

INFORMAZIONI E DOMANDE FREQUENTI (FAQ) SUL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA DI VERCURAGO

La refezione scolastica è da considerare, a tutti gli effetti, *un importante e fondamentale momento educativo (tempo scuola) che, in più permette agli utenti di avvicinarsi ad alimenti nuovi e diversi.*

UN SERVIZIO A DOMANDA INDIVIDUALE

Occorre premettere che il servizio di refezione scolastica è per legge definito un **servizio a domanda individuale**, quindi senza obbligatorietà di attivazione da parte dell'Amministrazione né di frequenza da parte degli alunni, e sottoposto a regole e controlli da parte della Corte dei Conti. La sua fruizione è possibile solo mediante richiesta di iscrizione, comporta un vincolo contrattuale e il conseguente pagamento delle tariffe da parte degli utenti che dovrebbero coprire il costo del servizio stesso.

IL COSTO DEL BUONO PASTO

- Come viene definita la tariffa

La tariffa relativa al buono pasto viene definita inizialmente nel capitolato d'appalto; l'art.7 del documento in vigore dal 2021 indica un costo di euro 4,50 + 0,01 per la sicurezza + IVA 4% (tot euro 4,70). Da notare che il documento ministeriale 'Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari' emanato nel 2020 già indicava il costo medio del pasto di euro 4.60 (+ IVA).

- A cosa sono dovuti gli aumenti avuti negli anni rispetto al costo indicato in capitolato?

Sempre l'art 7 del capitolato recita: *A decorrere dall'anno scolastico 2022/2023, a richiesta della Ditta, tale prezzo sarà soggetto ad aggiornamento annuale in base alla variazione dell'indice ISTAT relativo al consumo e delle famiglie di operai e impiegati rilevato a livello provinciale (con riferimento al mese di giugno).* In questi ultimi anni, l'adeguamento ISTAT è stato talvolta assorbito dall'Amministrazione.

- Perché i pasti distribuiti da Union Chef al di fuori della refezione scolastica costano meno?

La tariffa relativa al buono pasto indicata nel capitolato non è dovuta solo al costo vivo del pasto ma al costo complessivo del servizio (materiale, personale, attrezzature ecc.).

- **Il doppio turno può creare disagi per bambini che devono aspettare e altri che riprendono le attività subito al termine del pasto**

Purtroppo, alternative al doppio turno, attivato in presenza di un numero eccessivo di alunni, non ne sono state al momento identificate se non una migliore razionalizzazione delle iscrizioni, infatti si è notato che, malgrado le iscrizioni, si registrano **assenze significative in ogni giornata della settimana** che non corrispondono, se non minimamente, con le assenze in classe; ciò appare in contraddizione con il concetto sopra enunciato che il momento del pasto sia in effetti un 'tempo scuola'.

Ad ogni modo, per venire incontro a quanto segnalato, e su suggerimento delle insegnanti, il doppio turno prevede una turnazione settimanale tra le classi assegnate al primo o al secondo turno.

- **È possibile dislocare il servizio anche in altri locali o consumarlo in classe?**

Non è possibile per diversi problemi logistici: trasporto del pasto in condizioni igienico-sanitarie e di mantenimento della temperatura in altro locale, pulizia del locale dopo l'utilizzo, sorveglianza da parte del personale insegnante, aumento del personale addetto alla mensa, e quindi nuovamente del costo, per la loro presenza in diversi locali.

- **Si può portare il pranzo da casa?**

Il problema è stato oggetto di sentenze della Corte di Cassazione ed è chiaramente illustrato al pag. 35 del Documento di indirizzo per la ristorazione scolastica di ATS (2). Ad ogni modo, come già specificato in altre occasioni, non è possibile introdurre alimenti esterni nel refettorio dedicato al servizio di ristorazione.

- **Si può portare a casa alcuni avanzi del cibo non consumato?**

La gestione degli avanzi è molto problematica per la logistica e le norme che regolano la conservazione dei cibi. Potrebbe essere possibile prelevare per un successivo utilizzo la frutta o **alimenti confezionati e intatti** (succo, budino, tortina) **che non prevedano la catena del freddo** in quanto non sarebbe garantita l'assenza di crescita di microorganismi patogeni. L'asporto di questi prodotti non deve però essere **incompatibile con le attività scolastiche** previste dopo il servizio mensa.

IL SERVIZIO

Si sottolinea inoltre che il menù deve seguire le linee guida emanate da ministero (1) e ATS (2) sia dal punto di vista nutrizionale che per la preparazione dei piatti.

Viene sottolineato che i menù stagionali vengono preventivamente analizzati dalla Commissione e a seguito della richiesta di modifiche, anche già in corso, Union Chef ha sempre mostrato completa disponibilità ad introdurre correttivi o adeguamenti dei menù anche per esigenze particolari, sanitarie o culturali.

- **Segnalazione di piatti freddi e rimedio**

Occorre precisare che i pasti vengono preparati presso il centro cottura di Lecco, quindi ad una distanza di 3,2 Km, e devono, per normativa, mantenere la catena di temperatura prevista per una corretta conservazione (catena del caldo o del freddo). I pasti vengono trasportati in contenitori termici e giunti al locale refettorio mantenuti alla temperatura richiesta. Per i pasti caldi il servizio dispone di carrello termoriscaldato a vapore mantenuto ad una temperatura di 80°C per mantenere il cibo alla temperatura di 65°C, ottimale per inibire la crescita di microorganismi. Le temperature vengono registrate giornalmente su un apposito registro. Da tempo il servizio si è dotato di uno scaldapiatti e di piatti in ceramica in quanto mantengono meglio la temperatura. Nel caso che accidentalmente il piatto si raffreddasse, i bambini **devono immediatamente segnalarlo** all'insegnante per un eventuale riscaldamento mediante sostituzione del piatto o riscaldamento in forno a microonde, in dotazione.

- **È possibile aggiungere condimenti ai piatti?**

Allo scopo di migliorare il gradimento di alcuni piatti, viene data la possibilità di un'aggiunta ragionevole di parmigiano grattugiato al primo piatto o ad alcune verdure (spinaci, fagiolini) solo su richiesta dell'alunno al personale insegnante e attraverso il personale addetto al servizio. Nel caso particolare delle verdure, se non diversamente indicato, sono cotte in forno a vapore senza sale (per indicazioni ATS) e condite con olio EVO. Al consumo è possibile la richiesta di aggiunta di quantità limitate e ragionevoli di sale e altro olio EVO con le modalità sopra riportate per il parmigiano.

- **L'acqua dell'acquedotto di Vercurago è 'dura'?**

Dalle analisi effettuate periodicamente da ATS e dal gestore Larioreti Holding (4) e direttamente dal rubinetto utilizzato nel refettorio della scuola l'acqua dell'acquedotto di Vercurago può definirsi 'oligominerale' (residuo fisso 209; riferimento inferiore a 500 mg/l), quindi con un residuo fisso basso e del tutto comparabile a molte note acque minerali in commercio.

La **durezza** dell'acqua è il valore che esprime il contenuto totale di ioni di calcio e magnesio, l'acqua pubblica di Vercurago presenta una durezza di **12,2 °F** (riferimento: acqua dolce 8-15 , media durezza 15-24, dura 32-54)

IL CONTROLLO DEL SERVIZIO

- **Come avviene la sorveglianza**

La Commissione mensa è l'organo deputato alla sorveglianza del servizio come indicato nel regolamento specifico (*scaricabile dal sito web comunale*).

La presenza di quattro insegnanti durante il servizio offre la possibilità di un controllo 'giornaliero' e permette inoltre alla Commissione, attraverso la loro rappresentante, la possibilità di ricevere segnalazioni immediate sulla qualità del servizio; viceversa, a seguito delle segnalazioni dei genitori

esse vengono preliminarmente consultate in merito. Le segnalazioni vengono solitamente inviate ad Union Chef richiedendo una spiegazione/giustificazione in merito.

- **Richiesta di assaggi da parte dei genitori o allargamento della loro rappresentanza in Commissione**

La richiesta non può essere soddisfatta in quanto il servizio mensa è per norma riservato agli alunni e agli insegnanti della scuola (REF).

Il controllo del servizio viene effettuato dall'apposita Commissione per la refezione scolastica, riconosciuta all'interno delle *'Linee d'indirizzo nazionale della ristorazione scolastica'* dove sono inserite come uno degli attori del servizio, insieme al Comune e al fornitore del servizio, in qualità di organo di rappresentanza che svolgono un ruolo e funzioni specifiche e la cui composizione e funzioni sono regolate da apposite norme o regolamenti. L'Amministrazione di Vercurago, ha da sempre ritenuto corretto la linea generale, e condivisa dalle altre Amministrazioni, una rappresentatività paritaria tra genitori, insegnanti e Amministrazione in modo da garantire lo stesso peso alle parti coinvolte nel controllo di un servizio così importante.

- **Le ispezioni avvengono 'a sorpresa'?**

Di norma le ispezioni avvengono all'insaputa sia del gestore del servizio che del personale addetto al servizio e delle insegnanti. Infatti, l'accesso dei membri della Commissione al refettorio necessita la comunicazione preventiva solo alla dirigenza dell'Istituto Comprensivo. In casi particolari, è stata appositamente richiesta la presenza della dietologa di Union Chef per una particolare valutazione 'in loco' dei piatti serviti o per modifiche di mansioni del personale addetto al servizio.

Riferimenti:

- 1) DL 10 marzo 2020, GU 4/4/2020. *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.*
- 2) *Linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022, ATS Brianza*
<https://www.ats-brianza.it/images/pdf/sian/2022/linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022.pdf>
- 3) <https://www.comune.vercurago.lc.it/Servizi/Mensa-Scuola-Primaria>
- 4) <http://box.larioreti.it/Box7/#analisi>, digitare 'Vercurago'