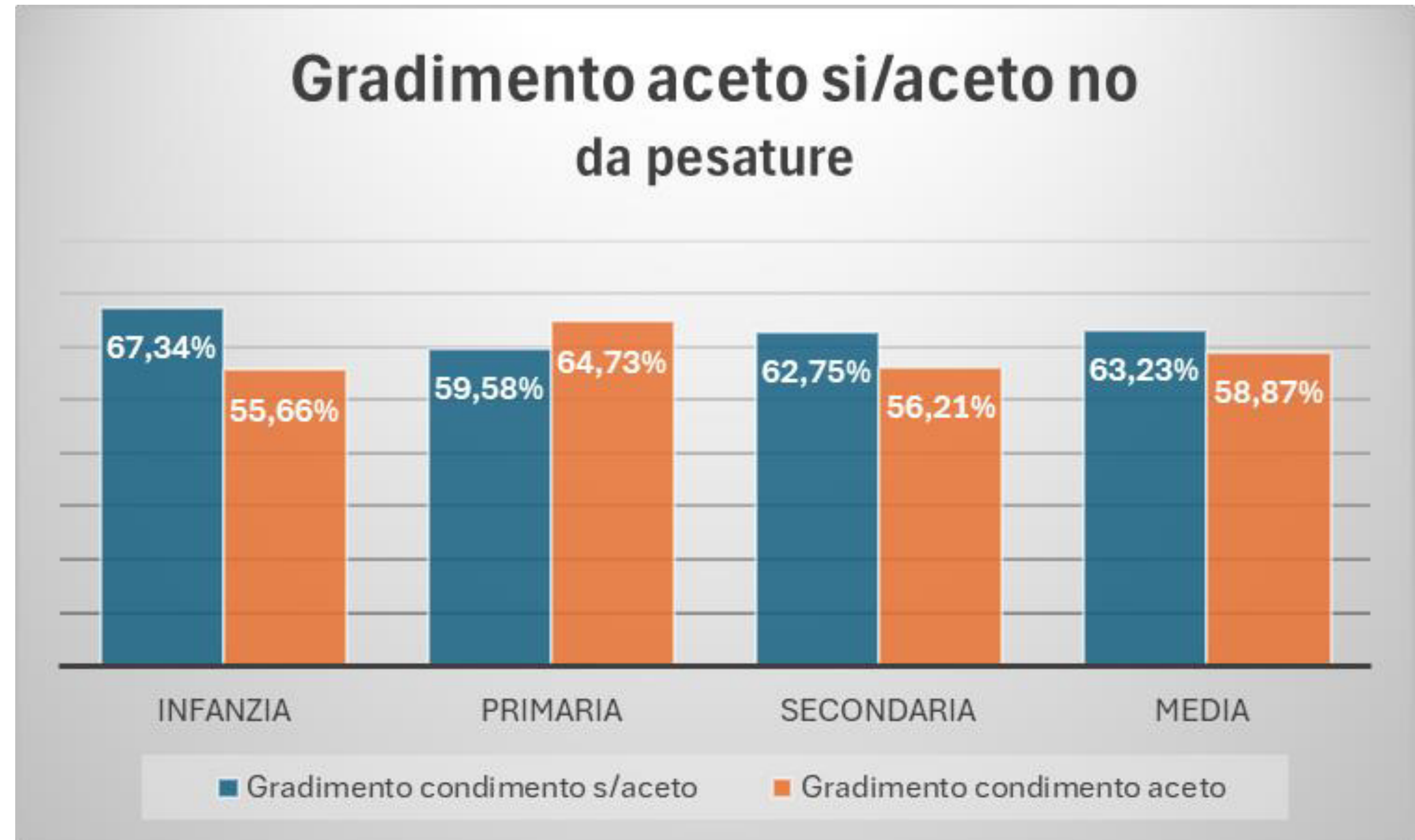
Contorno senza aceto: utenti complessivi	67028	incidenza della fascia
Utenti infanzia:	17443	26%
Utenti primarie:	46305	69%
Utenti secondarie:	3280	5%
Contorno con aceto: utenti complessivi	67373	incidenza della fascia
Utenti infanzia:	19075	28%
Utenti primarie:	46305	69%
Utenti secondarie:	1993	3%

Il gradimento è stato rilevato sulle infanzie e sulle secondarie mediante metodo visivo (Facility) e per le primarie mediante pesatura degli scarti.

Gradimento complessivo con media matematica

Linea utenza	Gradimento condimento s/aceto	Gradimento condimento aceto
Infanzia	67,34%	55,66%
Primaria	59,58%	64,73%
Secondaria	62,75%	56,21%
media	63,23%	58,87%

Facendo la media matematica si rileva un gradimento più alto per il condimento senza aceto sulle infanzie e secondarie mentre sulle primarie viene lievemente preferito il contorno con aceto. Considerando il dato generale il **gradimento più alto si ha per il contorno senza aceto.**

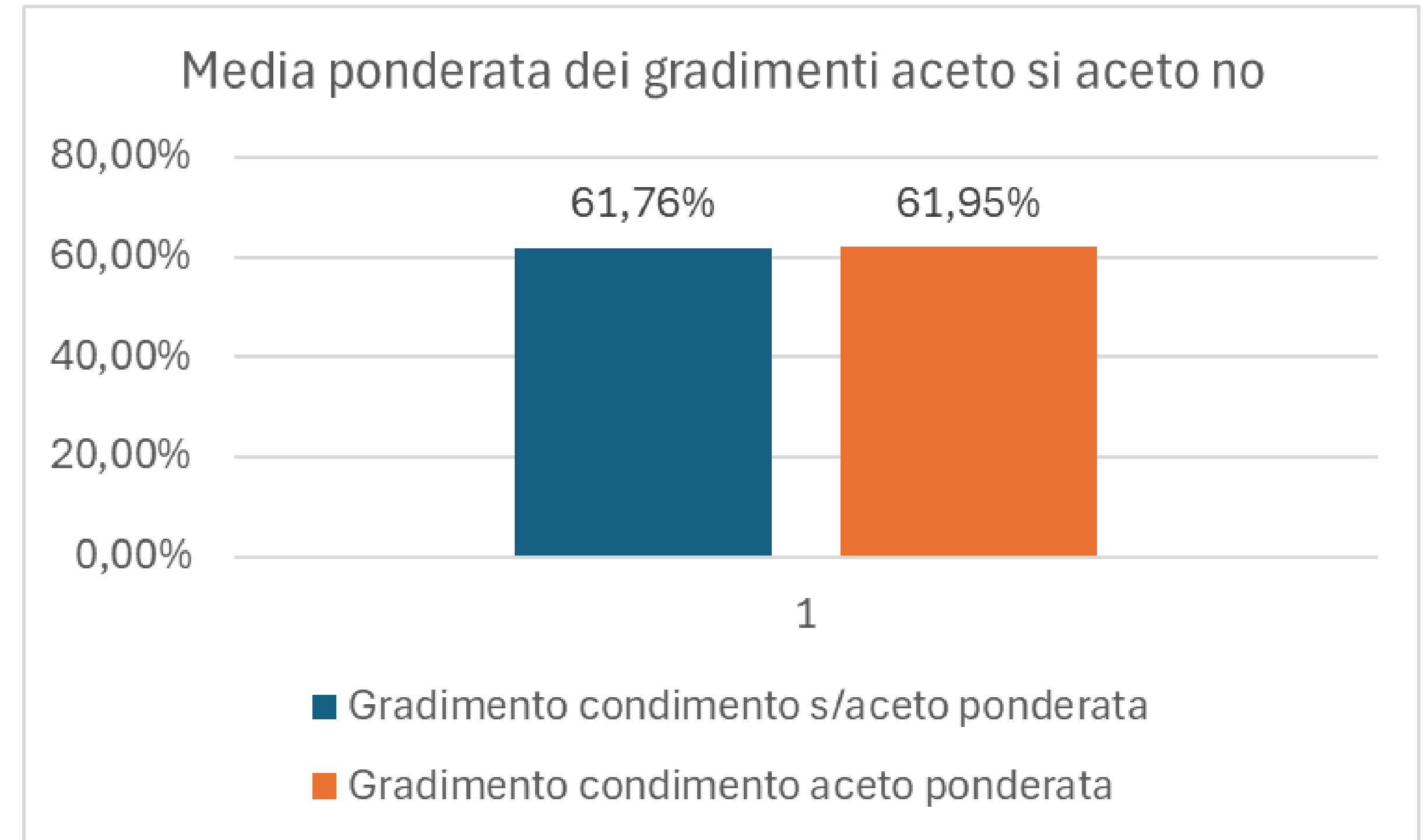


Gradimento complessivo

considerando l'incidenza di ogni fascia d'utenza sul tot pasti

Gradimento condimento s/aceto ponderata	Gradimento condimento aceto ponderata
61,76%	61,95%

Considerando il peso di ogni specifica utenza sul totale dei pasti il valore del gradimento si ridimensiona e si equipara.



Conclusioni test aceto si/aceto no

La rilevazione del gradimento con metodo visivo (Facility) è stata utilizzata esclusivamente per le utenze dell'infanzia e della secondaria, mentre per la primaria è stato adottato il metodo oggettivo delle pesature. Dalla media aritmetica risulta che il contorno senza aceto è preferito; tuttavia, la media ponderata, che considera il peso di ciascuna utenza sul totale dei pasti, evidenzia un gradimento complessivo pressoché equivalente tra le due varianti.

Maionese vegetale con burger

Obiettivo: Verificare come l'uso della maionese influisce sul gradimento dei burger con legumi nei tre gruppi di utenza (Infanzia, Primaria, Secondaria);

Metodologia: il test è stato effettuato su due scuole primarie (prim.Feraboli e prim. Bergognone. Il test è stato effettuato in data 17 novembre contemporaneamente sulle due scuole.

Le rilevazioni dei gradimenti sono state effettuate mediante pesature per le primarie coinvolte. Il dato è stato confrontato col gradimento medio registrato nel periodo precedente.

Maionese vegetale con burger



Maionese vegetale a base di olio di semi di girasolie e bevanda di soia.

Prodotto biologico. Grammatura servita 10g.

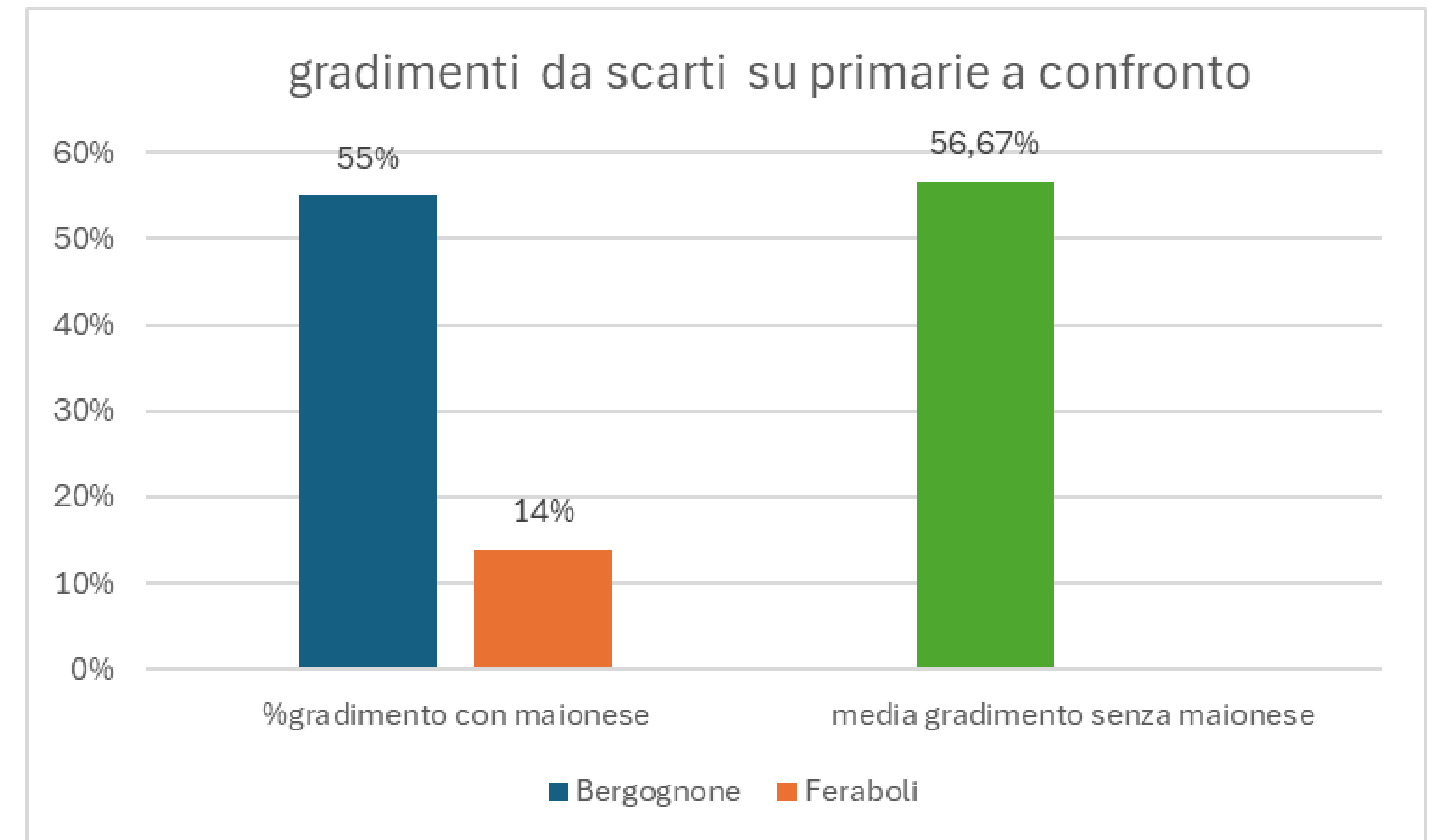
Il prodotto arriva in vaschetta da 500g. In refettorio le operatrici aprono le vaschette, rimescolano la salsa, servono nel piatto con l'ausilio di un cucchiaino usato come dosatore.

Gradimento Burger con legumi

(gradimento a confronto-dato da scarti)

Gradimento burger con legumi con maionese (burger da fornitura). Dato rilevato su 2 scuole in data 17-11-2025.				
Gradimento da scarti	consegnato	scartato	%scarto	%gradimento
Bergognone	40,4	18,18	0,45	55%
Feraboli	22,09	18,97	0,86	14%

Burger con legumi senza maionese (burger da fornitura) Dato rilevato su 151 scuole primarie nei mesi maggio, giugno e ottobre 2025			
Gradimento % menù estate maggio 2025	Gradimento % menù estate giugno 2025	Gradimento % menù estate ottobre 2025	media gradimento
55,57%	59,17%	55,26%	56,67%



Il gradimento rilevato sulla scuola Bergognone si allinea al dato medio generale mentre su Feraboli il dato è nettamente differente.

Conclusioni

La comparazione tra il dato di gradimento delle due scuole e il dato generale di gradimento del burger potrebbe non restituire un risultato veritiero in quanto vengono messi a confronto due campioni numericamente molto diversi. Inoltre, il dato generale è riferito ad una tipologia di burger (da fornitura) mentre quello servito a partire dal menu inverno è di produzione Sammartini.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200
Fax : +39 02 884 63262



www.milanoristorazione.it