

SICUREZZA e SALUTE nella NUTRIZIONE dei bambini a scuola

Cosa mangio a scuola? I bambini a
tavola: un percorso di gusto e di salute

12 gennaio 2013
Aula Perego - Università Bocconi

Gabriella Iacono
Presidente di Milano Ristorazione

Chi è Milano Ristorazione?

Milano Ristorazione è la Società che dal 1 gennaio 2001 gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Milano

Milano Ristorazione:

- è stata costituita con delibera del Consiglio Comunale di Milano nel luglio 2000
- è interamente di proprietà del Comune di Milano: il capitale sociale infatti è detenuto per il 99% dal Comune di Milano e per l'1% da SOGEMI S.p.A.
- è certificata ISO 9001 dal 2003

Compito:

gestione del servizio di **refezione** scolastica per le scuole dell'**infanzia**, **primarie**, **secondarie** di primo grado e i **nidi** d'infanzia del Comune di Milano e la preparazione dei pasti per **case di riposo**, **centri di prima accoglienza**, **anziani a domicilio**, **case vacanza** e le **scuole private** convenzionate, **centri ANFFAS**, e dal 2010 anche servizi di bidellaggio, accoglienza e pulizia nelle scuole d'infanzia comunali.

I numeri di Milano Ristorazione

MILANO
RISTORAZIONE

Categoria di utenza	n° pasti serviti 2011
Tutte le scuole del Comune di Milano	13.093.892
Case di riposo	607.116
Servizi speciali *	931.562
Clienti terzi **	531.467
Totale pasti al cotto	15.164.037
Totale pasti al crudo **	1.989.343
Totale pasti	17.153.380
Media giornaliera pasti cotti	ca. 80.000

* anziani, assistiti dai servizi sociali o ospiti dei Centri Prima Accoglienza (CPA) o del Ricovero Notturmo, gli ospiti delle Case Vacanza, dei Centri Socio Educativi, le Scuole Speciali, i pasti forniti nel Laboratorio di Piazza Castello;

** scuole private.

I numeri di Milano Ristorazione

Quale è il totale delle materie prime all'anno ?

- 9.500 tonnellate di derrate alimentari lavorate l'anno

Quanti sono i lavoratori ?

- 873 dipendenti tra cuochi, addetti mensa e ai servizi tecnici e amministrativi
- 1.300 addetti alla somministrazione dei pasti in outsourcing

Quanti automezzi utilizziamo ?

- 114 furgoni per il trasporto del pasto (ecocompatibili)
- 23 automezzi refrigerati per il trasporto derrate crude (dal magazzino centrale alle cucine)

Quali infrastrutture produttive e di servizio ?

- 1 panificio di proprietà
- 1 base logistica in service (magazzino centrale)



Quali menù differenziati cuciniamo ogni giorno?

- menù nidi d'infanzia
- menù base per scuole dell'infanzia, primaria e secondarie di primo grado
- menù case vacanza
- menù RSA
- menù anziani a domicilio
- menù diete sanitarie (19 tipologie oltre a quelli personalizzati per patologie complesse)
 - n° diete sanitarie totali 3.179
 - di cui n° 1.377 personalizzate
- menù a motivazione etico religiosa (4 tipologie)
 - n° menù a motivazione etico religiosa totali 5.530



La costruzione e la gestione di un sistema di ristorazione collettiva è un'attività molto complessa, che richiede un'accurata progettazione del servizio da erogare nonché il costante monitoraggio sia degli strumenti contrattuali disponibili, sia della prestazione erogata, di cui la soddisfazione dell'utenza è l'atto finale di valutazione.

Il «miglioramento continuo» della qualità del servizio di ristorazione è un obiettivo «continuo» alla cui definizione concorrono anche le richieste «continue» di innalzamento della qualità provenienti dall'utenza.



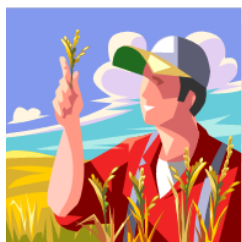
Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica

Approvvigionamento food

Produzione pasti

Consumo del pasto

Criteri di approvvigionamento
e selezione dei fornitori



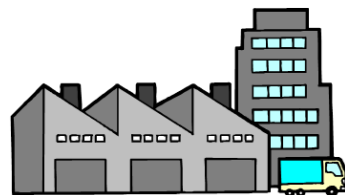
Produttore



Commerciante



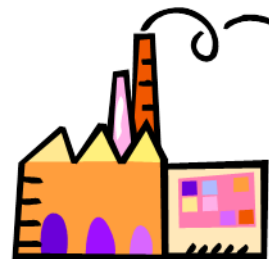
Distributore



Magazzino centrale



Panificio

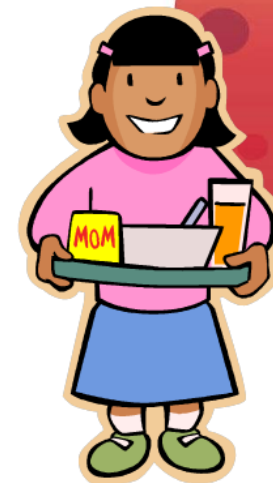


25 centri
cucina



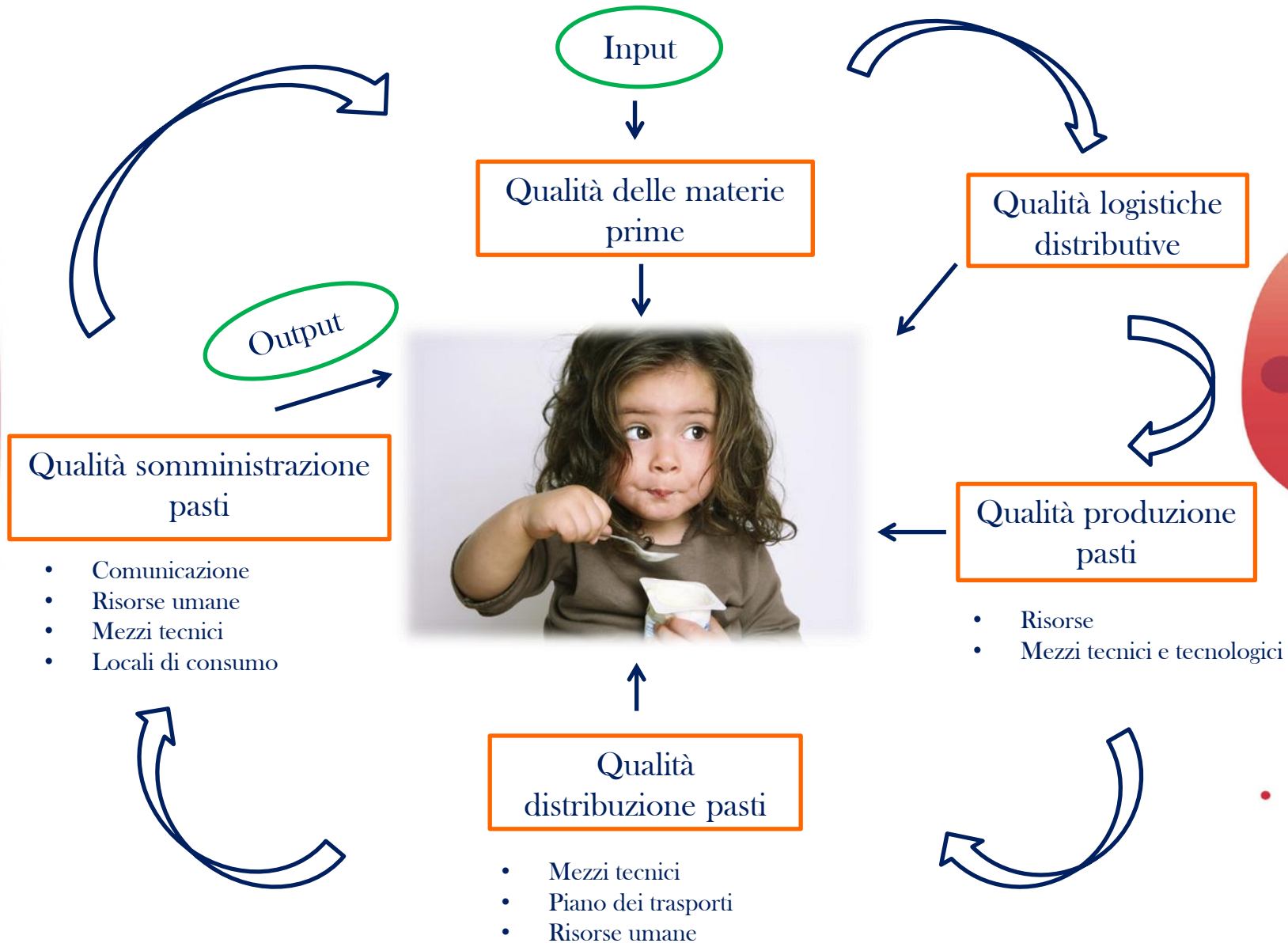
76 cucine nidi d'infanzia

457 scuole



200 nidi
d'infanzia

Il circolo della qualità



Milano Ristorazione garantisce la food safety

Cibo ed acqua sani, salubri e sicuri

1. MENÙ
2. SISTEMI PRODUTTIVI E DISTRIBUTIVI

Come vengono predisposti i menù

I menù della ristorazione scolastica del Comune di Milano, gestita da Milano Ristorazione S.p.A., sono redatti ed elaborati nel rispetto dei criteri espressi nei seguenti documenti:

- Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica (Ministero della Salute 2010);
- Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (ed.2002);
- Contratto di Servizio sottoscritto con il Comune di Milano.

Ogni menù elaborato prevede il rispetto dei valori nutrizionali dei LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per le fasce di età a cui è rivolto.

Le indicazioni qualitative e quantitative dei singoli ingredienti sono armonizzate allo scopo di rispettare i fabbisogni energetici e dei nutrienti essenziali, unitamente alle caratteristiche sensoriali e di tipicità delle ricette, al fine di incentivare il consumo da parte di tutti i bambini.

Durante l'anno scolastico sono previsti n. 2 menù stagionali: Inverno che inizia di norma il 15 ottobre e termina dopo circa 5 mesi, Primavera-Estate che inizia da fine aprile.



Milano Ristorazione adotta anche degli altri criteri per la formulazione del menù scolastico: il colore delle pietanze ed il loro abbinamento nel pranzo, il loro livello di gradimento, misurato mediante la raccolta dei giudizi espressi dai soli bambini della scuola primaria che aderiscono al panel di consumatori individuato e statisticamente valido in quanto rappresentativo della popolazione scolastica.

Viene inoltre tenuto in debito conto quanto emerge dalla misurazione degli avanzi totali delle singole preparazioni e quanto perviene a Milano Ristorazione sia in forma di osservazione che di suggerimento da parte degli insegnanti, delle famiglie, delle Commissioni Mensa, dalla Rappresentanza delle Commissioni Mensa e dall'Unità di Controllo del Comune di Milano.



Il menù scolastico prevede:

1. adeguatezza della razione alimentare ai fabbisogni nutrizionali, in maniera da risultare entro range di assunzione di nutrienti, che permettano crescita e sviluppo ottimali in assenza di condizioni predisponenti allo sviluppo di patologia cronico-degenerativa;
2. abbinamenti dei piatti in coerenza all'apporto calorico e alle combinazioni suggerite nelle Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica;
3. utilizzo di alimenti legati al territorio, alla stagione, a percorsi di conoscenza alimentare e alla cultura italiana e etnica;
4. utilizzo di tutti i gruppi alimentari, atti a garantire, nelle corrette proporzioni e abbinamenti, una adeguatezza nutrizionale;
5. un numero di porzioni di frutta fresca e verdura ottimale per ogni pasto;
6. variazioni e frequenze settimanali di alimenti proteici: pesce, carni bianche e rosse, formaggi, uova e legumi;
7. alternanza di primi piatti asciutti e minestre con utilizzo di frumento, riso, orzo, farro e mais;
8. alternanza di menù stagionali, ciascuno articolati su 4 settimane;
9. introduzione di ricette ad elevata appetibilità e gradimento per la fascia di età considerata;
10. suggerimenti per l'integrazione ottimale della dieta nei pasti della giornata, oltre la ristorazione collettiva.

Milano Ristorazione garantisce la food security

Cibo ed acqua sufficienti e facilmente accessibili

1. Rispetto delle frequenze indicate nelle linee guida nazionali
2. Contenimento delle eccedenze di produzione presso le cucine
3. Contenimento degli sprechi alimentari presso i refettori (revisione porzioni e miglioramento della qualità percepita)
4. Programmi educativi in collaborazione con la scuola - insegnanti - genitori - personale addetto alla somministrazione



lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

1°

settimana

Risi e bisì* alla veneta
Stracchino
Carote julienne
Frutta fresca

Ravioli* di magro alla salvia
Merluzzo* alla livornese*
Purè di patate
Frutta fresca

Minestra* d'orzo biologico
Arrosto di tacchino
agli aromi*
Erbette* aglio olio
Frutta fresca

Malloreddus pomodoro
e basilico*
Frittata con zucchine*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Spicchi di finocchi e carote
a tronchetto
Pizza margherita*
Budino al cacao
equosolidale

2°

settimana

Pasta al ragù di verdure
Latteria
Fagiolini* al pomodoro
Muffin con mele

Passato di verdura* con crostini
con farina integrale biologica
Pollo* al forno al rosmarino
Insalata, verza e carote
julienne
Frutta fresca

Gnocchi* al pomodoro
biologico
Caciotta bio
Piselli* brasati
Frutta fresca

Pasta aglio, olio e parmigiano
Cotoletta di lonza
alla milanese*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Risotto alla parmigiana
Merluzzo* con pomodoro
e capperi*
Zucchine brasate
Frutta fresca

3°

settimana

Vellutata di zucca
Pizza margherita*
Budino al cacao
equosolidale

Pasta al pomodoro biologico
Arrosto di lonza alle mele*
Fagiolini* all'olio
Frutta fresca

Minestra di ceci con pasta
integrale biologica
Bastoncini di pesce**
Carote julienne
Frutta fresca

Pasta alla crema di zucchine
Arrosto di tacchino al limone*
Patate in insalata
Frutta fresca

Risotto allo zafferano
Frittata al formaggio*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

4°

settimana

Ravioli di magro* olio
e parmigiano
Asiago DOP
Carote julienne
Frutta fresca

Risotto al pomodoro
Rustichelle di pollo*
Insalata di stagione*
Frutta fresca

Pasta al pesto*
Merluzzo* gratinato*
Zucchine trifolate
Frutta fresca

Polenta biologica
Bocconcini di vitellone
alla cacciatora con piselli*
Frutta fresca

Pasta al pomodoro biologico
Tortino con legumi*
Finocchi in insalata
Frutta fresca

* A rotazione secondo disponibilità
* Cottura al fomo

♦ Alimento surgelato all'origine
♦ Minestrone surgelato all'origine
♦ Base pizza surgelata all'origine

Le razioni per le diverse fasce d'età

I piatti somministrati nella refezione scolastica, per rispettare i fabbisogni nutrizionali che permettano crescita e sviluppo ottimali, vengono proposti con diverse grammature in base all'età degli utenti.

*Ingredienti e grammature, al crudo e al netto,
delle ricette del menù scolastico inverno 2012/2013*



PRIMI PIATTI	Ingredienti	Infanzia	Primaria	Secondaria/Adulti
		grammi/numero	grammi/numero	grammi/numero
GNOCCHI AL POMODORO BIO	Gnocchi di patate	130	170	200
	Carote	3	4	5
	Cipolle	1,5	3	4
	Polpa di pomodoro	50	70	80
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
MALLOREDDUS POMODORO E BASILICO	Pasta di semola	50	70	90
	Olio extravergine di oliva	4	5	6
	Polpa di pomodoro	40	60	70
	Cipolle	2,5	4	5
	Basilico	0,5	0,5	0,5
	Parmigiano Reggiano	2	3	4
	Sale	0,2	0,3	0,4
MINISTRA D'ORZO BIO	Orzo perlato	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	3	5	6
	Estratto per brodo vegetale	2	3	4
	Parmigiano Reggiano	2	3	3
	Minestrone	70	80	90
	Sale	0,2	0,3	0,4
	Patate	10	15	20

Politica della qualità del prodotto/servizio attenta all'evoluzione dei modelli di consumo, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni ed i consumi locali, tutelanti il patrimonio gastronomico nazionale;

Promozione di impiego di prodotti biologici e privi di OGM;

Ricerca di fornitori che garantiscano l'uso di tecnologie di produzione di qualità, anche attraverso l'applicazione della filiera controllata e di processi rispettosi dell'ambiente.

Produzione di un pasto che, oltre ad assicurare i requisiti igienico-sanitari e nutrizionali, assicuri un'elevata qualità sensoriale;

Preparazione dei pasti procedure e tecnologie rispettose dell'ambiente;



Materie prime

Prodotto	Caratteristiche	Produzione	Produttore
Mele	Lotta integrata/Biologico**	Trentino/Emilia Romagna/ Lombardia (Valtellina IGP)	Produttori vari
Arance	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Calabria/Spagna*	Produttori vari
Pere	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna	Produttori vari
Banane	Convenzionale/Biologico**	Centro America/Africa	Produttori vari
Clementine	Lotta integrata/Biologico**	Calabria/Spagna*	Produttori vari
Pesche	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna/Spagna*	Produttori vari
Uva	Lotta integrata	Puglia	Produttori vari
Prugne	Lotta integrata	Emilia Romagna/Campania/Spagna	Produttori vari
Albicocche	Lotta integrata	Emilia Romagna/Campania/Spagna	Produttori vari
Patate fresche	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Piemonte/ Lombardia/Germania/Francia*	Produttori vari
Carote fresche	Lotta integrata/Biologico**	Emilia Romagna/Veneto/Abruzzo/Sicilia	Produttori vari
Pomodori freschi	Lotta integrata/Biologico**	Campania/Lazio	Produttori vari
Zucchine fresche	Lotta integrata/Biologico**	Sicilia/Lazio/Lombardia	Produttori vari
Finocchi freschi	Lotta integrata/Biologico**	Abruzzo/Basilicata/Puglia/ Calabria	Produttori vari
Peperoni freschi	Lotta integrata	Lazio/Sicilia/Campania/Lombardia/Spagna/Olanda*	Produttori vari
Melanzane fresche	Lotta integrata	Sicilia/Lazio/Lombardia	Produttori vari
Insalata IV gamma fresca	Lotta integrata	Lombardia/Campania Italia	Bonduelle La Linea Verde Dimmidisi - Coldiretti
Porro IV gamma fresco	Convenzionale	Veneto/Marche Italia	Bonduelle La Linea Verde Dimmidisi
Zucchine IV gamma fresche	Convenzionale	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Carote IV gamma fresche	Lotta integrata	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Finocchi IV gamma freschi	Lotta integrata	Italia	Bonduelle/Agrocompany
Patate IV gamma fresche	Lotta integrata	Torino	Agrocompany
Zucca IV gamma fresca	Convenzionale	Piemonte	Agrocompany
Patate cubetti V gamma	Lotta integrata	Olanda	F.lli Romagnoli
Verdura surgelata (fagiolini/piselli/ minestrone/zucchine/erbette/spinaci)	Lotta integrata	Cesena/Ravenna/ Campobasso	Orogel - Fruttigel
Pasta di semola di grano duro	Filiera corta	Treviso	Pasta Zara
Pasta integrale	Biologico	Lombardia	Soc. Agric. Iris/Produttori vari
Orzo perlato	Biologico	Lazio	Produttori vari

Orzo perlato	Biologico	Lazio	Produttori vari
Farina tipo "0" per panificazione	Convenzionale/Filiera corta	Parma Mantova	Molino Soncini Ind. Molitoria Perteghella
Farina integrale per panificazione	Biologico	Italia	Molino Grassi - Parma
Farina per polenta	Biologico	Italia	Natura srl - Torino
Riso fino ribe parboiled	Convenzionale	Pavia	Riso Gallo
Riso fino ribe	Biologico**	Pavia	Az. Agric. La Gallinella
Gnocchi di patate gelo	Convenzionale/Filiera corta	Bolzano	Koch
Ravioli di magro gelo	Convenzionale	Varese/Paderno Dugnano	Orioli/De Gcco
Carni avicole gelo (cosce/sovracosce)	Convenzionale/Filiera corta/Controllata	Italia	Amadori
Carni avicole refrigerate (fesa di tacchino)	Convenzionale/Filiera corta/Controllata	Italia	Amadori
Carni avicole refrigerate (petto di pollo)	Convenzionale/Filiera controllata	Padova	Agricola Berica
Carni bovine refrigerate	Utilizzo di un Disciplinare di Etichettatura Facoltativa (dall'allevamento al confezionamento) come previsto dal Reg. CE 1760/2000	Italia	Inalca
Carni suine refrigerate	Utilizzo del Disciplinare di Parma o di San Daniele/Filiera corta	Modena	Italcarni
Merluzzo e bastoncini di pesce surgelati	Convenzionale	Sud Africa - Sud America - Costa Nord Est USA - Zone FAO 47 - 81	Campa d'Infanzoni - Sea Harvest - Davigel - Findus
Parmigiano Reggiano	Denominazione d'Origine Protetta	Modena	Consorzio Parmigiano Reggiano
Mozzarella per pizza	Latte italiano/Filiera corta	Novara	Caseificio Giordano
Caciotta di latte vaccino	Latte italiano/Filiera corta/Km 0/Biologico	Lodi	F.lli Brambilla
Asiago	Denominazione d'Origine Protetta	Vicenza	Latteria Soc. Cattolica Breganze
Latteria	Convenzionale - Latte italiano	Treviso	Formai
Latte	Prodotto 100% italiano/Filiera corta	Mantova	Sterilgarda
Burro	Convenzionale	Vicenza	De Paoli
Yogurt	Biologico - Latte italiano	La Spezia	Ars Food
Olio oliva extravergine	Convenzionale	Puglia	Agridé
Olio oliva extravergine	Biologico**	Puglia	Agridé
Polpa di pomodoro	Biologico/100% italiano	Italia	FPD - Salemo
Polpa di pomodoro	Km 0/Lotta integrata/100% italiano	Emilia Romagna	Consorzio Casalasco - Reggio Emilia
Uova pastorizzate	Convenzionale/Classe A	Cesena	Novissime
Pesto	Convenzionale/Ricetta dedicata/ Filiera corta	Rapallo	Gea
Estratto per brodo vegetale	Convenzionale/Filiera corta	Milano	Ildia
Cioccolato fondente	Convenzionale/Filiera corta	Lecco	ICAM
Budino al cacao	Equosolidale - Latte italiano	Italia	Coperlat - Ancona
Confettura	Convenzionale	Trentino Alto Adige	Menz&Gasser
Acqua minerale nat.1/2 lt. pet	Utilizzo per gite scolastiche/Km 0	Como	Fonte S. Antonio

* Il prodotto di provenienza estera sarà approvvigionato solo in assenza, sul mercato, del prodotto italiano.

** Prodotti dedicati ai Nidi d'Infanzia.

L'elenco, aggiornato al 31 ottobre 2012, è suscettibile di variazioni e riporta le principali classi merceologiche utilizzate.

Azione sui sistemi produttivi

1. Ottimizzare e standardizzare le ricette
2. Standardizzare i processi
3. Monitoraggio costante della prestazione resa
4. Adozione di correttivi utili al miglioramento continuo delle prestazioni
5. Formazione continua su tutti gli attori della filiera produttiva

Diete

Anno Scolastico 2011/2012

- diete sanitarie complessive (scuole e nidi) 3.162
di cui personalizzate 1.404
di cui con segnalazione di allergia grave 266

Anno Scolastico 2012/2013

- diete sanitarie complessive (scuole e nidi) 3.160
di cui personalizzate 1.374
di cui con segnalazione di allergia grave 293



GRAZIE

