

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. All'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 ristorazione 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'