



COMUNE DI CORTENUOVA



Info servizio refezione scolastica

Ma chi decide il menù a scuola? Chi sono gli attori coinvolti in questo delicato processo e quali competenze hanno? Proviamo a fare un po' di chiarezza.

Dall'elaborazione del menù al piatto servito in mensa

L'assunzione del pasto nelle scuole implica la definizione di normative, l'organizzazione di luoghi adeguati e di personale addetto, l'avvio di procedure per l'assegnazione di servizi di produzione e di distribuzione dei pasti, l'adozione di sistemi di controllo sulla qualità e di gestione degli scarti. Implica anche che operatori, provenienti da settori diversi, debbano lavorare in sinergia per un fine comune, che dovrebbe sempre essere orientato verso **la trasparenza del servizio** in favore della **salute e della qualità del cibo**. Prima di arrivare **sulle tavole della mensa scolastica**, dunque, ogni pasto è stato ideato, misurato, calendarizzato, cucinato, confezionato, distribuito, controllato da qualcuno. Ma da chi?

Committente, gestore del servizio, ATS e Commissione mensa

Un documento del 2010 diffuso dal Ministero della Salute, che vale come testo di riferimento a livello nazionale in materia di ristorazione scolastica, ci dice chi sono gli **attori principali coinvolti nella ristorazione scolastica**:

- Ente committente (Comuni o scuole paritarie)
- Gestore del servizio di ristorazione
- Azienda Sanitaria Locale
- Utenza (bambini e loro familiari)

- Istituzioni scolastiche
- Commissione mensa scolastica



All'ente committente (il comune) spetta il compito di decidere la tipologia del servizio, definire i requisiti della gara d'appalto, quante risorse impegnare per l'attivazione del servizio. Si occupa. Inoltre, della stesura del capitolato, ovvero dell'atto tecnico allegato al bando in cui vengono specificati i dettagli della fornitura del servizio. Il committente è inoltre tenuto a sorvegliare l'andamento complessivo del servizio con controlli sulla qualità dei cibi e sulla buona organizzazione complessiva del servizio.

Il comune di Cortenuova, per ottemperare all'obbligo della rotazione (non sempre la stessa azienda) ha provveduto ad indire la gara d'appalto per affidare il servizio mensa all'azienda che si aggiudicherà la gara. La gestione della gara di appalto è stata affidata alla **Centrale Unica di Committenza (C.U.C.)** ente sovracomunale specificatamente costituita per snellire le procedure e garantire che a gestire l'appalto e i rapporti con i fornitori sia un organismo **centralizzato, competente e sempre aggiornato sulle normative.**



Il Gestore, ovvero l'azienda selezionata tramite bando di gara, è tenuto a svolgere in modo corretto il servizio nel rispetto delle normative vigenti e dei termini contrattuali. Al Gestore viene anche chiesto di perseguire alti standard qualitativi e di provvedere alla formazione e all'aggiornamento costante del personale addetto. **SIR** sistemi italiani ristorazioni, sarà l'azienda che gestirà il servizio di ristorazione a partire dal 7 gennaio 2018; il contratto con SIR avrà durata di due anni con la possibilità del rinnovo per successivi due.



ATS fornisce le direttive per la stesura di menù corretti ed equilibrati ed è impegnata nella sorveglianza delle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti. Nella definizione del menù ATS deve attenersi alle normative vigenti in tema di nutrizione espresse dalle linee guida nazionali. **Le tabelle LARN** (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) che indicano le esatte quantità e le diverse tipologie di alimenti necessarie per una corretta ed equilibrata alimentazione, sono lo strumento di riferimento nazionale per elaborare un buon menù o per valutare l'adeguatezza di una programmazione di pasti equilibrati. Tutte le direttive dell'ATS della provincia di Bergamo sono contenute in un unico documento che è a disposizione di tutti in quanto pubblicato sul sito www.ats-bg.it L'ATS può condurre ispezioni e verifiche nelle mense per valutare

l'adeguatezza e la sicurezza degli ambienti e dei prodotti e la conformità delle tabelle dietetiche adottate.

Chi scrive il menù che viene proposto in mensa?

Il menù deve rispondere a precisi requisiti di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale, e viene elaborato **da un nutrizionista** che lavora all'interno dell'azienda che gestisce il servizio mensa. Il nutrizionista, seguendo le indicazioni contenute nel documento di ATS, prepara un calendario a rotazione su un periodo di 4 settimane per evitare il ripetersi dello stesso pasto e per diversificare il periodo autunno-inverno e primavera-estate. Può essere data anche preferenza alla produzione locale, stagionale e biologica e, per quanto è possibile, alle tradizioni locali, al fine di promuovere l'educazione e la cultura del cibo.

L'importante ruolo della Commissione mensa



Attraverso la [Commissione mensa](#) i genitori e docenti possono partecipare attivamente al controllo del servizio. I membri della commissione si mettono a disposizione in qualità di volontari e possono accedere al refettorio durante l'orario mensa,

controllare la qualità del pasto assaggiandolo di persona, verificare il buon funzionamento delle attrezzature utilizzate, valutare il livello di gradimento dei cibi e proporre all'azienda sostituzioni di cibi poco graditi. Nei compiti della Commissione vi è anche la possibilità di interagire con la scuola al fine di proporre interventi o azioni migliorative del servizio. La Commissione mensa è organo comunale e i criteri e le modalità di funzionamento sono disciplinate dal regolamento comunale. È possibile prendere visione dello stesso e dei verbali degli incontri della Commissione sul sito del comune. Per comunicare con la Commissione è attivo l'indirizzo di posta elettronica:

commensahack@gmail.com

- *Dimmi qualcosa di bello.*



- *Andiamo a mangiare insieme. (Anonimo)*