



CITTÀ DI
TRADATE

Servizi Scolastici

tel. 0331 826821

fax 0331 826891

cultura@comune.tradate.va.it

Tradate, 3/12/20

PROT. 25137

p.c.

Ai genitori degli alunni iscritti al
servizio di mensa scolastica

Alle Insegnanti referenti servizio mensa

Al Dirigente Scolastico
Istituto Comprensivo G. Galilei
Via T. Trieste
21049 Tradate (VA)

Oggetto: Servizio di ristorazione scolastica – anno scolastico 2020-21

Gentilissimi,

In riferimento all'oggetto e alle segnalazioni da parte di alcuni genitori di disservizi avvenuti in questo periodo, sono a comunicare quanto segue.

Questi mesi dall'inizio dell'anno scolastico, è inutile negarlo, sono stati complessi per tutti i settori ed anche per la riorganizzazione del servizio di ristorazione presso le scuole.

Nonostante la grave situazione pandemica, questa Amministrazione Comunale ha fortemente voluto impegnarsi per garantire alle famiglie e gli alunni, fin dal primo giorno di scuola, tutti i servizi in essere, dal trasporto, al doposcuola e quello della mensa.

Fin dal mese di Luglio, Scuola e Comune hanno collaborato per l'organizzazione e gli allestimenti necessari in tutti i plessi di competenza atti a garantire il distanziamento sociale durante la refezione.

Grazie anche alla collaborazione di Sodexo, ditta che ha in gestione il servizio di ristorazione, si sono studiate strategie atte a garantire il rispetto di tutte le norme emanate dal Ministero.

Tutti i locali adibiti a mensa scolastica garantiscono la sicurezza e la salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati.

Si sono condivise con Sodexo le modalità di erogazione del servizio, tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi, rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nelle attività di somministrazione dei pasti. Gli operatori Sodexo assicurano la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica.

La riorganizzazione del tempo scuola delle Primarie, ha influito notevolmente sull'apprezzamento delle preparazioni presenti nel menù attualmente proposto da Sodexo. Inoltre sempre per le scuole Primarie, come puntualmente indicato dal Tecnologo Alimentare che svolge per l'Amministrazione verifiche periodiche di conformità igienico-sanitaria, le temperature di ricevimento delle pietanze calde risultavano basse.

Dopo un primo periodo di monitoraggio, da parte dell'Amministrazione e del Tecnologo, si è deciso di modificare in prima battuta il menù, considerando nello specifico:

- 1) L'impatto che la nuova modalità di somministrazione per singole classi ha avuto nel gradimento del pranzo
- 2) La possibilità di escludere preparazioni "incompatibili" per organizzazione e materiali impiegati, con la nuova modalità di servizio (es. minestre per le scuole Primarie)
- 3) La possibilità di introdurre nuove preparazioni dalla ricetta più elaborata

In data 26 novembre si è tenuto un ulteriore incontro specifico atto a migliorare ulteriormente il servizio, nel quale è stato presentato il nuovo menù più adatto alla tipologia "monoporzione", nonché fornire una differenziazione di piatti, soprattutto per quegli alunni che usufruiscono del servizio tutti i giorni, non solo in quello del rientro settimanale.

Nella consapevolezza che in base all'andamento della pandemia, la difficoltà di organizzazione e le diverse soluzioni che dovranno essere adottate (introduzione dei turni o aumento dei turni stessi, dislocazione su più locali degli alunni che consumano il pasto, ecc.) potrebbero comportare la necessità di una ulteriore semplificazione del menù fornito, che potrà essere adattato mantenendo peraltro la sua articolazione e struttura senza tralasciare le indicazioni riportate nelle linee guida di indirizzo nazionali per una alimentazione equilibrata e corretta in ristorazione scolastica.

Si allega il nuovo menù, chiedendo la collaborazione di tutti gli attori coinvolti di segnalare eventuali nuove criticità riscontrate.

In conclusione la ditta Sodexo si impegna a mantenere costante gli standard richiesti garantendo le temperature di mantenimento e somministrazione e rispettando sempre le preparazioni previste in menù.

Mi è gradita l'occasione per ringraziare i bambini, i genitori, gli insegnanti, la ditta Sodexo e il tecnologo alimentare, chiedendo a tutti, vista l'attuale situazione in atto, di valutare lo sforzo che si sta facendo tutti insieme per garantire un servizio di difficile e complessa organizzazione che rappresenta, però, un importante momento integrativo dell'attività educativa della scuola, svolgendo un ruolo attivo di educazione alimentare e di prevenzione che vede impegnati sia la scuola che l'Amministrazione comunale in un unico obiettivo comune.

Con cordialità.



L'ASSESSORE AI SERVIZI EDUCATIVI

Dott.ssa Erika Martegani

Erika Martegani