



**COMUNE DI GINOSA (TA)**  
**Gruppi Consiliari**

---

**AL SINDACO DI GINOSA**  
**DOTT. VITO PARISI**

**AL RESPONSABILE**  
**DELL'UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE**  
**DEL COMUNE DI GINOSA**

---

Oggetto: **REFEZIONE SCOLASTICA – COMMISSIONE MENSA – RELAZIONI E CERTIFICAZIONI - RICHIESTA NOTIZIE UFFICIALI**

I sottoscritti Consiglieri Comunali MONGELLI Marilisa, DE PALMA Vito e RATTI Patrizia, con la presente – ai sensi dell'art. 43 del D. Lgs. 267/2000 e dell'art. 26 del vigente Regolamento per il funzionamento del Consiglio Comunale, al fine di poter esercitare il diritto di accesso in quanto utile all'espletamento del proprio mandato;

Visto

l'art. 25 del Capitolato di Appalto del servizio di Refezione Scolastica aggiudicato in forma definitiva e l'art. 34 del precedente Capitolato sempre relativo al servizio di Refezione Scolastica, con viene istituita la Commissione Mensa,

Tenuto conto che

- la "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, sancisce il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile".
- l'Ufficio regionale per l'Europa dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ha approvato nel 2006 "Gaining health", uno specifico programma che prevede una strategia multisettoriale mirata alla prevenzione e al controllo delle malattie croniche.

Considerato che

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla refezione scolastica sono:

- Ente committente (Comune)
- Gestore del servizio di refezione
- Azienda Sanitaria Locale.

Al Comune in qualità di responsabile del servizio competono:

- ✓ scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- ✓ programmazione di investimenti e risorse

- ✓ elaborazione del capitolato
- ✓ controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- ✓ sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:
  - ✚ qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
  - ✚ rispetto delle porzioni
  - ✚ buona organizzazione e conduzione del servizio
  - ✚ accettazione del pasto

Al gestore del servizio competono in particolare:

- ✓ svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- ✓ offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
- ✓ formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di refezione scolastica

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza svolge:

- ✓ ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- ✓ ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte.

Ad ogni buon conto e tenuto conto che il servizio di refezione scolastica è già iniziato, **chiediamo di conoscere se il servizio in discorso tiene in considerazione le determinazioni indicate nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).**

A tal proposito si evidenzia che:

- la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette. I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate (*in tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima*).
- Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo. La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuta semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione.
- Il menù va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età. Nella progettazione del menù occorre ottemperare alle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.
- La valutazione in energia e nutrienti del menù deve essere sulla base della settimana scolastica
- È opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo (anche di IV gamma). La merenda del pomeriggio, deve essere pari, per apporto calorico e per alimenti componenti, allo spuntino.

- Il piano di trasporto dei pasti, elaborato dal gestore del servizio, deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.
- Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.
- I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
- Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

**Pertanto, i sottoscritti chiedono, con cortese urgenza,  
copia della seguente documentazione**

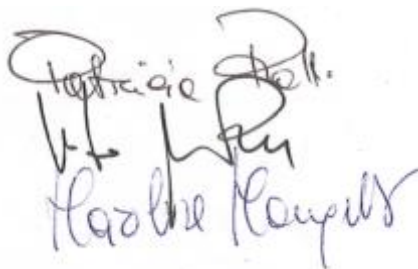
1. Relazioni delle Commissioni Mensa, relative all'a.s. 2016/17
2. Relazioni di valutazione del servizio di refezione, delle scuole di Ginosa e Marina di Ginosa, prodotte dal SIAN;
3. Certificazioni di idoneità dei mezzi che trasportano i pasti dalla sede di produzione al refettorio scolastico
4. Tipo di filiera scelto per l'acquisto dei prodotti alimentari e la varietà dei menu proposti.
5. Copia dei tabulati delle presenze giornaliere degli alunni dell'infanzia frequentanti il tempo normale, della primaria frequentanti il tempo pieno e della secondaria frequentanti il tempo prolungato e che si avvalgono obbligatoriamente del servizio mensa.
6. Atti costitutivi delle Commissioni Mense distinte per Istituto Comprensivo di Ginosa e Marina di Ginosa.

Ginosa 31 ottobre 2017

Avv. Patrizia Ratti

Dott. Vito De Palma

Prof.ssa Marilisa Mongelli



Handwritten signatures of Patrizia Ratti, Vito De Palma, and Marilisa Mongelli.