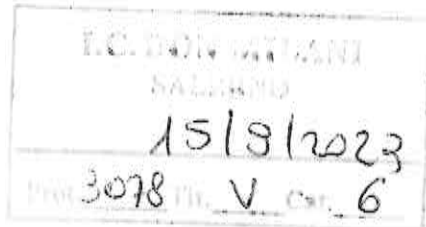


A mezzo PEC

Prot. 189927 DEL 14/09/2023



SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA



Ai Sigg.ri Dirigenti Scolastici
Istituti Comprensivi
SEDE

CIRCOLARE INFORMATIVA

Il Servizio di Refezione Scolastica avrà inizio il 18 settembre p.v. in tutte le scuole cittadine a tempo pieno.

Nelle more della definizione della nuova procedura di gara, giunta alla fase finale, il servizio sarà temporaneamente gestito dalla Ditta precedentemente affidataria, che effettuerà lo stesso secondo il sistema tradizionale, che prevede la distribuzione dei pasti in vaschette monoporzione biodegradabili e compostabili, adeguatamente sigillate ed etichettate.

Con l'affidamento del servizio alla Ditta aggiudicataria della nuova gara d'appalto, che auspichiamo possa avvenire nel minor tempo possibile, l'erogazione del servizio avverrà con la distribuzione di "pasti veicolati" in legame fresco caldo (cook&hold&serve), tramite scodellamento delle pietanze in loco a cura di personale dipendente della Ditta.

Il suddetto metodo di somministrazione dei pasti, fortemente voluto, rappresenta un'esclusiva innovazione rispetto alle modalità osservate negli anni precedenti.

Esso consiste nel trasporto delle pietanze in contenitori di acciaio inossidabile, idonei a garantire la giusta tenuta degli alimenti (temperatura, cottura, consistenza e quant'altro) e il successivo sporzionamento presso i singoli centri di consumo, in modo tale da garantire maggiore appetibilità dei cibi, con la conseguente riduzione degli sprechi alimentari e della produzione di rifiuti organici. La Ditta incaricata provvederà inoltre, tramite i propri operatori, alle operazioni precedenti e successive di pulizia e sanificazione dei tavoli, allestimento e riordino dei locali adibiti a refettorio, nonché gestione dei rifiuti.

Dunque, alcuna attività di filiera sarà richiesta al personale scolastico.

Per quanto concerne la possibilità di consumazione del pasto domestico presso i refettori scolastici, durante l'orario collegato alle attività di tempo pieno, argomento molto dibattuto nel decorso anno scolastico, l'Ufficio Comunale preposto al funzionamento delle Commissioni Consiliari ha trasmesso

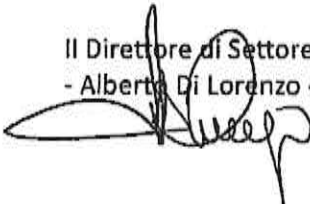
allo scrivente Settore la sentenza n. 1930/2023 emessa dal TAR Campania a seguito di esame della vertenza scaturita in merito alla tematica tra alcuni Dirigenti Scolastici e utenti del servizio.

Nella suddetta sentenza viene testualmente riportato che *"la richiesta di consumare individualmente il proprio pasto, in linea di principio, deve dunque ammettersi e può essere accolta, seppure secondo modalità che favoriscano la socializzazione degli alunni, ma soprattutto ne azzerino i rischi in materia di salute e di sicurezza..... ed in ogni caso sotto la vigilanza del corpo docente"*.

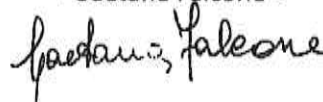
Al riguardo si segnala all'attenzione dei Dirigenti Scolastici, la nota del 17.10.2022 prot. n. 275SIAN-C, pervenuta dall'ASL Salerno-Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegata e parte integrante della presente circolare, contenente le prescrizioni da osservare per la consumazione del pasto domestico, alle quali gli utenti dovranno uniformarsi, sotto la stretta vigilanza dell'autorità scolastica.

Lo scrivente Settore, alla luce di quanto emerso dalla sentenza succitata, provvederà ad apportare le necessarie modifiche e gli adeguamenti all'art. 10 del vigente Regolamento del Servizio di Refezione Scolastica.

Ciò al fine di consentire all'utenza, ad inizio di ogni anno scolastico, la scelta tra refezione scolastica e pranzo domestico.

Il Direttore di Settore
- Alberto Di Lorenzo -


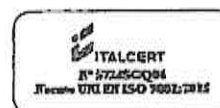
L'Assessore alla Pubblica Istruzione
- Gaetana Falcone -



COMUNE DI SALERNO

SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE
Servizio Refezione Scolastica

ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via F. Ricco, 50 – 84014 Nocera Inferiore tel. 081.9212094
Via S. Mobilio, 52 – 84134 Salerno tel. 089.692905

Prot. ZFSIAN-C del 17/10/2022

Al Signor Sindaco

All'Ufficio Refezione Scolastica

del Comune di Salerno

OGGETTO: il pasto domestico a scuola.

A seguito delle numerose richieste che stanno giungendo allo scrivente Servizio in merito a "parere sanitario" riguardo alla possibilità di introdurre a scuola un pasto domestico, si ritiene opportuno rappresentare alle SS.LL. quanto segue:

premesse che la soluzione "mensa scolastica" come recita il documento del CRIPaT "Indicazioni tecniche circa la refezione scolastica 2020-2021 e rischio CoViD 19" che si allega, è quella ottimale per il consumo dei pasti a scuola, nel caso di alimenti destinati al consumo domestico privato, pur se in ambito scolastico, a cui non si applica la normativa cogente in materia di sicurezza alimentare e che quindi rientrano nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, al solo fine della tutela della salute degli alunni, si richiamano alcune regole di buona prassi su cui deve vigilare il personale scolastico appositamente individuato ed opportunamente formato ed aggiornato:

- il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili che non richiedano di essere riscaldati o conservati in frigo poiché alimenti facilmente deperibili esporrebbero il pasto (conservato per ore a temperatura ambiente) ad un significativo rischio di alterazione con pericolo di proliferazione di agenti patogeni;
- bevande e cibi devono essere trasportati in contenitori infrangibili, lavabili e disinfettabili oppure in materiale monouso compostabile onde evitare qualsiasi forma di contaminazione; è vietato l'utilizzo di contenitori di vetro e scatole metalliche con sistemi di apertura – chiusura che costituiscano rischio di lesione da taglio o pericolo per sé e per gli altri;
- il pasto deve essere contrassegnato da nome e cognome, classe, sezione e deve essere trasportato separatamente dal vano contenente i libri;
- i bambini dovranno essere forniti di adeguate tovagliette su cui appoggiare facilmente gli alimenti durante il consumo;
- è consigliabile che i genitori forniscano ai figli cibi adeguati all'età del bambino, già porzionati o porzionabili autonomamente dal bambino senza l'ausilio del personale scolastico onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- i genitori sono tenuti a comunicare eventuali allergie/intolleranze dei propri figli.

Sebbene la consumazione del pasto rappresenti un momento di condivisione, socializzazione, emersione e valorizzazione delle personalità individuali oltre che di confronto tra studenti, con i limiti dettati dalla civile convivenza, *allo scopo di proteggere gli alunni portatori di intolleranze o allergie alimentari e per non pregiudicare il controllo in caso di malattie trasmesse con gli alimenti*, si

COMUNE DI SALERNO
Comune di Salerno
Protocollo N. 0262527/2022 del 17/10/2022

raccomanda di evitare in modo tassativo lo scambio di cibo tra gli alunni onde evitare conflitti di responsabilità e potenziali problemi di salute; per lo stesso motivo dovranno essere chiaramente individuabili gli alunni che consumano il pasto domestico così come quelli che consumano il **pasto fornito dalla mensa scolastica per il quale invece si applica la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.**

L'istituzione scolastica, nell'ambito della sua autonomia, in base alle sue capacità logistiche ed organizzative, a sua discrezionalità identificherà la soluzione più idonea a garantire la fruizione del pasto domestico e l'erogazione del servizio mensa assicurando la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e il diritto alla salute.

Pertanto la stretta sorveglianza durante il consumo dei pasti è affidata al personale scolastico che rispetterà le misure di igiene personale (mascherine, distanziamento personale, igienizzazione delle mani);

la sanificazione delle aule (disinfezione banchi pre e post prandiale) sarà competenza del personale scolastico.

Poiché la nostra Regione è caratterizzata da una particolare prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini (dati OKKIO alla Salute) e poiché il "tempo mensa" è da intendersi compreso pienamente nel "tempo scuola", si coglierà l'opportunità di trattare il tema dell'educazione alimentare consigliando ai genitori di utilizzare un pasto che eviti di assecondare il gusto dei propri figli e che non sia utilizzato solo per "comodità" di preparazione ma possa garantire anche i corretti requisiti nutrizionali;

a tal fine un pasto equilibrato dovrebbe essere così composto:

- una porzione di frutta e una di verdura
- una porzione di farinacei (panino, pasta, riso, piadina- anche integrali)
- una porzione di latticini (formaggio, yogurt)
in alternativa carne o pesce o uova o legumi
oppure un piatto unico (es. pasta o riso con legumi)

Va favorito il consumo di acqua naturale e della frutta fresca di stagione o premute di frutta, senza aggiunta di conservanti e/o additivi;

evitare l'utilizzo di affettati, di creme (maionese, ketchup) ecc; cibi fritti o untuosi; bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta e the in brik; patatine fritte, snack salati e similari e cibi ipercalorici e qualsiasi cibo atto a pregiudicare salute, pulizia personale e dei locali;

si raccomanda particolare attenzione a che mozzarella, verdura e frutta siano somministrate a piccoli pezzi, secondo le Linee di indirizzo del Ministero della Salute per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica (Giugno 2017).

Per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate, andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate.

Alle consuete pratiche di igiene personale è opportuno continuare ad osservare le opportune misure per il contenimento del rischio di contagio CoViD.

Disponibile per ogni ulteriore chiarimento.

per il Direttore SIAN
dott. I.M. Guida



Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione
dott. D. Della Porta

