

La riorganizzazione studiata per garantire un migliore servizio dell'utenza Mense, tre ordini di controllo per la qualità

Le cucine di nidi, materna Sbriscia ed elementare Perchi saranno gestite da una società comunale. Per le altre scuole i pasti arriveranno dall'esterno

Novità in vista per le mense scolastiche, un servizio sempre più richiesto dalle famiglie di Jesi. E si cambia per continuare a garantire questo servizio che, diversamente, il Comune non avrebbe potuto più erogare in quanto deve sottostare al cosiddetto "patto di stabilità" imposto dal governo con il quale si obbliga gli enti locali ad abbattere fortemente la spesa (indipendentemente dal fatto che vi siano le risorse disponibili) e dunque ridurre i servizi erogati alla comunità. Per superare questa imposizione, il Comune di Jesi ha deciso di affidare integralmente il servizio di refezione scolastica - e dunque l'erogazione dei pasti ed il personale - ad una propria società a totale capitale pubblico. In questo modo le risorse per tale servizio non rientreranno più nel bilancio



comunale e la mensa potrà essere garantita integralmente.

Ma cosa cambia per l'utenza? Nulla per gli asili nido ed i centri per l'infanzia (e dunque la fascia di età da 0 a 3 anni), i cui iscritti continueranno a ricevere i pasti attraverso la gestione diretta delle proprie cucine. Nulla anche per la materna Sbriscia e l'elementare Per-

chi che hanno cucine recenti, idonee e in linea con le disposizioni di legge.

Per le altre scuole materne ed elementari oggi dotate di cucina, i pasti (circa 850) saranno garantiti tramite una gara d'appalto, e dunque forniti dall'esterno, così come già avviene oggi per circa 450 pasti. Le cucine comunali (che da 14 scenderanno ad 11 per via dei

Con il "patto di stabilità" mani legate per i Comuni

Domanda: Perché chiudono alcune cucine delle scuole materne ed elementari?

Risposta: Perché non è possibile né tecnicamente né finanziariamente adeguare alcune delle cucine comunali alle nuove norme. Non è ugualmente possibile da parte del Comune procedere all'assunzione di nuove cuoche per far fronte ai pensionamenti (3 unità).

D: Perché restano aperte le mense dei nidi, quella della materna Sbriscia e quella della elementare Perchi?

R: Perché sono le uniche cucine che hanno tutti i requisiti di legge. Per la cucina della Perchi, che garantirà il servizio anche ai centri dell'infanzia, vi è anche la certificazione che consente il trasporto dei pasti all'esterno.

D: Perché il servizio di refezione scolastica passa ad una società pubblica?

R: Perché il governo, con il patto di stabilità, ha imposto agli enti locali di abbattere la propria spesa complessiva. Abbattere la spesa significa ridurre i servizi erogati, indipendentemente dal fatto che tali enti abbiano le risorse per garantirli. Passare il servizio ad una società pubblica del Comune significa girare le risorse della refezione scolastica a tale società, senza che incidano sul bilancio comunale e dunque poter garantire il servizio.

pensionamenti) lavoreranno a servizio delle scuole e dei nidi che manterranno le cucine.

Il personale delle cucine e quello amministrativo, come detto, passerà dal Comune alla società pubblica con le stesse modalità utilizzate per il passaggio del personale dell'igiene urbana a Jesiservizi (e dunque con le stesse tutele).

Il controllo della qualità dei pasti sarà svolto sia dalla società pubblica, sia dal personale del Comune adeguatamente formato, con gli ulteriori strumenti previsti dalla carta dei servizi della refezione scolastica qui sotto sintetizzati.

I pasti esterni saranno garantiti per tre anni, dopodiché il Comune punta a assicurare la completa fornitura dei pasti attraverso un unico punto di cottura gestito da una propria società.

La Carta del Servizio di Refezione Scolastica

IL SERVIZIO ALIMENTI E NUTRIZIONE DELLA ASL STABILISCE I MENU' IL COMUNE VIGILA SUL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE I GENITORI E GLI INSEGNANTI CONTROLLANO LA QUALITA' DEI PASTI

PASTO A SCUOLA

Tutti i pasti sono preparati in base agli stessi menù. Gli alimenti utilizzati hanno le stesse caratteristiche merceologiche e devono rispondere ai requisiti di qualità previsti negli specifici contratti. Vengono utilizzati per la loro preparazione gli alimenti biologici che sono stati introdotti nella refezione scolastica.

I pasti vengono preparati in relazione all'orario di consumazione delle singole scuole. Riguardo ai pasti trasportati, non deve intercorrere un intervallo di tempo superiore a 15 minuti fra il termine della preparazione dei primi o comunque dei piatti caldi e la consegna dei contenitori al personale autorizzato dal Comune e addetto al loro trasporto.

Il tempo di percorrenza, necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti, non deve di norma superare i 15/20 minuti. I pasti, collocati in appositi contenitori che garantiscono il mantenimento delle temperature previste dalla legge, vengono trasportati alle scuole attraverso idonei mezzi di trasporto.

MENU' GARANTITO

I menù dell'anno scolastico vengono concordati con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutri-

zione della ASUR Marche - Zona Territoriale n° 5, che fornisce consigli e suggerimenti sulle caratteristiche, la qualità e le quantità giornaliere degli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti, tenendo conto delle diverse fasce di età e dei commensali.

I menù sono elaborati nel rispetto delle normative nazionali e delle raccomandazioni sull'alimentazione espresse dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Sono previste due tipologie di menù, una per l'inverno ed una per l'estate. Ognuno dei due menù stabilisce i pasti che verranno serviti ogni giorno per quattro settimane. Ogni giorno le bambine ed i bambini hanno un menù diverso e bilanciato. Se un commensale ha per motivi di salute la necessità di cibi particolari, il genitore lo può segnalare, consegnando un certificato medico, adeguatamente vistato dall'Asur all'ufficio Mense del Comune, che provvederà tempestivamente a trasmetterlo alla cucina ed alla scuola di competenza.

Lo stesso diritto è riconosciuto a chi per motivi religiosi richiede, con domanda presentata all'ufficio Mense, di non mangiare determinati alimenti. All'esterno della scuola viene affisso il menù settimanale.

LA SICUREZZA

La sicurezza igienica, la certificazione biologica e la qualità degli alimenti sono



aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela e la salute dei commensali.

Nelle nostre mense scolastiche e nel centro di produzione dei pasti trasportati è presente il "Manuale di Autocontrollo Igienico" sulla base dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) previsto dalla legge 155/97 e successive modifiche, attuativa delle direttive della CEE, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.

Nel servizio sono stati inoltre introdotti i seguenti requisiti:

- Accertamento, mediante certificazione, dell'applicazione del sistema di autocontrollo igienico previsto dalla legge da parte delle ditte fornitrici delle derrate alimentari.
- Richiesta di apposita certificazione alle ditte fornitrici per verificare l'assenza di organismi geneticamente modificati.
- Utilizzo dei seguenti pro-

dotti biologici: carne bovina proveniente dalla azienda agraria comunale, olio extravergine di oliva, riso, lenticchie, pomodori pelati, fagiolini, yogurt, confettura, miele, fette biscottate, farina di tipo "0", fagioli.

- Impegno nei futuri appalti di promuovere l'incremento dei cibi biologici.

- Impegno a sviluppare un programma di educazione alimentare nelle scuole in collaborazione con i Dirigenti Scolastici e la ASUR Zona Territoriale n° 5.

- Partecipazione di tutto il personale impegnato nei servizi di refezione scolastica ai corsi di aggiornamento e di formazione organizzati dal Comune per i propri dipendenti addetti alla refezione scolastica.

In riferimento alla produzione dei pasti trasportati:

- Sopralluoghi periodici presso il centro di cottura da parte del personale dell'Ufficio Mense e dell'incaricato dalla Amministrazione comunale per l'HACCP, per effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio, con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

- Trasmissione, con frequenza mensile, dei risultati su prelievi di campioni alimentari e tamponi ambientali.

I CONTROLLI

La partecipazione attiva degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio. Le Com-

missioni Mensa, istituite in ogni ordine di scuola per ciascun Istituto Comprensivo, sono organismi attraverso i quali viene assicurata la partecipazione degli utenti al buon funzionamento e al miglioramento del servizio. Le Commissioni, composte ciascuna da un rappresentante dei genitori e da un insegnante, muniti di libretto di idoneità sanitaria, hanno un ruolo consultivo, in un rapporto di collaborazione con il servizio di ristorazione e l'Amministrazione Comunale.

Compiti delle Commissioni, sono quelli di verificare e controllare qualità ed efficienza, individuare problemi non risolti, rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza, monitorare l'accettabilità del pasto mediante apposite schede, fornire pareri sui menù. Le schede di monitoraggio, una volta compilate, potranno essere riconsegnate all'ufficio Mense del Comune.

Le Commissioni possono effettuare sopralluoghi presso le mense scolastiche; tali sopralluoghi, debitamente autorizzati dalla Amministrazione Comunale, potranno essere effettuati anche presso il centro di cottura dei pasti trasportati. Le Commissioni sono inoltre autorizzate ad assaggiare il cibo all'interno dei refettori, negli orari di refezione scolastica, per verificarne la gradevolezza.