



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Tel. 02/354731 - P.IVA 02032910156
Sito web: www.comune.novate-milane.se.mi.it
PEC: comune.novatemilane.se@legalmail.it
E-Mail: istruzione@comune.novate-milane.se.mi.it

Novate Milanese, 28 Ottobre 2020

Ai genitori degli alunni
che fruiscono
del servizio di refezione scolastica

COMUNICATO DELL'AMMINISTRAZIONE IN MERITO ALL'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Dopo una pausa durata più di sei mesi, i nostri bambini e ragazzi sono tornati a scuola in presenza. La ripartenza è stata un po' in salita, sia per la necessità di garantire le condizioni di sicurezza ad alunni e personale scolastico sia per le numerose incognite per il futuro, dato che il Coronavirus non è stato ancora fermato, anzi si sta ripresentando con l'aggressività della scorsa primavera.

Le Linee guida emanate dal MIUR e dal Ministero della Salute hanno concesso autonomia organizzativa ai singoli Istituti, nel rispetto delle misure obbligatorie come il distanziamento minimo, le pulizie costanti, l'aerazione naturale degli ambienti, il lavaggio frequente delle mani e la disponibilità di saponi, gel sanificanti e mascherine.

Per garantire il rispetto di tali misure, i refettori di numerose scuole hanno perduto la loro primaria funzione, legata appunto al consumo del pasto scolastico, poiché destinati a divenire sicuri spazi per la didattica.

Amministrazione Comunale e Dirigenti Scolastici del territorio hanno lavorato per salvaguardare **il pranzo a scuola**, non solo per la valenza educative e nutrizionale del tempo mensa, ma anche per fornire un sostegno concreto alle famiglie che si sono trovate loro malgrado ad affrontare le problematiche della modifica dell'organizzazione scolastica con orari di accesso e uscita differenziati.

Il tempo mensa è a tutti gli effetti tempo scuola, in quanto rappresenta per i bambine e bambini un momento di condivisione, socializzazione e di educazione alimentare oltre che di confronto con i limiti e le regole che derivano dal rispetto degli altri e della civile convivenza. Per questi motivi è stato deciso di confermare il servizio refezione anche in questa fase tanto delicata nella quale dovremo imparare a convivere con il Coronavirus.

Fin dal mese di luglio, il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione e della Società Elixir, concessionaria del servizio di refezione scolastica, hanno operato al fianco dei Dirigenti Scolastici e dei colleghi degli Uffici tecnici comunali per individuare soluzioni personalizzate per ogni Istituto e per ogni plesso. Il quadro complessivo è ben presto apparso tanto disomogeneo da indurre alla progettazione di soluzioni plurime, diverse e adattate plesso per plesso. L'elemento unificatore di ogni scelta, la finalità più alta, è stato quello di **garantire la massima sicurezza** per gli utenti e per i lavoratori, anche nel momento del consumo del pasto.

In base alle verifiche effettuate e agli scambi con i Dirigenti scolastici e i loro collaboratori che operano nei diversi plessi, è stato possibile riproporre l'organizzazione del servizio refezione presso tutte le scuole, confermando la **fornitura dei pasti alle scuole nei contenitori in acciaio inox multi-porzione** (con l'eccezione delle diete, che saranno come sempre fornite in monoporzione). Rispetto alle Scuole Primarie si è provveduto a rivedere l'organizzazione del servizio garantendo la fruizione del pasto presso la propria classe agli alunni delle classi I dei plessi Don Milani e Calvino e agli alunni delle classi II e IV del plesso Montessori. Tutte le altre scuole di ogni ordine e grado hanno visto la gestione del servizio rimanere inalterata se non per l'aumento dei turni mensa in refettorio

La principale differenza rispetto al passato consiste nel fatto che **le sporzionatrici servono le diverse portate in un unico vassoio multi-scomparto (usa e getta), che viene consegnato ad ogni singolo bambino.**

Per la Scuola dell'infanzia vengono utilizzati piatti multiscomparto di materiale compostabile, che quindi vengono conferiti tra i rifiuti organici nell'ottica della tutela e della sostenibilità ambientale. Nonostante Elicor avesse acquistato piatti in melamina nell'ottica di una progressiva liberazione dalla plastica, per queste scuole in questo momento gli stessi non possono essere utilizzati

La scelta di riempire i vassoi all'interno della scuola, nel momento immediatamente antecedente il consumo, è stata operata per garantire un livello qualitativo superiore del pasto, con un miglior mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche. **Al fine di garantire un maggior contenimento dei contatti con i compagni si è provveduto a dotare tutti gli alunni di borraccia, che viene portata in refettorio al momento del pasto**

Il consumo del pasto in refettorio degli alunni di età superiore ai sei anni è regolamentato dalle medesime misure di distanziamento fisico di almeno un metro, già prescritte per gli altri locali destinati alla didattica.

Il flusso dei bambini e ragazzi è organizzato in modo che tutti sappiano come comportarsi, anche alla luce dei percorsi obbligati unidirezionali e delle entrate/uscite differenziate.

Per il consumo del pasto in classe, è mantenuta la normale disposizione e distanziamento dei banchi, già previsto per le ore di didattica.

Sono mantenute le misure igienico sanitarie già previste per la refezione scolastica: saranno arieggiati gli ambienti ad ogni cambio turno. Le superfici di appoggio e consumo dei pasti, le attrezzature e stoviglie utilizzate, sia per lo sporzionamento sia per la somministrazione dei pasti, sono pulite e disinfettate prima e dopo la refezione ed ad ogni cambio di turno.

Il personale addetto è stato adeguatamente formato al fine di rafforzare le consuete misure di igiene personale e delle procedure per ridurre il rischio di contaminazione.

I prodotti per la pulizia sono disinfettanti efficaci contro il Covid, come da indicazioni del Ministero della Salute e le procedure di pulizia saranno effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e Ministero della Salute.

I piani di autocontrollo aziendali di Elicor sono stati aggiornati con integrazioni legate al contenimento del rischio COVID-19.

Elicor ha garantito che la qualità delle materie prime utilizzata non subirà variazioni ed il menù proposto sarà simile a quello degli anni passati, con alcune piccole semplificazioni come quella di un menu di 4 settimane contro le 6 settimane cui eravamo abituati.

In questo primo periodo di refezione, purtroppo, si sono verificate problematiche relative alla somministrazione dei pasti dovute soprattutto alla nuova organizzazione, ma anche a qualche leggerezza del personale deputato al confezionamento

Come nei passati anni scolastici, il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione, per quanto possibile viste le limitazioni poste dall'emergenza sanitaria in atto, effettuerà controlli all'interno dei refettori

scolastici nei quali saranno valutati le modalità di erogazione del servizio (tempistiche, pulizia ecc.) nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza. Lo stesso controllo potrà essere garantito dal personale docente in servizio presso le singole scuole.

In questo momento siamo in attesa di avere da ATS parere in merito alla possibilità di organizzare, anche in questo particolare periodo, le verifiche da parte della Commissione Mensa che in questo momento sono sospese per ragioni di sicurezza, legate al contingentamento degli ingressi all'interno delle scuole e la sicurezza generale per il contenimento dei contagi.

I referenti della Commissione Mensa, come nel passato, potranno in qualsiasi momento, relazionarsi con il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, per delucidazioni in merito all'andamento del servizio.

Le inadempienze e i disguidi di questo primo periodo di refezione sono stati segnalati con puntualità ad Elicor, che nel riscontrare le complicazioni ha dichiarato la propria solerte disponibilità a mettere in atto tutte le azioni correttive, preventive e di miglioramento, previste dalle certificazioni di qualità di cui il concessionario si fregia. Con cadenze stabilite il servizio sarà sottoposto ad uno stringente piano dei controlli, che sappia registrare in modo proficuo le problematiche in essere, al di là delle considerazioni non formali che talvolta inquinano le relazioni. È interesse dell'intera Comunità che il servizio proceda su standard riconosciuti e soddisfacenti.

L'assessore alla Pubblica Istruzione

Roberto Valsecchi