

Servizio ristorazione scolastica 2020/21

Adozione menù invernale e organizzazione del servizio

Con l'occasione dell'approvazione del menù invernale, che è consultabile e scaricabile al link <https://comune.cernuscosulnaviglio.mi.it/procedimenti/servizio-di-ristorazione/>, si coglie l'occasione per dare alcune informazioni sull'organizzazione del servizio di refezione scolastica in questo particolare momento di emergenza sanitaria.

Il momento del pasto è una fase particolarmente delicata nella giornata scolastica, ancor più nel contesto dell'attuale emergenza sanitaria che stiamo vivendo: bambini e adulti non indossano la mascherina, mangiano, parlano, condividono momenti conviviali e ridono.

È indispensabile quindi che siano previste specifiche ed efficaci misure per il contenimento del rischio di contagio da COVID 19, da applicare in modo rigoroso. Al fine di tutelare la sicurezza e la salute dei bambini e di tutti gli utenti del servizio refezione adempiendo alle prescrizioni previste nelle linee guida ministeriali e nei provvedimenti normativi, si è resa dunque necessaria una riorganizzazione complessiva del servizio con modelli e soluzioni spesso personalizzati per ogni singola scuola, improntata alle seguenti misure:

- Mantenimento del distanziamento fisico
- Prevenzione degli affollamenti
- Pulizia e disinfezione delle mani
- Utilizzo di idonei D.P.I. (mascherine e guanti) per il personale di servizio
- Utilizzo di prodotti ad azione virucida per la disinfezione

La riprogettazione del servizio, mirata alla ricerca di soluzioni sostenibili, previa definizione di protocolli operativi pensati scuola per scuola, non si è rivelata un percorso facile e veloce, anche in ragione della continua evoluzione del quadro normativo di riferimento. Anche l'Azienda di ristorazione si è dotata di un protocollo condiviso con l'Amministrazione Comunale che definisce misure e modalità di applicazione per la gestione dei locali produttivi e del personale aziendale. Gli obiettivi sono mantenere la salubrità dei reparti produttivi e mantenere le condizioni di salute dei lavoratori.

Tale processo ha richiesto molta flessibilità e duttilità da parte degli attori del servizio ristorazione scolastica (Ufficio Servizi Educativi, Azienda di ristorazione e Consulenti dell'Amministrazione), con investimenti sia in termini di tempo, sia in termini di risorse lavorative per la riconversione dei processi sia in termini di risorse economiche per la copertura dei maggiori oneri.

L'incidenza economica per l'adeguamento del servizio alle misure organizzative previste è stimata nell'ordine di circa € 135.000,00 in ragione d'anno; tale importo va a coprire i maggiori oneri legati all'utilizzo di DPI, all'impiego di prodotti ad azione sanificante specifica ed all'impiego – nei contesti in cui il servizio viene erogato in aula - di piatti e stoviglie monouso in materiale compostabile. Tali maggiori oneri sono stati assorbiti dal bilancio comunale, senza aumenti sulle tariffe a carico delle famiglie.

La fase di avvio del servizio, in particolare per le scuole primarie, non è stata facile, nonostante la formazione preliminare del personale dell'Azienda di ristorazione e nonostante l'informazione al personale scolastico. Le difficoltà intrinseche rispetto alla riorganizzazione del servizio non sono poche: le scuole



primarie dove il pasto viene consumato in classe si compongono di aule dislocate su più piani, le addette mensa devono raggiungerle con i carrelli termici contenenti le teglie del pasto e servire classe per classe un numero di utenti che varia, per ogni scuola, da 350 a 450.

Le modifiche adottate riguardano principalmente:

a- Adeguamento del menù

È stato studiato in via transitoria un menù (autunnale) semplificato, che pur restando equilibrato ed in linea con i principi nutrizionali e gli standard qualitativi previsti da capitolato, fosse al contempo adatto alle nuove modalità di servizio e funzionale a far fronte alle difficoltà della fase di start-up.

A fronte di non prevedibili e repentini cali di presenza dei bambini, da ricondurre a possibili quarantene delle classi, è emersa la necessità di pensare a soluzioni che potessero, per quanto possibile, evitare eccessivi sprechi di prodotti alimentari, prediligendo, ove possibile, alimenti e/o prodotti alimentari facilmente modulabili rispetto al variare del numero degli utenti.

Inoltre, si è cercato di ridurre ed evitare per quanto possibile la produzione di alcune preparazioni che non si prestano ad essere realizzate in piena sicurezza da parte degli operatori, implicando lavorazioni troppo lunghe che coinvolgono un numero di operatori eccessivo in spazi ristretti e tali da impedire il distanziamento interpersonale obbligatorio, indispensabile per garantire la sicurezza del personale del centro cottura e quindi del servizio mensa globalmente inteso.

Per i mesi invernali, superata la fase di start up, è stato pensato e condiviso insieme alla Commissione Mensa un nuovo menù invernale, che pur muovendo le basi dalle esigenze sopra esposte, garantisce la reintroduzione di alcune preparazioni ed alimenti al fine di dare una maggiore varietà delle preparazioni.

b- Sanificazioni

Le modalità di pulizia e disinfezione sono state riorganizzate e riviste, prevenendo specifici protocolli basati sull'utilizzo di prodotti ad efficacia virucida prescritti dal Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020;

c- Somministrazione

Le modifiche hanno interessato altresì la sede del consumo del pasto e la riorganizzazione degli spazi e gli orari del consumo del pasto, con previsione in alcuni casi di turnazioni e di soluzioni (es. consumazione del pasto in aula) a garanzia del mantenimento del distanziamento fisico. Nei contesti in cui il servizio viene erogato in aula, le modalità di somministrazione prevedono l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabile e compostabile.

In particolare:

- asili nido e scuole dell'infanzia Don Milani, Buonarroti e Dante:

la modalità di somministrazione non ha subito significative variazioni rispetto agli anni passati, ad eccezione del fatto che non si utilizzano refettori comuni ma il pasto viene servito e consumato in spazi dedicati esclusivamente al gruppo-sezione inteso come «bolla»;

-



- Scuola infanzia Lazzati:

la modalità di somministrazione non ha subito variazioni rispetto agli anni passati. Le notevoli dimensioni del refettorio in rapporto al modesto numero degli alunni hanno consentito l'utilizzo dello spazio comune nel rispetto di tutte le regole di distanziamento e sicurezza imposte;

- Scuole primarie Manzoni, Don Milani, Mosè Bianchi:

il pasto viene somministrato e consumato in aula secondo un cronoprogramma condiviso con le scuole. L'alunno, con la supervisione dell'insegnante, si lava e si sanifica le mani, compone il proprio vassoio e attende al banco che l'addetta consegni l'intero pasto. Al termine, il commensale rovescia tutto il contenuto del proprio vassoio all'interno del sacchetto dei rifiuti compostabili ed attende che l'addetta mensa passi a pulire.

- Primaria Martini:

la somministrazione avviene in refettorio su 3 turni, come da cronoprogramma condiviso con la scuola, secondo orari e modalità organizzative che consentono il rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza previste.

Per la somministrazione dell'acqua, nelle scuole primarie e secondarie, gli utenti sono stati invitati a portare la propria borraccia. Non vengono usate brocche per garantire maggiore sicurezza sia sotto il profilo igienico (impugnatura da parte di più utenti) che quanto al rischio infortuni (rischi rovescio e annessi rischi scivolamento).

La gestione delle diete sanitarie è rimasta invariata rispetto agli anni passati: vengono preparate in cucina dedicata, termosaldate e nominate così da garantire in ogni fase la tracciabilità della dieta.

Controlli sul servizio, tecnologo alimentare e commissione mensa

L'Amministrazione Comunale, avvalendosi di un tecnologo alimentare, accerta la conformità del servizio con quanto previsto dalle vigenti normative di legge e dalle specifiche tecniche e prestazionali previste nel capitolato speciale d'appalto, tramite l'esecuzione di controlli ispettivi presso il centro cottura, le cucine e i refettori.

Il tecnologo alimentare incaricato dall'Amministrazione monitora il rispetto degli standard igienico-sanitari e qualitativi del servizio, supervisiona le modalità di preparazione e distribuzione dei pasti, rileva le caratteristiche merceologiche delle derrate e valuta il livello di gradimento del servizio.

Compatibilmente con l'evoluzione del quadro emergenziale, e previa autorizzazione all'accesso nelle strutture scolastiche da parte dei competenti Dirigenti Scolastici, verrà predisposto un calendario per la ripresa dei sopralluoghi ispettivi da parte dei componenti della Commissione Mensa, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, delle misure e dei DPI previsti dalle vigenti normative in tema di contenimento dei rischi di contagio, così da garantire la ripresa del monitoraggio del servizio da parte dei rappresentanti dei genitori.



CONTATTI E INFORMAZIONI

È possibile consultare il menù invernale, i protocolli operativi, le misure organizzative del servizio e tutta la documentazione riferita al servizio di ristorazione scolastica collegandosi alla pagina web <https://comune.cernuscosulnaviglio.mi.it/procedimenti/servizio-di-ristorazione/>

Per errori di rilevazione presenze e per informazioni sulla gestione dei pagamenti (es.: chiarimenti sulle modalità di pagamento, modalità di attivazione dell'addebito diretto SDD etc.):

→ Acme Italia S.r.l.

e-mail cernusco@acmeitalia.it
tel. – 02 56804703 fax – 02 91390165 mail

→ Elior Ristorazione S.p.A.

e-mail cernusco.pre@elior.it
tel. 02 92112 569 lunedì – venerdì ore 14.00 / 16.00

*Si ricorda che gli sportelli Elior (per i pagamenti della mensa) sono momentaneamente sospesi.
Gli utenti possono provvedere a verifiche e pagamenti online.*

In caso di variazione o correzione dei dati relativi all'utente ed al pagante, per segnalazioni di disservizi, criticità o anomalie legate al servizio mensa, per esigenze legate a diete speciali:

→ Ufficio Servizi Educativi Comune di Cernusco sul Naviglio

e-mail serviziscolastici@comune.cernuscosulnaviglio.mi.it
<https://comune.cernuscosulnaviglio.mi.it/procedimenti/servizio-di-ristorazione/>

tel. 02 9278 238 – 239 – 330

Riferimenti e punti di contatto Commissione Mensa:

→ Commissione Mensa

e-mail commissionemensacernuscogn@yahoo.it
<https://commissionemensacernuscogn.weebly.com/>

Cernusco sul Naviglio, dicembre 2020

A cura dell'UFFICIO SERVIZI EDUCATIVI

