

PARTECIPANTI:

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

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione Dott.ssa Banfi – Direttore Area Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Milano e Dott. Bernardo Notarangelo – Presidente Milano Ristorazione
2. Dati di gradimento dei menù stagionali – Indagine condotta da Istituto Piepoli
3. Aggiornamento progetto frutta a metà mattina
4. Varie ed eventuali

Ore 17.15 inizio lavori.

1) Il primo punto dell'ordine del giorno prevede la presentazione della **Dott.ssa Sabina Banfi del Comune di Milano**, che è il nuovo Dirigente dell'Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione e del **Dott. Bernardo Notarangelo**, che è il nuovo Presidente di Milano Ristorazione:

- La **Dott.ssa Sabina Banfi** comunica ai presenti che dal 09/09/2019 l'Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione, il cui Responsabile è Ettore Petrasso, è stata aggiunta all'Area Servizi Scolastici ed Educativi che ha rapporti stretti con i Dirigenti Scolastici e con le scuole. L'Area si occupa di diverse attività di supporto alle scuole (centri estivi, case vacanze, prescuola ecc.) e tra queste mancava appunto la ristorazione scolastica per chiudere un po' il cerchio.
- Il **Dott. Bernardo Notarangelo** comunica invece che Milano Ristorazione è passata dall'avere un Amministratore Unico a un Consiglio di Amministrazione i cui consiglieri sono la Dott.ssa Gabriella Iacono ed il Dott. Fabrizio De Fabritiis. Presenta poi una delle novità di Milano Ristorazione, che è la funzione assegnata al **Dott. Fabrizio Rivetta**, che ha il compito di capire cosa migliorare nei menù mantenendo un'alimentazione sana. La volontà di Milano Ristorazione è quella di trovare dei miglioramenti con dialogo costante con i genitori, con il Comune di Milano ecc.

La riunione prosegue con una breve presentazione di tutti i partecipanti passando poi alla discussione dei punti dell'ordine del giorno.

2) **Milano Ristorazione** illustra i dati di gradimento dei menù stagionali dell'indagine condotta dall'Istituto Piepoli (**allegato 1**). **Milano Ristorazione** spiega ai presenti che l'indagine è stata effettuata da una Società esterna, pertanto sono dati che vanno oltre ai dati degli allegati E digitali. Al progetto hanno aderito 27 scuole, una classe per ogni corso di studio dalla 2^a alla 5^a classe. In totale sono state raccolte 14.544 schede suddivise in due periodi di rilevazione (dal 18/03 al 12/04 per il menù invernale e dal 06/05 al 21/05 per il menù estivo). I bambini coinvolti ogni giorno, a fine pasto, dovevano compilare un'apposita scheda ed esprimere il proprio giudizio di gradimento per ogni portata del menù proposto. La novità di quest'anno è che sono state coinvolte nell'indagine anche le insegnanti di riferimento delle classi (n. 79 insegnanti su n. 103 classi). Le insegnanti non hanno compilato il questionario come i bambini ma alle stesse sono state poste alcune domande, con risposta libera, mirate soprattutto sul servizio (ad esempio è stato chiesto come valutano il servizio di refezione scolastica a scuola).

Dopo la visione delle slides si passa alla discussione delle stesse.

La **Rappresentanza Cittadina** pone due domande a **Milano Ristorazione**:

1. Come rapportate i dati dell'indagine Piepoli con quelli delle commissioni mensa. La domanda nasce dalla reazione che hanno avuto i commissari mensa quando hanno saputo dell'indagine in quanto hanno pensato che l'intenzione era quella di sostituirli con questi dati
2. Che bisogno c'era di avere un ulteriore fonte di dati

Prende la parola l'**Assessore Laura Galimberti** per spiegare che le fonti informative sono diverse e che in questo caso l'indagine è mirata sui bambini e sul tema del gusto. Sono soggetti terzi che fanno indagini statistiche e mirano alla fotografia generale. Sappiamo bene che i bambini preferiscono la pizza, pasta in bianco ecc. ma l'indagine è comunque un elemento in più e non c'è alcuna competizione. I dati raccolti sono utili anche per procedere con la proposta di nuovi piatti. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se il meccanismo di analisi dei dati è quello di mettere insieme i "molto/abbastanza". Milano Ristorazione precisa che i valori molto/abbastanza, sommati fra loro, costituiscono il gradimento positivo, a cui viene data una classificazione in base alla % di gradimento (totalmente accettato se il valore si pone fra il 100 e il 75% di gradimento, parzialmente accettato se il valore si pone fra il 75 e il 50% di gradimento, parzialmente rifiutato se il valore si pone fra il 50 e il 25% di gradimento, totalmente rifiutato se il valore si pone fra il 25 e lo 0% di gradimento). La differenza dei valori per arrivare al 100 sono le schede di coloro che gradiscono poco o per nulla.

Il criterio è quindi differente rispetto all'allegato E. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che secondo loro è errato usare la stessa terminologia (TA-PA-PR-TR) dell'allegato E perché crea un'ambiguità nel risultato ma il **Comune di Milano** precisa a sua volta che l'indagine sui bambini non è una novità ma esiste da anni, prima c'era il laboratorio dei sapori. **Milano Ristorazione** spiega che l'indagine viene fatta fare da terzi per avere un'autorevolezza. Si può riflettere su come trasformare il campione delle commissioni mensa in un campione rappresentativo, tenuto conto che vengono compilati circa 500 allegati E al mese. Comunque sono due indagini complementari e l'intenzione di Milano Ristorazione è quella di dare una forte attenzione ai feed back che vengono dati, che sono di qualità.

La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che secondo loro manca l'informazione più strutturata sui dati che vengono raccolti dalle commissioni mensa. Per migliorare il lavoro della Rappresentanza Cittadina ci vorrebbero i dati aggregati per scuola, per centro cucina ecc. in modo da intervenire nei Municipi dove ci sono i buchi. Il **Comune di Milano** precisa che la richiesta di avere i dati in questo modo era già stata effettuata in occasione dell'incontro precedente e il Comune aveva risposto che doveva fare una valutazione. Poi c'è stata la riorganizzazione e quindi dobbiamo fare una nuova valutazione con il nuovo Dirigente. Comunque i dati vengono forniti ai Referenti di Municipio come previsto dal Regolamento comunale. Non c'è il dato per singola scuola ma c'è quello per Municipio. È stato già mandato un primo report e a breve verrà trasmesso il report del menù estivo. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che secondo loro manca la chiusura del cerchio per le commissioni mensa che non sanno se il loro lavoro svolto è stato fatto bene. Sono volontari e hanno bisogno di stimoli. Il loro punto di riferimento sono i bambini ed il gradimento. L'**Assessore Galimberti** pensa che i Municipi dovrebbero essere più attivi per avere la situazione territoriale e **Milano Ristorazione** chiede ai Referenti di Municipio se incontrano i commissari mensa. Il **Referente di Municipio 2** risponde che loro fanno incontri periodici e fanno anche sopralluoghi nei refettori e nei centri cucina. Anche il **Referente di Municipio 5** risponde che loro fanno incontri periodici e che il prossimo sarà organizzato a breve.

Prosegue il **Referente di Municipio 5** che comunica che per avere la rappresentatività dei dati delle commissioni mensa è necessario aumentare il numero dei commissari mensa e averne di più per ogni scuola, soprattutto dove ci sono più studenti. A questo punto però si potrebbero incrociare i piatti meno graditi dell'indagine con quelli delle rilevazioni delle commissioni mensa in modo da capire su quali piatti bisogna intervenire. **Milano Ristorazione** è d'accordo su quanto detto.

Il **Referente di Municipio 5** prosegue chiedendo a Milano Ristorazione come mai è stata cambiata la Società di raccolta dei dati e **Milano Ristorazione** risponde che viene fatta una gara annuale in quanto deve procedere con il principio di rotazione. Il **Referente di Municipio 3** è d'accordo nel dire che bisogna coinvolgere più commissari mensa e comunica che i dati andrebbero socializzati anche all'esterno. Chiede se le slide illustrate sono disponibili e **Milano Ristorazione** comunica che sono pubblicate sul loro sito dal mese di settembre e che c'è stata anche una conferenza stampa. Il **Referente di Municipio 3** precisa che le slide andrebbero portate anche nelle scuole oltre che pubblicarle sul sito.

La **Rappresentanza Cittadina** comunica che quando vede che i bambini non mangiano pensa che il pasto non è buono ma poi assaggiandolo si rende conto che non è così. I dati dell'allegato E servono anche per capire come mai non mangiano. Si deve lavorare sui pregiudizi delle famiglie su Milano Ristorazione. Il **Comune di Milano** comunica che nelle scuole comunali ci sono le P.O. e le educatrici che controllano che i bambini mangiano ma, il grosso problema sono le scuole statali in quanto mangiano dove c'è il docente attento. I commissari mensa dovrebbero spingere gli insegnanti ad essere più attenti e dare aiuto. Dove c'è la commissione mensa attiva si vede. Per quanto riguarda il menù, il piatto che non va prima di cambiarlo va migliorato. Il **Referente di Municipio 5** comunica che bisogna capire perché il piatto viene rifiutato e poi magari si deve cambiare la ricetta e la **Rappresentanza Cittadina** ammette però che accontentare i genitori è impossibile così come collaborare con le scuole statali. Il **Comune di Milano**, per quanto riguarda i Dirigenti Scolastici, comunica che gli stessi vivono una grande difficoltà rispetto al momento della refezione scolastica.

Sono più coinvolti da altri aspetti (educativi, di sorveglianza ecc.), bisogna portarli a bordo e devono essere partner di eccellenza ed eccezione. Per le insegnanti è una fatica enorme stare in refettorio in quanto lo stesso è rumoroso e vocante. La situazione è più tranquilla all'Istituto Riccardo Massa dove i bambini, in questo periodo per problemi al refettorio, mangiano in classe.

- 3) La **Rappresentanza Cittadina** comunica che le scuole accettano con grande fatica il "Progetto frutta a metà mattina", in quanto nessuno vuole distribuire la frutta e quindi c'è poca adesione. In una scuola il comitato dei genitori ha acquistato degli spremiagrumi e la cosa funziona perché i bambini si divertono a spremere le proprie arance. Il lavaggio è a carico di Milano Ristorazione. Il **Comune di Milano** precisa che in una scuola il Dirigente Scolastico era contrario al progetto frutta a metà mattina ma poi su insistenza dei genitori lo stesso ha cambiato idea e quest'anno viene quindi servita la frutta a metà mattina. **Milano Ristorazione** precisa che è un'adesione volontaria e la **Rappresentanza Cittadina** precisa che il grosso problema sono le scuole che non collaborano e quindi non vogliono aderire. Prende la parola il **Referente del Municipio 3** che specifica che per ogni problema della società esiste una soluzione a scuola. Nelle scuole statali ci sono problemi di formazione, di contratto, di organizzazione ed un carico eccessivo. Forse bisognerebbe fare dei corsi di formazione. La **Rappresentanza Cittadina** precisa che un po' di sforzo deve essere fatto anche dai genitori perché non ci si può appoggiare solo sulle insegnanti. Per prima cosa i bambini devono imparare a mangiare a casa, in alcuni casi vi sono bambini che non sanno cosa sono i piselli.
- 4) Prende la parola la **Rappresentanza Cittadina** che chiede a Milano Ristorazione se è possibile fornire le gallette di riso per i celiaci al posto del pane ma **Milano Ristorazione** precisa che non vengono fornite perché darle potrebbe non accontentare tutti e creare malcontento in quanto ogni bambino è abituato al suo prodotto ed alla sua marca (c'è chi sceglie il pane per celiaci e chi invece sceglie le gallette). Pertanto è stata fatta la scelta che ognuno può portare il prodotto desiderato in sostituzione del pane. Il **Comune di Milano** comunica che diversi anni fa si era pensato di fornire il pane per i celiaci ma la stessa Associazione dei Celiaci che aveva partecipato alla riunione era contraria in quanto sosteneva appunto che ogni bambino è abituato alla sua qualità di prodotto. La **Rappresentanza Cittadina** precisa però che, mentre una volta vi erano pochi prodotti, oggi la situazione è diversa e ve ne sono di più. Chiede quindi di valutare la possibilità di fare una sperimentazione per vedere come va.

La seduta si chiude alle 19.00.

ALLEGATI:

1. Slides Istituto Piepoli

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

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

Milano 29/10/2019

Indagine di gradimento dei piatti inseriti nei menù stagionali e del servizio di refezione scolastica



Documento redatto per:



Ricerca n. 029–2019

25 Settembre 2019

Istituto Piepoli S.p.A.

20129 Milano Via Benvenuto Cellini, 2/A t. +39 02 5412 3098 f. +39 02 5455 493

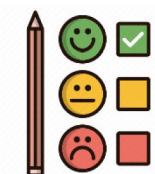
00186 Roma Via di Ripetta, 39 t. +39 06 3211 0003 f. +39 06 3600 0917

www.istitutopiepoli.it istituto@istitutopiepoli.it P.IVA: 03779980964 REA 1701566





Milano Ristorazione ha svolto anche per l'anno scolastico 2018/2019 l'**indagine di gradimento dei menù stagionali**, finalizzata alla **valutazione del servizio di refezione scolastica e dei piatti inseriti nei menù**.



La struttura dell'indagine prevede di interpellare direttamente i bambini e le bambine che mangiano nei refettori delle scuole servite da Milano Ristorazione, attraverso un **questionario cartaceo autocompilato**. Generalmente, salvo diversa indicazione da parte Direzione scolastica, **in ogni scuola è stata coinvolta una classe per anno di corso (dalla 2^ alla 5^ classe)**.



La rilevazione è stata effettuata presso un campione di **27 scuole primarie** che su base volontaria hanno aderito all'indagine promossa da Milano Ristorazione per un totale di **14.544 schede compilate**. Nel 2018 hanno partecipato all'indagine 20 scuole primarie per un totale di 13.157 schede compilate



Gli alunni sono stati coinvolti in due momenti dell'anno scolastico:

dal 18 marzo al 12 aprile 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ INVERNALE** (7.458 schede compilate)



dal 6 al 31 maggio 2019 - rilevazione giudizi sul **MENÙ ESTIVO** (7.086 schede compilate)



MENÙ PROPOSTI PER L'ANNO SCOLASTICO 18/19

ALLEGATO 1

MENÙ INVERNO 18/19

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 4^a settimana
AREA 3 inizio 2^a settimana

Validità: dal 22/10/2018

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- Pasta biologica alla crema di zuccina - Bastoncini di pesce - Purè di patate - Frutta fresca di stagione	- Minestrina di lenticchie con riso - Biscottini di tacchino alla romana - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di sola biologica - Formaggio Anago DOP - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Spicchi di finocchi e carote a troncchetto - Pizza margherita * - Dolce da forno Eposolabile	- Pasta integrale biologica al pesto - Sformato con legumi - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione
2	- Ravioli * di magro olio e parmigiano - Frittata - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Vellutata di piselli * con crostini con farina integrale biologica - Cotoletta di lonza alla milanese - Erbetto * aglio e olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al ragù di sole biologico - Nasello * gratinato - Patate e fagiolini * in insalata - Frutta fresca di stagione	- Minestrina di ferro biologico - Formaggio Caciotta biologica - Zucchini al forno - Frutta fresca di stagione	- Risotto alla parmigiana - Cotoletta con lenticchie - Misto finocchi e insalata - Frutta fresca di stagione
3	- Spicchi di finocchi e carote a troncchetto - Pizza margherita * - Budino al cacao eposolabile	- Minestrina di cannellini con riso - Pollo * al forno al rosmarino - Insalata, verza e carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Gnocchi * al pomodoro biologico - Frittata - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica con crema di broccoli - Formaggio Primo sale - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica agli aromi di burger di pesce * - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione
4	- Ravioli * di magro alla salvia - Chicche di filetti di merluzzo - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica - Barchette di pollo - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto allo zafferano - Formaggio provolone DOP - Carciofi * gratinati - Frutta fresca di stagione	- Polenta biologica - Biscottini di tacchino con carote e piselli * - Frutta fresca di stagione	- Mallorredus biologici al pomodoro biologico e basilico - Frittata con porri - Finocchi in insalata - Frutta fresca di stagione

Alimento surgelato all'origine
Cottura al forno
Con utilizzo di uova biologiche

Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina
A rotazione secondo disponibilità

Nelle, pietre, erbori, c'è un'idea di origine biologica, salvo indipendenza di mercato. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente oli extravergine di oliva e sale iodato. Su volta alla settimana viene proposto un integratore biologico ed una settimana al mese pane biologico. A tutto viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda IMI S.p.A.

Numero verde 800 710 980
E-mail: parlament@milnoristorazione.it
Site: www.milnoristorazione.it

NOTE ALL'INDAGINE

✎ Durante il periodo di rilevazione sono stati effettuati dei **cambi menù** rispetto al menù ufficiale:

- in base all'effettiva *disponibilità di materie prime*
- in occasione delle *assemblee sindacali* del 14/15 maggio e dello *sciopero* degli addetti ai servizi di facility proclamato il 31 maggio
- in occasione delle *giornate con menù speciale*



21 marzo - menù Libera Terra

16 maggio - menù AIC (celiachia)

Tali variazioni sono state registrate e hanno sostituito temporaneamente il piatto previsto per quella specifica giornata.

✎ Dal 13 maggio la **chiusura de Centro Cucina Quaranta** per lavori di ristrutturazione e manutenzione straordinarie, ha comportato per alcune scuole uno spostamento di Centro Cucina di appartenenza e di Area di somministrazione (e un conseguente cambiamento di menù). Nell'ambito dell'indagine sono state coinvolte le scuole primarie di Via Quadronno e via Cima.

MENÙ ESTIVO 2019

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 1^a settimana
AREA 3 inizio 3^a settimana

Validità: 15/04/2019

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	- Ravioli * di magro olio e salvia - Pollo * marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Risotto allo zafferano - Formaggio caciotta biologica - Zucchini al forno - Frutta fresca di stagione	- Pomodori con ceci - Pizza margherita * - Gelato	- Pasta biologica agli aromi - Nasello * gratinato - Erbetto * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Mallorredus biologici al sugo di pomodoro biologico con tonno - Sformato con legumi ed erbetto - Carote julienne - Frutta fresca di stagione
2	- Pasta biologica aglio, olio e parmigiano - Frittata - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Insalata di ferro biologico con pesto * e pomodori - Arrosto di tacchino agli aromi - Rapa rossa julienne - Frutta fresca di stagione	- Carote julienne - Lasagne alla bolognese - Frutta fresca di stagione	- Risotto e piselli * - Formaggio mozzarella - Pomodori in insalata - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro - Tonno - Misto insalata e pomodori - Frutta fresca di stagione
3	- Carote a troncchetto - Pizza margherita * - Gelato	- Pasta integrale biologica al pesto - Cotoletta con lenticchie - Pomodori in insalata - Frutta fresca di stagione	- Ravioli * di magro olio e salvia - Cotoletta di lonza alla milanese - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Risotto all'ortolana - Formaggio primo sale - Patate arrosto - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica al pomodoro e basilico - Insalata di merluzzo * con mais e olive - Carote julienne - Frutta fresca di stagione
4	- Gnocchi * al pomodoro biologico - Bastoncini di pesce - Carote julienne - Frutta fresca di stagione	- Insalata di riso - Frittata - Insalata di stagione - Frutta fresca di stagione	- Pasta biologica olio e parmigiano - Biscottini di tacchino con carote - Frutta fresca di stagione	- Rigati di mais al pesto - Rusticella di pollo - Fagiolini * all'olio - Frutta fresca di stagione	- Pasta integrale biologica pomodoro e lenticchie - Formaggio stracchino - Carote a troncchetto - Frutta fresca di stagione

Alimento surgelato all'origine
Cottura al forno
Con utilizzo di uova biologiche

Preparato e surgelato da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotto in ciascuna cucina
A rotazione secondo disponibilità

Nelle, pietre, erbori, c'è un'idea di origine biologica, salvo indipendenza di mercato. A tutto viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda IMI S.p.A. Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente oli extravergine di oliva e sale iodato. Su volta alla settimana viene proposto un integratore biologico ed una settimana al mese pane biologico.

Numero verde 800 710 980
E-mail: parlament@milnoristorazione.it
Site: www.milnoristorazione.it

La rilevazione ha coinvolto un campione di 27 scuole primarie tenendo in considerazione **due variabili di stratificazione**:

- Municipio di appartenenza (3 scuole per municipio) e
- Area di suddivisione del servizio di erogazione dei pasti (area 1, area 2, area 3, area 4)

SCUOLA PRIMARIA	INDIRIZZO	MUNICIPIO	AREA	CENTRO CUCINA
GIUSTI	Via Giusti, 15	1	1	GIUSTI
CICERI - VISCONTI	Via Palermo, 7/9	1	1	GIUSTI
C. PORTA - G. AGNESI	Via Quadronno, 32	1	3	QUARANTA *
CARNOVALI	Via Carnovali, 19	2	4	SAMMARTINI
MATTEI	Via Mattei, 12	2	4	SAMMARTINI
S. UGAZZONE	Via Sant'Uguzzone, 10	2	4	SAMMARTINI
NOLLI ARQUATI	Viale Romagna, 16	3	4	CLERICETTI
BONETTI	Via Tajani, 12	3	4	CLERICETTI
ENRICO TOTI	Via Cima, 15	3	3	U. DI NEMI **
MEZZOFANTI	Via Mezzofanti, 23/25	4	3	U. DI NEMI
DECORATI	Via Decorati Al Valor Civile, 10	4	3	U. DI NEMI
MELERI	Via Meleri, 14	4	3	U. DI NEMI
ARCADIA	Via dell'Arcadia, 22	5	3	GARGANO
BARONI	Via C. Baroni, 73	5	3	GARGANO
FERABOLI	Via Achille Feraboli, 44	5	3	GARGANO
DE NICOLA	Via De Nicola, 2	6	2	SALERNO
BARONA	via Barona, 70	6	2	SALERNO
SAN PAOLINO	Via De Nicola, 40	6	2	SALERNO
SALICI	Via dei Salici, 2	7	2	VAL D'INTELVI
N. TOMMASEO	Via Muggiano, 14	7	2	VAL D'INTELVI
F.S.CABRINI	Via delle Forze Armate, 65	7	2	FORZE ARMATE
PIETRO MICCA	Via Gattamelata, 35	8	1	COLLEONI
APORTI	Via Mantegna, 10	8	1	COLLEONI
MOSCATI-SFORZA	Via Moscati, 1	8	1	COLLEONI
VITTORIO LOCCHI	Via Passerini, 4/8	9	1	DORA BALTEA
DUCA DEGLI ABRUZZI	Via Cesari, 38	9	1	DORA BALTEA
SCIALOIA	Via Scialoia, 19	9	1	CITTADINI

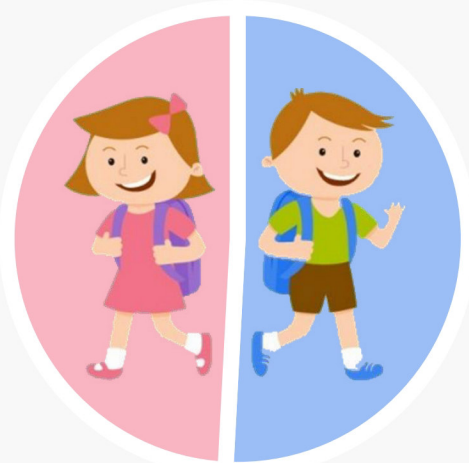
* Dal 13 maggio la scuola primaria di Via Quadronno è stata servita dal Centro Cucina Sammartini (Area 4)

** Dal 13 maggio la scuola primaria di Via Cima è stata servita dal Centro Cucina Clericetti (Area 4)

GENERE

BAMBINE

49%



BAMBINI

51%



CLASSE FREQUENTATA

CLASSE 2^A

23%

CLASSE 3^A

27%

CLASSE 4^A

23%

CLASSE 5^A

27%

AREE DI SUDDIVISIONE DEL SERVIZIO

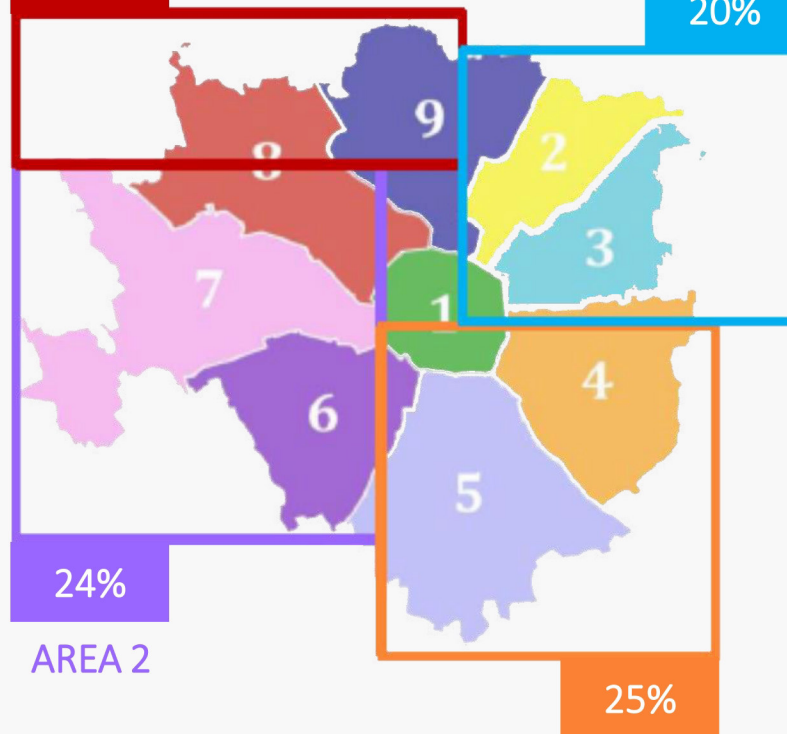
% schede di valutazione compilate per area di suddivisione del servizio

AREA 1

31%

AREA 4

20%



AREA 2

AREA 3

La distribuzione tiene conto dei cambiamenti di Area conseguenti alla chiusura del Centro Cucina Quaranta

Per la valutazione del menù giornaliero è stato predisposto un questionario composto da una prima sezione relativa alle caratteristiche socio-demografiche dell'alunno (genere e classe scolastica).

Segue una seconda sezione in cui l'alunno ha potuto **esprimere un giudizio di gradimento per ogni portata servita** (primo piatto/piatto unico, secondo piatto, contorno, pane, frutta/dessert).





 Data / / 2019

DIMMI COSA MANGI

SCHEMA DI VALUTAZIONE DEL MENÙ GIORNALIERO

Genere ☐ Maschio ☐ Femmina
 In che classe sei? ☐ Classe 2^a ☐ Classe 3^a
☐ Classe 4^a ☐ Classe 5^a

QUANTO TI È PIACIUTO?

METTI UNA SOLA CROCE SU CIASCUN PIATTO CHE HAI ASSAGGIATO

	 Molto	 Abbastanza	 Poco	 Per nulla
Primo piatto o piatto unico	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Secondo piatto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Contorno	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pane	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Frutta o dessert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Quale frutta hai mangiata oggi?

☐ Mela ☐ Pera ☐ Arancia ☐ Banana ☐ Pesca ☐ Albicocca ☐ Susina

Per la valutazione del gradimento dei piatti consumati, è stata utilizzata una scala Likert con quattro alternative di risposta, che ha permesso di dicotomizzare i risultati sulla dimensione gradiscono-non gradiscono:



Molto



Abbastanza

GRADISCONO



Poco



Per nulla

NON GRADISCONO



Le **valutazioni positive** (TOP 2 BOXES: % molto + abbastanza gradiscono) espresse dagli alunni per ogni singolo piatto proposto nel menù sono state **suddivise in 4 livelli** al fine di disporre di un'**informazione sintetica sulla soddisfazione per portata e per singolo piatto**:

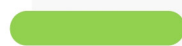
VALUTAZIONE PIATTO

*Valutazioni positive
comprese tra*



75%-100%

TOTALMENTE ACCETTATO



50%-74%

PARZIALMENTE ACCETTATO



25%-49%

PARZIALMENTE RIFIUTATO



0%-24%

TOTALMENTE RIFIUTATO

Le valutazioni di gradimento dei piatti consumati sono calcolate al netto dei non rispondenti

VALUTAZIONE DELLE PORTATE

VALUTAZIONE DEI PRIMI PIATTI PER CATEGORIE

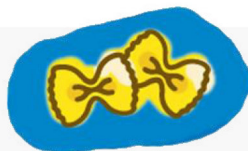
ALLEGATO 1

PRIMI PIATTI

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

14.544



PRIMI PIATTI /
PIATTI UNICI



1.703

Pizza



5.500

Paste



1.754

Paste ripiene



298

Polenta



2.120

Risotti



723

Gnocchi



792

Primi piatti freddi







1.654

Minestre/vellutate/orzo



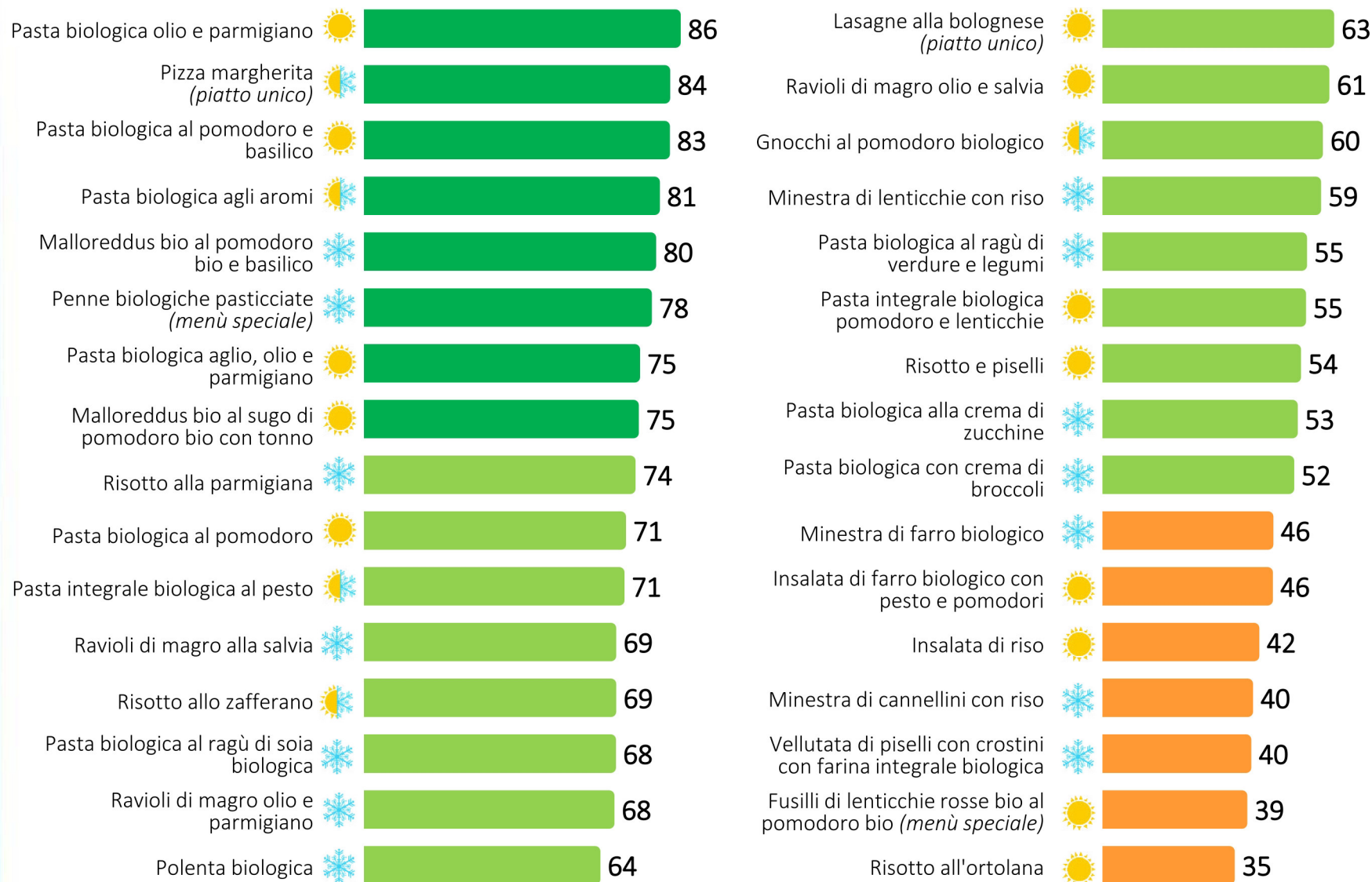
VALUTAZIONE PIATTO:

-  TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
-  PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
-  PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
-  TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI PRIMI PIATTI - RANKING

ALLEGATO 1

PRIMI PIATTI



% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

VALUTAZIONE PIATTO:

TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI SECONDI PIATTI PER CATEGORIE

ALLEGATO 1

SECONDI
PIATTI

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

12.067



Secondo piatto

57

3.629

Carne

74

2.489

Pesce

54

2.613

Formaggi

52

1.901

Uova

50

1.435

Proposte con legumi

35

VALUTAZIONE PIATTO:

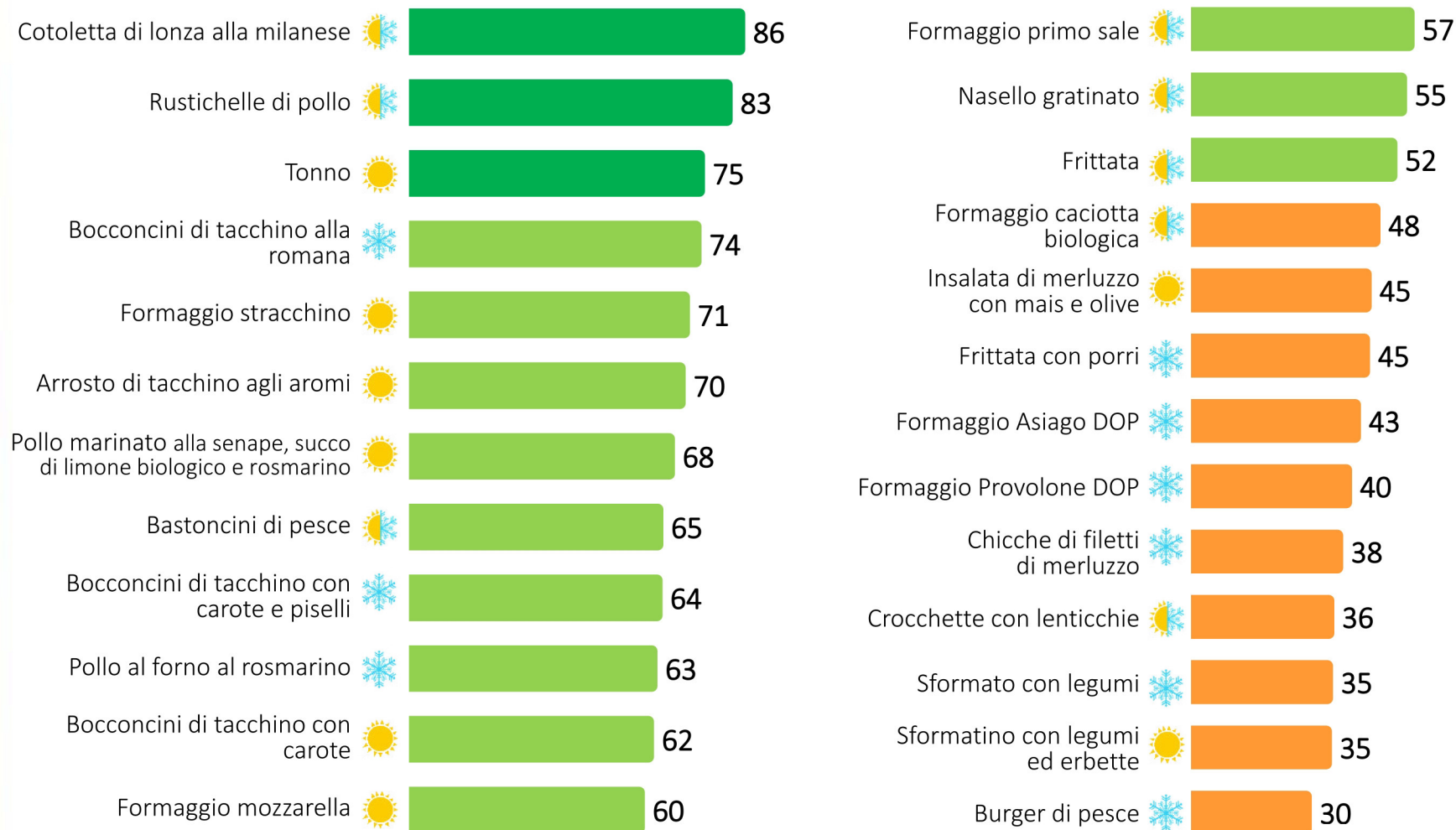
- TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DEI SECONDI PIATTI - RANKING

ALLEGATO 1

SECONDI
PIATTI

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

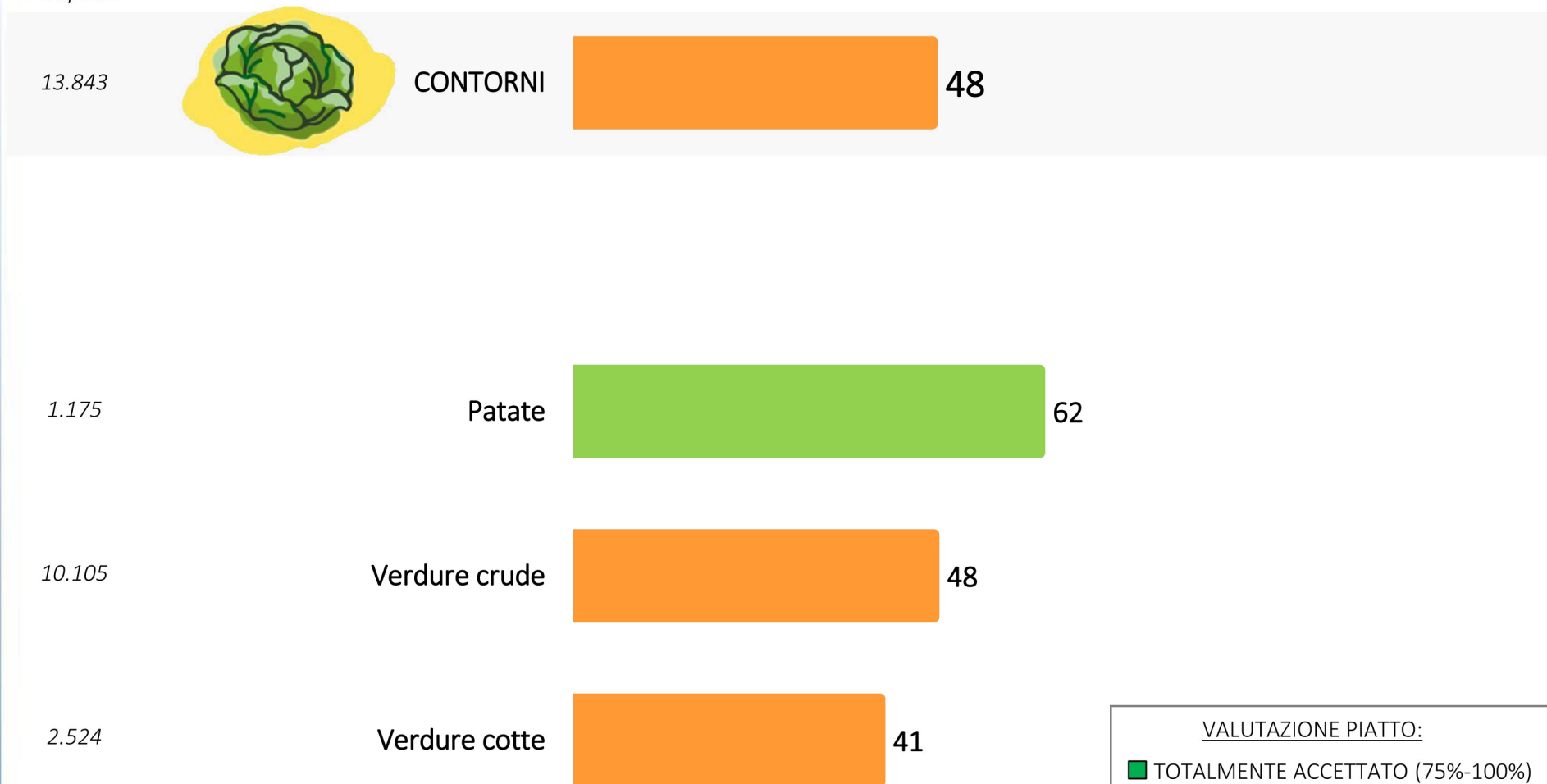
■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

Schede
compilate

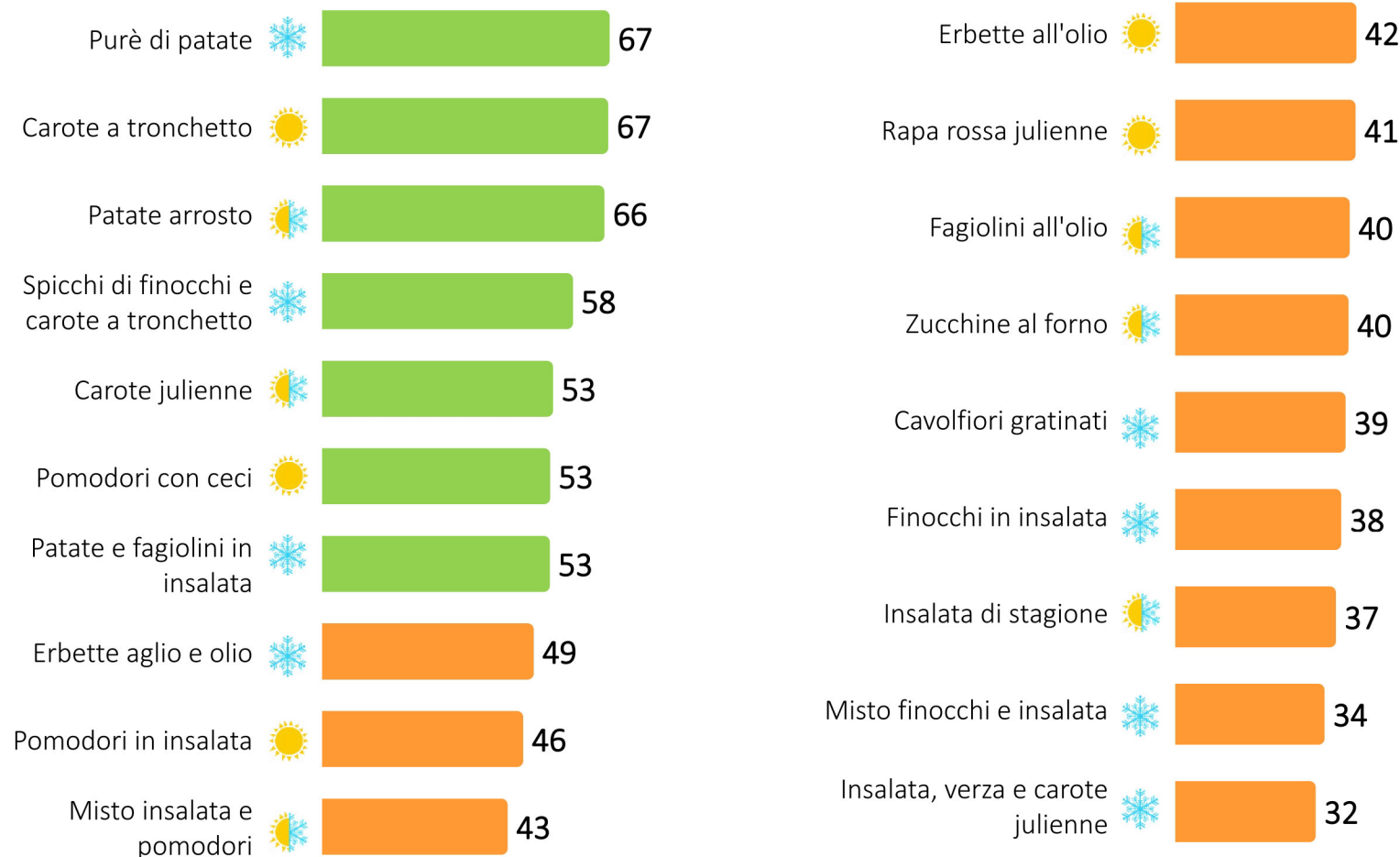
% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



VALUTAZIONE PIATTO:

- TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



VALUTAZIONE PIATTO:

■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

VALUTAZIONE DI FRUTTA FRESCA / DESSERT - RANKING

ALLEGATO 1

Schede
compilate

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)

14.544



FRUTTA FRESCA /
DESSERT



65

407

Succo frutti rossi
di Sicilia
(menù Libera)



91

890

Gelato



86

525

Dolce da forno



81

469

Budino al cacao
equosolidale



71

11.853

Frutta fresca di
stagione



65

400

Polpa di frutta



63

Banana



78

Mela



67

Arancia



60

Pera



54

VALUTAZIONE PIATTO:

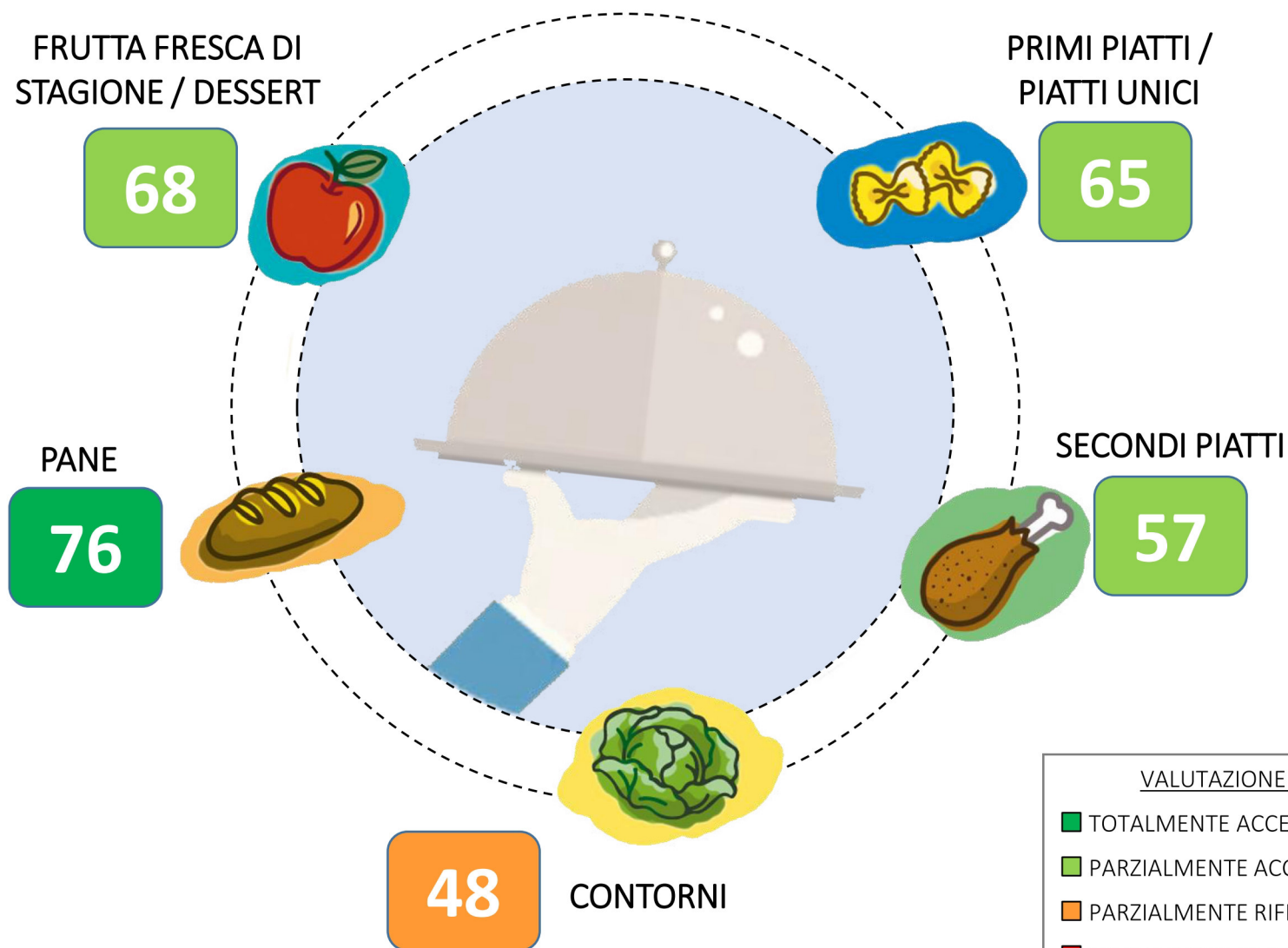
■ TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)

■ PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)

■ PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)

■ TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

% VALUTAZIONI POSITIVE: TOP 2 BOXES (SU SCALA 0-100)



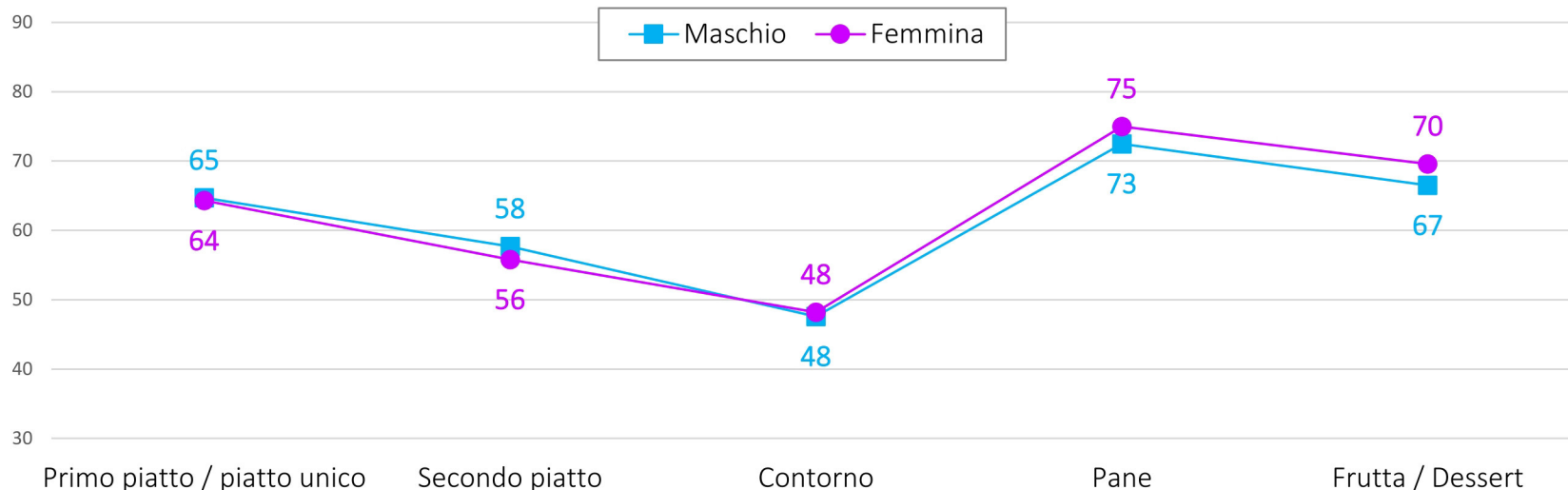
VALUTAZIONE PIATTO:

- TOTALMENTE ACCETTATO (75%-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATO (50%-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATO (25%-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATO (0%-24%)

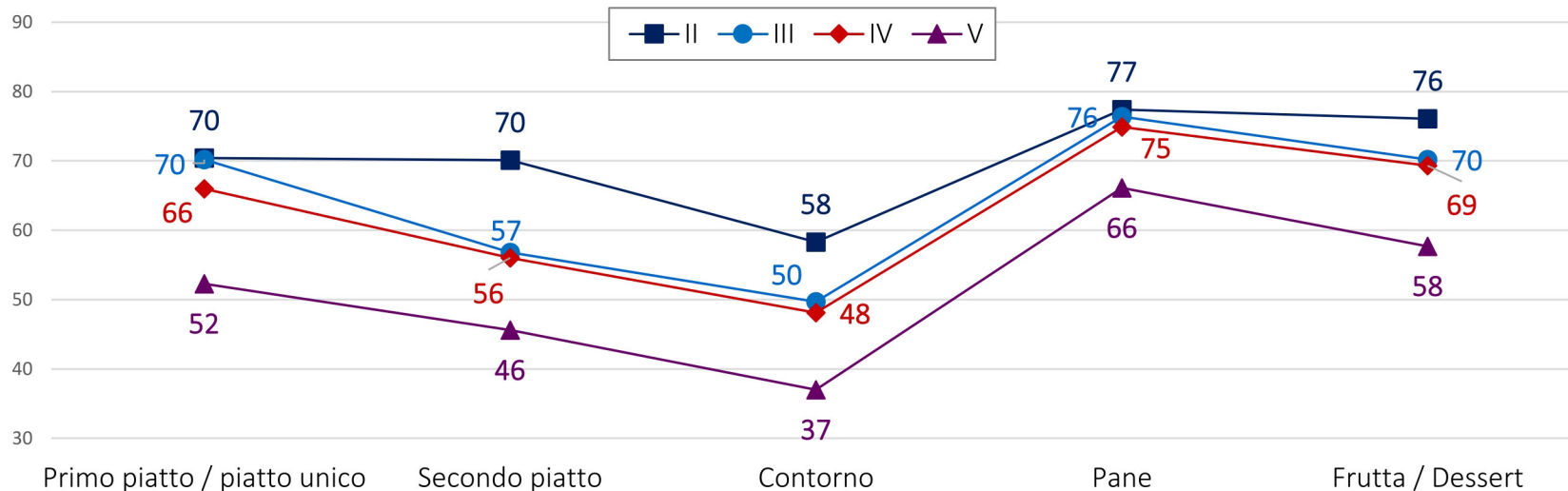
Base: totale schede compilate (n=14.544)



GENERE



CLASSE



SINTESI

In generale i bambini intervistati, utenti del servizio di refezione scolastica, segnalano un **quadro abbastanza positivo**, evidenziato dal fatto che nessuna pietanza assaggiata a scuola ha ottenuto punteggi inferiori al gradimento del 25%. In analogia con gli anni precedenti si rileva un giudizio in maggior misura negativo verso i contorni (48/100).

Analizzando il ranking delle singole portate si evidenziano i seguenti punti di forza e debolezza:



PRIMI PIATTI/PIATTI UNICI

La pasta e la pizza rimangono i primi piatti che vengono maggiormente apprezzati con ricette classiche come *pasta all'olio e parmigiano*, *al pomodoro e basilico* e *pasta agli aromi*. Ottengono una **valutazione di parziale gradimento** le *minestre/vellutate* e alcuni piatti a base di cereali e legumi.



SECONDI

I **secondi piatti a base di carne** risultano apprezzati **sopra la soglia del 75% di gradimento** (la classica *cotoletta* e le *rustichelle di pollo*), mentre risultano meno gradite le **proposte con i legumi**. Da notare che nel menù estivo, le proposte a base di pesce, risultano maggiormente gradite rispetto a quanto rilevato nel periodo invernale.



CONTORNI

I contorni mantengono un livello di gradimento parziale. Vincenti rimangono le **patate** (in tutte le varianti di preparazione) **giudicate positivamente**, soprattutto nel menù invernale. **Piacciono** anche le **verdure crude** come le *carote* e i *finocchi* ed è comunque da rilevare che nessun contorno ottiene un gradimento inferiore al 25%.



PANE

Il pane risulta essere gradito, ed anche il pane integrale biologico supera la soglia del 50% di gradimento.



FRUTTA FRESCA/DESSERT

Giudizi elevati sono stati dati al *succo frutti rossi di Sicilia* (91/100), al *gelato* (86/100) e i *dolci da forno* (81/100) mentre la *polpa* e la *frutta fresca di stagione* piacciono un po' meno. Analizzando i risultati relativi alla frutta fresca di stagione, i piccoli utenti del servizio, preferiscono le *banane* rispetto alle *mele*, *arance* o *pere*.

Osservando i giudizi per tipologia di classe si nota una correlazione negativa con il gradimento delle portate: con il crescere dell'età diminuisce l'apprezzamento per ogni piatto.

I gusti tra maschi e femmine sono abbastanza equivalenti, si segnalano due curiosità: il *budino al cacao* piace prevalentemente ai maschietti (79/100 giudizio maschi vs 64/100 giudizio femmine) mentre le *gallette di riso* sono apprezzate soprattutto dalle femminucce (61/100 giudizio «maschi» vs 78/100 giudizio «femmine»).

INDAGINE INSEGNANTI

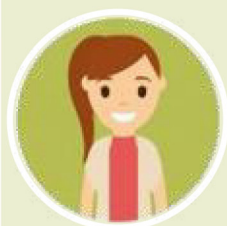
VALUTAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA



Milano Ristorazione ha svolto anche per l'anno scolastico 2018/2019 l'**indagine di gradimento dei menù stagionali**, finalizzata alla **valutazione del servizio di refezione scolastica e dei piatti inseriti nei menù**.

La struttura dell'indagine prevede di interpellare direttamente i bambini e le bambine che mangiano nei refettori delle scuole servite da Milano Ristorazione, attraverso un questionario cartaceo autocompilato.

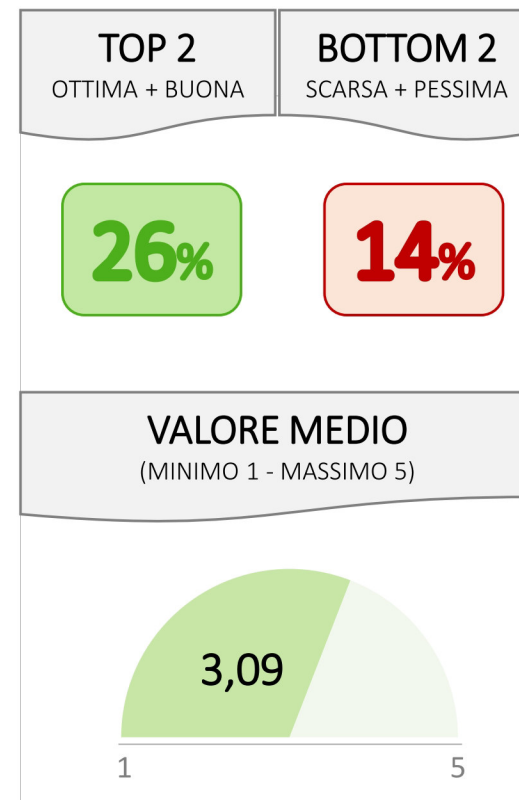
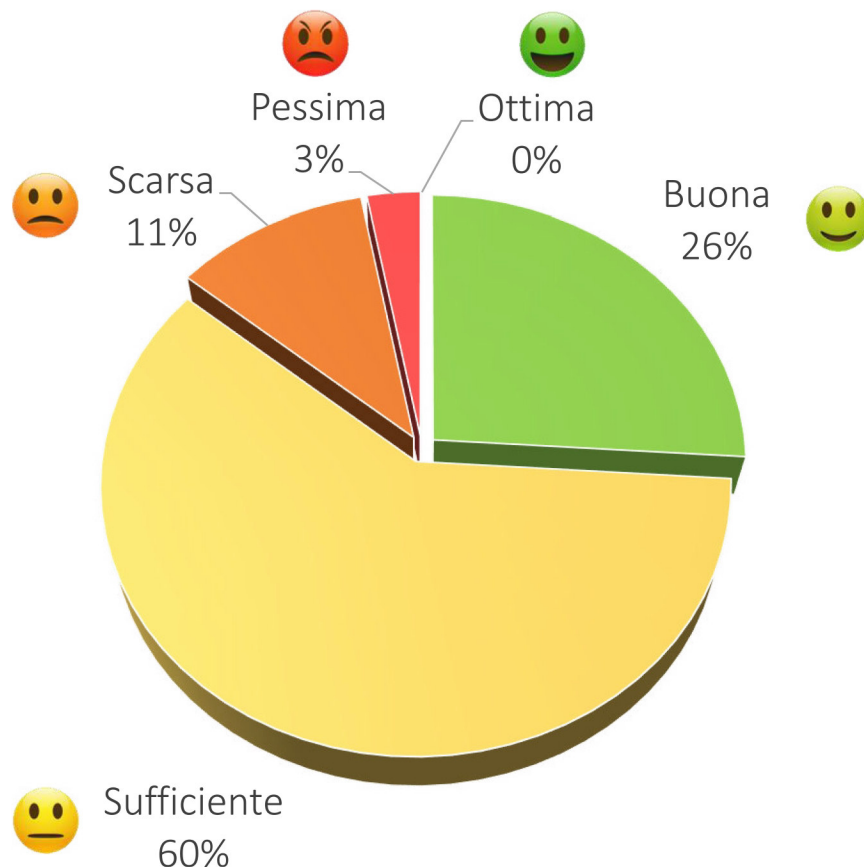
La rilevazione è stata effettuata presso un campione di 27 scuole primarie che su base volontaria hanno aderito all'indagine promossa da Milano Ristorazione, in due diversi momenti dell'anno scolastico; dal 18 marzo al 12 aprile 2019 - rilevazione giudizi sul MENÙ INVERNALE - e dal 6 al 31 maggio 2019 - rilevazione giudizi sul MENÙ ESTIVO.



Per la rilevazione 2019 Milano Ristorazione ha espresso l'interesse a svolgere anche una sezione di indagine presso gli insegnanti allo scopo sia di valutare i menù proposti sia di conoscere un parere degli altri servizi offerti (progetti attivi e canali di comunicazioni aziendali - sito e APP)

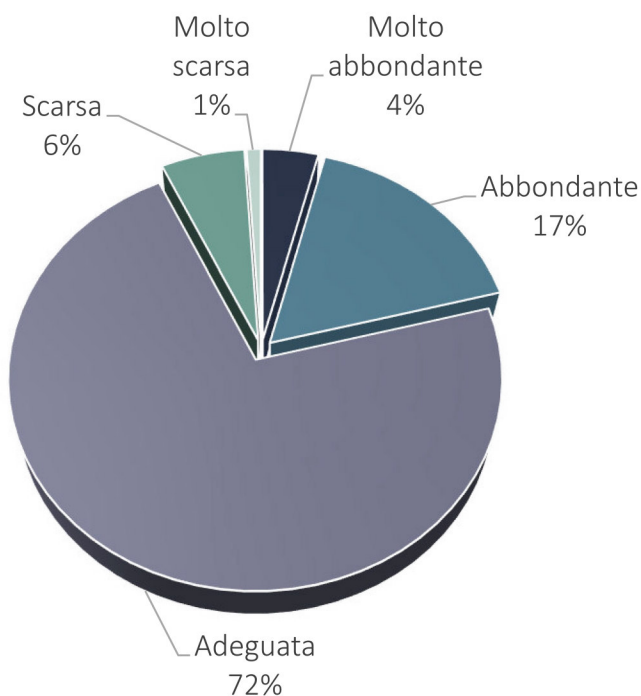
Il questionario è stato consegnato nel mese di maggio ed è stato compilato da un campione di **79 insegnanti**, che svolgono la propria attività nelle 103 classi aderenti all'indagine.

□ Complessivamente come valuta la qualità del servizio di refezione scolastica offerto in questa struttura?



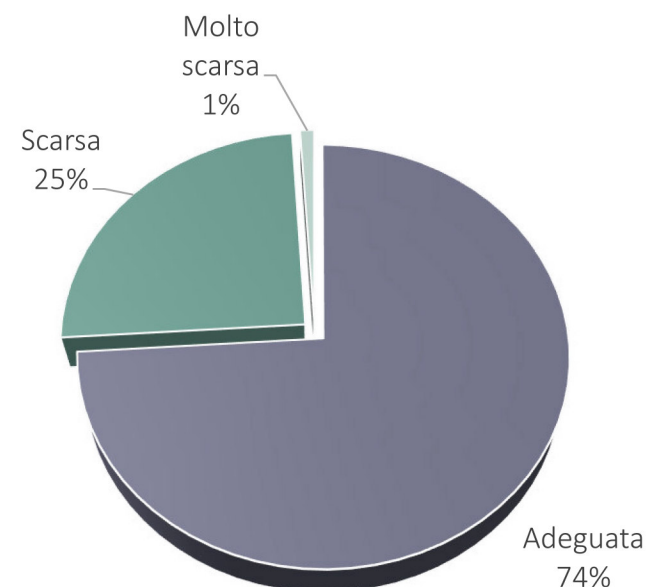
□ Come valuta la quantità di porzione servita agli adulti? Come valuta la quantità di porzione servita ai bambini?

PORZIONI DEGLI INSEGNANTI



ABBONDANTE	21%
ADEGUATA	72%
SCARSA	7%

PORZIONI DEI BAMBINI



ABBONDANTE	0%
ADEGUATA	74%
SCARSA	26%

ALLEGATO 1

❑ Quale piatto del menù di Milano Ristorazione Le piace di più?

❑ Quale piatto del menù di Milano Ristorazione Le piace di meno?



SINTESI DEI RISULTATI

L'80% degli intervistati fruisce del servizio di Milano Ristorazione da un minimo di 6 a 10 volte e oltre in un mese.



VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

► Essi valutano nella maggioranza dei casi (60%), *sufficiente* la qualità del servizio di refezione scolastica offerto. Il 26% degli insegnanti esprime una valutazione positiva (qualità *ottima* o *buona*) mentre il restante 14% assegna giudizi negativi (qualità *scarsa* o *pessima*).

Del servizio si apprezzano in particolar modo il *comportamento del personale addetto alla distribuzione dei pasti* (94% di valutazioni positive) e il *servizio di distribuzione*, inteso come pulizia di ambienti/spazi, temperatura pasti, presentazione dei piatti (73%).



INIZIATIVE E CANALI DI COMUNICAZIONE

Sulla totalità degli intervistati, poco più della metà ha risposto alle domande inerenti i canali di comunicazione. **La metà degli insegnanti conosce il sito di Milano Ristorazione** e tra questi, oltre il 70% l'ha utilizzato, in particolare per la consultazione dei menù. Ancora **limitato l'utilizzo dell'app** (il 7% degli intervistati dichiara di averla scaricata).

Il 13% degli insegnanti intervistati ha partecipato a un progetto promosso da Milano Ristorazione.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!



UFFICIO DI MILANO

20129 Milano Via Benvenuto Cellini, 2/A t. +39 02 5412 3098 f. +39 02 5455 493



UFFICIO DI ROMA

00186 Roma Via di Ripetta, 39 t. +39 06 3211 0003 f. +39 06 3600 0917



**ISTITUTO
PIEPOLI**

www.istitutopiepoli.it | istituto@istitutopiepoli.it | P.IVA: 03779980964 | REA 1701566

