

Ai Presidenti della Municipalità

Ai Presidenti della Commissione Scuola Municipalità

Alle Commissioni Refezione Municipale Direttore Municipalità

Al Dirigente Servizio Attività Amministrative - Responsabile UOPC Distretto 24

in persona della Dott.ssa Gabriella Ambrogio;

Alla Commissione Refezione Centrale Assessore alla Scuola e all'Istruzione

in persona della Dott.ssa Annamaria Palmieri;

Al Presidente Commissione Scuola

in persona del Dott. Luigi Felaco;

Al Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione

in persona del Dott. Giovanni Paonessa;

Ai Rappresentanti dell'Asl Napoli 1 Centro

in persona della Dott.ssa Paola Vairano e dott. Giuseppe Pezone;

Oggetto: Proposta finalizzata al miglioramento del servizio di refezione scolastica

Il **VADEMECUM SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2016/2017**, indirizzato dall'Assessorato alla Scuola e all'Istruzione del Comune di Napoli alle famiglie degli alunni che fruiscono del servizio di refezione scolastica, definisce la refezione scolastica come "*un'opportunità dal punto di vista educativo e della salute del bambino*". Ebbene, crediamo che si debba continuare a dare concreta applicazione a tale principio, ma questa volta anche attraverso il contributo che le Commissioni Refezione d'Istituto sono in grado di dare in seguito all'azione di monitoraggio del servizio di refezione scolastica svolta presso le rispettive scuole, conformemente a quanto previsto dall' art 13 del Regolamento Commissioni Refezione del Comune di Napoli. In particolare, le Commissioni Refezione d'Istituto regolarmente istituite presso i seguenti Istituti scolastici del Comune di Napoli:

1. 4° Circolo Didattico "Maria Cristina di Savoia"
2. 3° Circolo Didattico "De Amicis"
3. Istituto Comprensivo Statale Cimarosa
4. Istituto Comprensivo Statale Viviani
5. Istituto Comprensivo Fiorelli
6. 1° Circolo Infanzia Carlo Poerio
7. 1° Circolo Infanzia Scuola Ugo Palermo
8. 2° Circolo Infanzia Agazzi-Cimarosa-Ruta
9. Istituto Comprensivo Cuoco Schipa- Cairoli
10. Istituto Comprensivo Foscolo Oberdan

11. Istituto Comprensivo Statale 6 Fava Gioia
12. Istituto Comprensivo Adelaide Ristori
13. Istituto Comprensivo 73 Circolo Ilioneo
14. Istituto Comprensivo D'Aosta- Scura
15. 23° Circolo Comunale La Loggetta
16. Istituto Comprensivo Statale Teresa Confalonieri
17. Istituto Comprensivo Statale Nevio-Cinquegrana
18. 8° Circolo Comunale Scuola dell'Infanzia L.Vanvitelli

Avvalendosi del potere di proposta di cui all'art 16 del citato Regolamento, nel rispetto di tutte le fasce sociali che accedono al servizio di refezione scolastica,

PRESENTANO

ai Presidenti delle Municipalità, ai Presidenti della Commissione Scuola delle Municipalità, ai componenti della Commissione Refezione Municipale, al Sindaco del Comune di Napoli, nonché ai componenti della Commissione Refezione Centrale, le seguenti:

PROPOSTE

aventi la finalità non solo di migliorare il servizio di refezione nel suo complesso, ma anche di creare le basi di un dialogo costruttivo con tutti i soggetti coinvolti a vario titolo nel sistema di refezione scolastica, anche nell'ottica di prevenire inutili situazioni di allarme sociale destinate a ripercuotersi negativamente sull'alunno refezionante.

1) **Revisione del menù scolastico e delle Tabelle Merceologiche:**

- a) **predisposizione di menù diversificati** per la sezione primavera, scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado, al fine di soddisfare, a seconda delle fasce di età, le diverse esigenze di apporto nutrizionale e di preparazione dei piatti.
- b) Nel dettaglio, In relazione al **PRIMO PIATTO**, si chiede:
 - Un aumento e una varietà maggiore di **legumi** (fagioli, ceci, lenticchie, piselli) nell'arco della settimana. Pertanto, si chiede il consumo di legumi due volte a settimana e con la previsione a rotazione di tutte le specie di legumi. Inoltre, si invita a frullare gli stessi per le sez. Infanzia, per evitare pericoli di soffocamento.
 - Riduzione del primo a base di **pomodoro**, limitandone il consumo a massimo due volte a settimana, alternando pasta e riso e con l'utilizzo di pomodori pelati o passate di pomodori bio;
 - Eliminazione, per le scuole che non hanno adottato il sistema dello scodellamento, della pasta al **pomodoro con mozzarella** o gnocchi alla sorrentina, in quanto la stessa è fonte di pericolo;
 - In un'ottica di riduzione degli sprechi non risultando tra i piatti particolarmente graditi dai bambini si consiglia di diversificare le modalità di preparazione dei seguenti alimenti: **pasta con piselli**, pasta con **patate**, pasta con **carciofi**, pasta con **cavolo**, pasta **capperi ed olive** (nel caso di quest'ultima si invita a sminuzzare le olive per evitare pericoli di soffocamento);
 - L'impiego continuo della **pasta formato piccolo** per la sezione primavera e infanzia.

- L'introduzione della **pasta di semola** (prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri) e **pasta integrale** (prodotta con grani duri di provenienza biologica).
- Un abbinamento diverso del **primo** con il **secondo**:
 - o evitare di abbinare pasta e cavolo/ riso e verza con il pesce, al fine di ridurre il rischio che l'alunno resti digiuno;
 - o evitare di abbinare nel menu previsto per lo stesso giorno troppe proteine sia esse animali che vegetali, evitando il rischio di un eccesso nutrizionale.
- Consegna da parte della ditta di refezione di parmigiano grattugiato e di olio biologico nelle scuole.
- **ULTERIORI PROPOSTE RELATIVAMENTE AL PRIMO:**
 - o L'introduzione graduale di **cereali integrali** con conseguente limitazione delle farine bianche raffinate, dannose per l'organismo. L' introduzione graduale di "**nuovi**" **cereali integrali**, come farro, orzo, avena, grano saraceno, accompagnato da un sistema di verifica dell'appetibilità degli stessi, che, all'occorrenza, preveda, altresì, modifiche alle modalità di preparazione del nuovo alimento, al fine di renderlo quanto più gradevole possibile.

C) In relazione al **SECONDO PIATTO** :

Carni:

Consumo: si chiede una riduzione delle **proteine animali**, nell'arco di una settimana, in linea con la piramide alimentare, simbolo della "sana ed equilibrata alimentazione"

Varietà di tipologie: dare la preferenza alle carni magre tipo pollo, tacchino, vitello, coniglio, manzo magro ed eliminare le salsicce, in quanto trattasi di alimento grasso e ricco di conservanti. In ogni caso, garantire la varietà delle tipologie di carni, prediligendo le carni di origine italiana e BIO

Varietà di preparazione: eliminare bocconcini di carne in quanto risultanti stopposi e pieni di nervi e fetta di pollo in quanto si presenta macinato, compresso, di forma non identificabile e piena di cartilagini.

Pesce:

- Consumo: si chiede un consumo con una frequenza di una/due volte a settimana.

Qualità: si invita alla scelta di pesce di qualità superiore rispetto a quello attualmente previsto, prediligendo pesci freschi locali di piccola pezzatura (filetti o cuore di pesce azzurro, merluzzo, sogliola, spigola) o surgelati purchè di provenienza nazionale di piccola taglia. In ogni caso, evitare pesci surgelati di grossa taglia (*pesce spada, merluzzo atlantico, pangasio e simili*). Circa i bastoncini di pesce e cotolette di pesce, si chiede una migliore qualità commerciale, stante la presenza nei primi di farina di pesce e di un olio particolarmente dannoso per la salute (olio di colza) e data la scarsa qualità del pesce contenuto nelle seconde.

Varietà di preparazione e sicurezza: garantire prima di tutto la sicurezza dell'alimento, evitando che esso arrivi in tavola con pelle e spine e poi garantire la varietà nella preparazione dello stesso, scegliendo ricette gustose e appetibili (es. pesce in bianco con limone, alla mugnaia, pangrattato e olive sminuzzate),circa la cottura al forno, sarebbe opportuno individuare qualche accorgimento, affinché il pesce non risulti stopposo e secco;

Uova

consumo: una volta a settimana;

qualità: uova certificate e di allevamento a terra;

Sottovuoti

- a) consumo: due volte al mese in base alle Linee di indirizzo Nazionali per la ristorazione scolastica;
- b) qualità: Si chiede di somministrare prodotti (prosciutto cotto, tacchino arrosto) privi di additivi, conservanti ed addensanti (E262- acetato di sodio, E407- carragenine, E250- nitrato di sodio e E301-ascorbato di sodio), Pertanto, si chiede di somministrare prodotti della migliore qualità commerciale e laddove ciò non fosse possibile, si chiede di ridurre drasticamente le quantità di insaccati e di prodotti sottovuoto presenti in menù. Tale istanza trova il suo fondamento nelle raccomandazioni sia dell'AIRC che dell'OMS che prescrivono di non consumare alimenti contenenti NITRATI (additivo E250), in quanto potenzialmente cancerogeni, in un'ottica di prevenzione della salute.

Formaggi e Latticini

- Consumo: una volta a settimana
 - varietà: si chiede l'introduzione del parmigiano e/o del grana padano al posto del formaggio a fette o della crema Bel Paese, in quanto più sani e digeribili, soprattutto più adatti all'età evolutiva; altrettanto salutare sarebbe poi la scelta di prevedere **formaggi freschi e magri** (crescenza, robiola, stracchino), senza che valutazioni di carattere economico legate ai costi possano, in qualche modo, condizionare la scelta di essi, in quanto non si chiede che questi tipi di formaggi vengano previsti tutti i giorni.
 - Sicurezza : si chiede che la mozzarella venga tagliata dai refezionisti o dal personale scolastico, al fine di contribuire a ridurre il rischio di soffocamento, mentre per i nidi si chiede che non venga consegnata in alcun modo e sostituita con formaggi freschi e spalmabili.
- c) In relazione al **CONTORNO**:
- Consumo: giornaliero;
 - qualità: dare la preferenza alle verdure ed ortaggi freschi di stagione e non surgelati o comunque trovare un sistema di alternanza tra fresco e surgelato, favorendo prodotti locali (filiera corta/Km0);
 - Varietà di preparazione: garantire prima di tutto la sicurezza degli alimenti (evitare carciofi pieni di peluria, sminuzzare spinaci, ridurre i pomodori in pezzi più piccoli) e il giusto grado di cottura, (evitare che risultino eccessivamente cotti o crudi). Introdurre il sistema di cottura al forno (tipo patate al forno) o proporre cotture e forme diverse(polpettine di melanzane o zucchine).
 - Inoltre, sarebbe opportuno, prevedere il condimento delle verdure, utilizzando dei misurini tarati, non solo perché il condimento ha una funzione nutritiva e di stimolo per l'organismo, ma soprattutto perché la verdura consegnata nelle scuole è sempre priva di qualsivoglia condimento.

d) In relazione alla frutta:

- consumo: giornaliero;
- **qualità:** garantire una maggiore qualità e l'osservanza delle regole previste per lo stato di conservazione e per il trasporto, al fine di evitare che la frutta venga consegnata eccessivamente matura e con chiari segni di ammaccature;
 - varietà: garantire, rispettandone la stagionalità, una maggiore diversità (arance, mandarini, mele, pere, albicocche, banane, pesche etc);
 - escludere dal novero della tipologia di frutta la previsione del c.d. fruttino, a fronte non solo del mancato consumo dello stesso da parte degli alunni refezionanti, con inevitabili ripercussioni sul piano degli sprechi alimentari, ma anche perché tale scelta non appare in linea con gli obiettivi di una sana e corretta alimentazione.
 - trovare una soluzione condivisa in sede di gara, coinvolgendo anche le dirigenze scolastiche, affinché venga incentivato il consumo di frutta nelle scuole, dal momento che gli alunni non sono in grado di farlo da soli. Con stretto riferimento a tale problematica, si propone:
 - ‡ una diversa modalità di consegna della frutta (ad es, frutta confezionata: frutta fresca già tagliata in monoporzioni, priva di conservanti e additivi aggiunti) ;
 - ‡ il supporto di un dipendente della ditta che collabori col personale scolastico all'apertura ed al taglio di quella frutta (es. mele/perse/pesche etc) che i bambini non possono aprire in autonomia;
 - ‡ la previsione di strumenti per la spremitura degli agrumi in dotazione alle varie scuole a carico della ditta (peraltro, tale iniziativa, pur essendo presente come azione migliorativa nelle offerte tecniche di alcune ditte vincitrici di gara d'appalto, di fatto risulta disattesa);

e) In relazione al pane:

consumo: moderato

qualità: di tipo soffiato e preparati giornalmente. Si chiede che la data di scadenza venga riportata, come per legge, non soltanto sulle bolle di accompagnamento, ma anche sulle singole buste monoporzione e in modo chiaro e leggibile. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ma separatamente da essi e in contenitori idonei come per legge.

Varietà: oltre al pane bianco, introdurre anche il pane integrale, alternando i due tipi di pane.

f) Diete speciali:

Limitare l'utilizzo di cotolette e alimenti precotti e ricchi di additivi.

Va da sé che il trasporto di tutte le pietanze debba avvenire con automezzo idoneo e in condizione igienico-sanitarie ineccepibili, al fine di mantenere gli alimenti alle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi, la salubrità e la gradevolezza degli alimenti.

2) Modifiche nell'iter di distribuzione e di consumo del pasto:

- g) E' necessario, al fine di consentire ai bambini della primaria di avere un tempo sufficiente per consumare i pasti, che venga concesso agli stessi un tempo minimo da trascorrere in mensa (non meno di 20 minuti) e che, conseguentemente, diminuisca l'intervallo di tempo tra l'arrivo del furgone che consegna i pasti (11.50/12.00 circa) e l'inizio di somministrazione degli stessi (inizio pasto della prima 12.35/12.45).
- h) Possibilità di dotare le strutture scolastiche che ne sono prive di un refezionista (ad es. il 4° Circolo Didattico " Maria Cristina di Savoia" risulta completamente privo di tale figura e sul personale scolastico incombe sia l'onere della distribuzione/apertura delle vaschette monoporzione che le attività connesse)
- i) Nelle scuole dove vige il sistema di scodellamento, inserire nel capitolato il rapporto di 1/30 tra refezionisti ed alunni, così da consentire che l'iter di distribuzione e somministrazione del pasto possa avvenire nei giusti tempi e modi.

3) Trasparenza delle informazioni:

- j) Necessità di maggiore tracciabilità sulla provenienza dei prodotti, prediligendo prodotti freschi locali (filiera corta/Km 0- lotta integrata/bio)
- k) Pubblicare online sul sito del Comune di Napoli, le schede tecniche degli alimenti, la loro tipologia e le informazioni relative ai siti di produzione zootecnica e agricola utilizzati dalle ditte vincitrici degli appalti di fornitura
- l) Garantire alle Commissioni Refezioni la possibilità di accedere alla offerta tecnica che viene presentata dalla ditta vincitrice dell'appalto, al fine di poter collaborare in modo serio e proficuo all'azione di controllo cui è chiamata l'amministrazione comunale.
- m) Prendere in considerazione la proposta delle Commissioni Refezioni di appaltare il servizio mensa a ditte più piccole e locali.
- n) Limitare la partecipazione delle ditte affinché non presentino offerte per più lotti, limitando la partecipazione o ad una singola Municipalità o ad un numero non superiore di 1500 refezionati per ditta, in modo da garantire la qualità e l'efficienza del lavoro delle stesse;
- o) Circa le quantità degli alimenti, è necessario che le ditte di refezione rispettino, al momento di consegna del pasto, le quantità previste dalle Tabelle Dietetiche di riferimento, a tal proposito, si propone all'amministrazione comunale di prevedere per la ditta di refezione l'obbligo di indicare espressamente, sul talloncino adesivo apposto sulle vaschette e/o sui contenitori contenenti la pietanza, il peso e la grammatura, al fine di consentire alle Commissioni di refezione di svolgere una efficace e idonea azione di controllo nell'interesse degli utenti del servizio;

4) Trasparenza del sistema dei controlli

- predisposizione di una modulistica comune per le rilevazioni di criticità da parte delle Commissioni refezioni d'Istituto, nonché di un iter procedimentale completo che le stesse dovranno seguire per procedere alle segnalazioni;
- programmazione di tavoli tecnico- tematici finalizzati alla formazione di docenti e genitori in materia di tabelle dietetiche, procedure di scelta e tracciabilità degli alimenti, nonché di

protocolli igienico-sanitari, per una più efficace partecipazione delle istituzioni scolastiche al processo di monitoraggio e di miglioramento del servizio di refezione scolastica.

- previsione della partecipazione in seno Commissione Refezione Centrale di Rappresentanti della Commissione Refezione d'Istituto, al fine di rendere diretta e fluida l'interazione tra i diversi attori del sistema di refezione

- previsione della partecipazione in seno alla **Commissione di Vigilanza** di rappresentanti della Commissione Refezione d'Istituto, al fine di coadiuvare l'amministrazione comunale nella gestione dei controlli.

p) **Necessità di integrare il regolamento Comunale concedendo alle CRI una maggiore autonomia nell' invio di istanze, di segnalazioni, nei rapporti con l'amministrazione comunale e l'Asl, al fine di accelerare i tempi di intervento soprattutto in caso di segnalazioni di anomalie sul cibo.**

q) **Necessità di organizzare corsi di formazione per il corpo docente, il commissario mensa, il refezionista.**

4° Circolo Didattico C.M. Cristoforo Colombo Giovanna Greco

2ª MUN. Istituto Comprensivo Foresto Oberdan

Adriana D'Angeli

Istituto Comprensivo T. Cantabonico Roberto Di Stefano

1ª MUNIC. I.C. CROCO SCHIPA CAROLI Maria Giardinelli MARTA GIARDINELLI

I Circolo Infanzia Carlo Poerio Anna Di Benedetto

8° CIRCOLO COMUNALE SEVOLA
DELL'INFANZIA L. VANVITELLI. Tereza Di Santo

23° CIRCOLO COMUNALE LA LOGGETTA X MUNICIPALITÀ
Graziella Neri

Istituto Comprensivo Vintani I Municipali De Rosa Rossa

I.C. "G. FIORELLI" Napoli Anna Vesio

Iª MUNIC. I.C. CINGROSSI Daniela Ciccibucchio

I.C. D'AOSTA SURA donato Cozzarini

I.C. 73° Michelangelo - Leone - Madonna Assunta Allegretti

I.C. GNEONEVIO - Giancarlo Portillo

I.C. Sotalefare Gioie Miriam Ristone

3° Circolo Didattico "De Amicis" Carmelo Rossano