



SPECIFICHE ORGANIZZAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA a.s. 2021-2022

Accessi del personale di cucina e personale di controllo

L'accesso del personale addetto alla cucina ed al controllo del servizio mensa avverrà dall'ingresso principale così che possiate effettuare i controlli previsti dalle vostre procedure interne.

Commissione mensa

Si anticipa che quest'anno il DISCIPLINARE PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA subirà una revisione con ridefinizione del numero dei membri di commissione: 1 rappresentante e 1 vice rappresentante, ed entrambi, nel caso delle scuole primarie, dovranno avere bambino/a iscritto/a a tempo pieno. Come lo scorso anno non sussistono restrizioni particolare riguardo i sopralluoghi, salvo il possesso di *Green pass*. Nei prossimi giorni verrà inviata tutta la documentazione aggiornata.

Accesso di terzi al servizio mensa

Si ricorda che non è possibile effettuare sul servizio di refezione attività di monitoraggio dei consumi, valutazione dell'andamento del servizio mensa, raccolta dati ed altre attività similari, da parte di soggetti terzi estranei al servizio, se non previa autorizzazione rilasciata dai competenti referenti comunali, che può essere richiesta scrivendo all'indirizzo di posta elettronica ristorazionescolastica@comune.parma.it

Menu

Si allega il nuovo menu ed il modulo di pasto per indisposizione. Entrambi potranno inoltre essere scaricati dal seguente link <https://www.comune.parma.it/servizieducativi/it-IT/menu.aspx>

Si anticipa che attualmente eventuali variazioni del menu, che non vanno ad incidere sulla corretta frequenza settimanale degli alimenti, verranno, come gli scorsi anni, comunicate dalle cucine alla scuola nella locandina del menu del giorno da affiggere in modo visibile alle famiglie. Eventuali revisioni del menu verranno invece caricate sul sito del Comune di Parma, e nei prossimi mesi, previa comunicazione, sarà disponibile un applicativo dedicato al menu ed alle diete, a cui tutti gli utenti potranno accedere da smartphone o tablet.

A seguito di progetti di educazione alimentare i menu di alcuni giorni potrebbero subire variazioni che verranno preventivamente comunicate, mantenendo comunque inalterate le frequenze di consumo dei diversi gruppi proteici.

Frutta di metà mattina

Si conferma che la frutta sarà somministrata a metà mattina anziché fine pasto, pertanto si richiede di collaborare attivamente alla procedura; la ditta di ristorazione Camst lascerà come di consueto a metà mattina la frutta a disposizione della scuola, suddivisa in contenitori per ogni singola classe e, su richiesta, guanto usa e getta.

Si ricorda che il servizio SIAN della AUSL di Parma U.O Nutrizione sta svolgendo come di consueto un capillare monitoraggio specifico presso le scuole, ed in caso di non ottemperanza della prescrizione,



potrà emettere ed inviare alla Regione Emilia Romagna i pareri inerenti anche la gestione della merenda di metà mattina indicando le strutture che non si sono adeguate.

Si anticipa inoltre che da nuove indicazioni le scuole nelle quali non viene distribuita frutta, aumentando in tal modo il rischio di compromissione dell'aspetto nutrizionale dell'intera giornata alimentare, potrebbero ricevere, dai competenti organismi di controllo ufficiale, una valutazione parzialmente positiva del servizio (menu), che andrebbe in tal caso ad influenzare l'accreditamento regionale della singola scuola a seguito della segnalazione della stessa in Regione, in quanto non rispettata la prescrizione della *Del.Reg. 418/12 che prevede il consumo di frutta come merenda di metà mattina*. Si ricorda inoltre che la *vidimazione del menu e l'acquisizione del parere positivo sono correlati al rispetto totale della Del.Reg. 418/12*, pertanto la mancata ottemperanza ne pregiudicherà la *vidimazione per la singola scuola*.

Criteri ambientali minimi ed acqua di rete a pasto

Con il Decreto del 10 marzo 2020 il MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE ha predisposto nuovi *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*. Nel rispetto dei criteri è necessario fornire acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. Per tutti i motivi indicati si richiede di collaborare attivamente alla procedura di coordinamento del consumo di acqua di rete anche nelle singole classi.

Tempistiche e procedure on line del servizio

Per completezza documentale si allega prospetto generale delle procedure in uso, già inoltrato nel mese di giugno 2021.

Importanza del pasto a scuola

Come indicato dalla *Del.Reg. 418/12* nel promuovere sane scelte alimentari nei bambini e nei ragazzi in ambiente scolastico è necessaria l'interazione tra le diverse istituzioni coinvolte, mirate ad integrare le specifiche competenze attraverso interventi multidimensionali che comprendano una componente educativa e ambientale.

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza, sia da un punto di vista **educativo**, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che da un punto di vista **sanitario**, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato.

Le Amministrazioni Pubbliche hanno un ruolo fondamentale nell'offerta alimentare scolastica individuando i requisiti di qualità delle materie prime e le corrette indicazioni per la formulazione di menu equilibrati e variati.

Il documento "Linee Guida per l'educazione Alimentare nella Scuola Italiana" del Ministero dell'Istruzione della Università e della Ricerca del 14/10/2011 evidenzia la responsabilità educativa della scuola di ogni ordine e grado nella promozione di sane abitudini alimentari che incrementino nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza del rapporto cibo-salute. *Tale obiettivo può essere raggiunto inserendo le specifiche tematiche legate all'educazione alimentare nei programmi curricolari, in un contesto scolastico che sia coerente con i messaggi formativi [...].*