



COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO
Assessorato alla Pubblica Istruzione

Prot. n. 2374

Canneto sull'Oglio, 26 Marzo 2014

Ai Genitori degli alunni frequentanti
la mensa Scolastica della Scuola Primaria e
Secondaria di 1° grado di Canneto sull'Oglio

Oggetto: Servizio mensa Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado - Trasmissione menù Estivo.

Nel trasmettere alle Famiglie il menù estivo (in vigore da lunedì 31 Marzo e si inizierà con la settimana n. 1) che sarà somministrato presso la mensa scolastica della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Canneto sull'Oglio, desideriamo fornirVi alcune indicazioni utili sulla metodologia applicata dalla Commissione Mensa nella sua elaborazione e sulle Linee guida per la ristorazione scolastica emanate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL della Provincia di Mantova, Servizio incaricato all'attività di controllo e di sorveglianza nutrizionale nell'ambito della ristorazione collettiva nelle scuole e negli asili nido del territorio mantovano.

La Commissione Mensa ha ritenuto di formulare il menù nel rispetto dei tre i principi cardine, al fine di assicurare un pasto che sia:

- corretto ed equilibrato negli aspetti nutrizionali;
- sufficientemente vario per favorire lo sviluppo di corrette abitudini alimentari;
- sicuro per gli aspetti di qualità delle matrici alimentari impiegate.

Sulla base delle Linee Guida dell'ASL si è ritenuto:

- di adottare un menù "convenzionale", ovvero costituito da primo, secondo piatto e contorno, evitando i cosiddetti "piatti unici" che potevano far insorgere preoccupazioni da parte delle Famiglie.
- di adottare il menù settimanale prevedendo l'alternanza di piatti e l'utilizzo di differenti alimenti/matrici: pollo, manzo/equino, legumi, maiale, pesce, salumi, uova, formaggio, piatto unico;
- di **non** somministrare la pasta o il riso integrali, sebbene consigliati dall'ASL;
- di proporre la macedonia di frutta fresca sempre in alternativa ad uno/due tipi di frutta. Quando in menù è prevista la frutta fresca, viene proposta **sempre una doppia varietà**;
- di somministrare a parte a richiesta dell'alunno, il condimento della pasta con il **Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi**. Si fa presente che la grattugia avviene presso il centro di cottura;



COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO

Assessorato alla Pubblica Istruzione

- di presentare le verdure quotidianamente a BUFFET; ne sono proposte almeno in **tre/quattro varietà**, tra cotte e crude, fermo restando il rispetto della stagionalità e della variabilità, dando così la possibilità ai bambini di scegliere quelle preferite;
- di mettere a disposizione il pane **solo dopo aver consumato il primo piatto**.

La compilazione del menù è stata articolata su 4 settimane, considerato il limitato arco temporale di vigenza del menù estivo, che inizia ad Aprile termina a metà ottobre.

Relativamente ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, si precisa che:

- il latte utilizzato per le preparazioni culinarie è **intero fresco**;
- le uova sono esclusivamente **pastorizzate**. E' esclusa la possibilità di introdurre uova in guscio nei centri cottura, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari;
- la stagionatura del **Parmigiano Reggiano D.O.P.** è **almeno di 24 mesi** (e non Grana Padano che si ricorda non è somministrabile ai soggetti intolleranti o allergici all'uovo per la presenza in esso di lisozima ottenuto da uovo) in modo da consentirne la somministrazione anche agli utenti affetti da intolleranza alle uova;
- il pane è **fresco** di giornata e a basso contenuto di sale;
- nelle preparazioni culinarie non è concesso l'utilizzo di esaltatori di sapidità (dadi); i cibi vengono insaporiti con erbe aromatiche (aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, origano, maggiorana, sedano, porro, timo) ed eventualmente spezie (noce moscata, zafferano, curcuma);
- l'uso del sale nelle preparazioni è ridotto e il sale è solo di tipo iodato;
- l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA è di **produzione nazionale di "prima spremitura a freddo"** e la fornitura è prevista in confezioni di vetro scuro. Non è previsto l'utilizzo di OLIO DI SEMI;
- per quanto riguarda le CARNI DI BOVINO: le carni di bovino utilizzate per il presente appalto sono **FRESCHE** e **CONFEZIONATE SOTTOVUOTO**. Inoltre dall'etichettatura risulta l'**ITALIA** quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- per quanto riguarda le CARNI DI SUINO: le carni di suino utilizzate per il presente appalto sono **FRESCHE** e **CONFEZIONATE SOTTOVUOTO**. Inoltre dall'etichettatura risulta l'**ITALIA** quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- per quanto riguarda le CARNI AVICUNICOLE: le carni avicunicole utilizzate per il presente appalto sono **FRESCHE** e **CONFEZIONATE SOTTOVUOTO**. Inoltre dall'etichettatura risulta l'**ITALIA** quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- per quanto riguarda i **PRODOTTI DI SALUMERIA**:
 - per il prosciutto CRUDO si rispettano le caratteristiche indicate nell'allegato merceologico dell'ASL, con la precisazione che per "cosce di suini ben maturi" si intendono i suini di almeno di 9 mesi d'età;
 - per il prosciutto COTTO si intende quello costituito da **coscia intera di suino nato ed allevato in Italia**, ferme restando le altre caratteristiche indicate nell'allegato merceologico dell'ASL;



COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO

Assessorato alla Pubblica Istruzione

- per gli ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA, questi sono prodotti da stabilimenti CEE preferibilmente nazionali;

Come miglioria presentata in sede di gara dalla ditta aggiudicataria COPRA ELIOR SPA, relativamente alla **QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME**, la ditta ha dichiarato la fornitura di:

- prodotti offerti come filiera corta: pesche nettarine, kiwi, mele, pere, meloni, angurie, pasta;
- prodotti biologici proposti: riso, pasta, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, aceto;
- prodotti DOP e/o IGP: parmigiano reggiano 24 mesi, olio di oliva, prosciutto di Parma;

Nel progetto presentato in sede di gara dall'aggiudicataria COPRA ELIOR SPA, era previsto un progetto di "**Educazione alimentare**" rivolto agli alunni della scuola Infanzia, Primaria e Secondaria, che sarà realizzato nel prossimo mese di maggio.

Si ritiene doverosa una breve digressione sulla metodologia applicata per definire la gradibilità del pasto: le linee guida stilate dall'ASL della Provincia di Mantova indicano come percentuale per definire l'indice di gradibilità di ciascun piatto somministrato quella superiore al 75%. Vale a dire: se si considera una classe di 25 alunni e di questi hanno mangiato più della metà – ad esempio 20 bambini – la percentuale del numero dei bambini preso in esame è di $20 : 25 \times 100 = 80\%$.

Riteniamo utile informare che nel corso del presente anno scolastico la Commissione Mensa ha effettuato diversi controlli a campione, al fine di verificare il grado di accettazione del pasto. Si informa, altresì, che **ogni giorno** anche il **Personale docente in servizio** (sia per la Scuola Primaria che Secondaria) **verifica il grado di accettazione compilando la scheda** di "*valutazione della qualità del pasto servito*" (predisposta dall'ASL), **indicando anche tali percentuali**. Tali schede sono inviate all'Ufficio Servizi Scolastici in giornata nel solo caso di percentuali di non gradibilità del pasto.

Durante l'anno scolastico in corso non sono pervenute lamentele né da parte del Personale docente né a seguito dei controlli effettuati dalla Commissione mensa.

Terminata questa presentazione, si ritiene necessario fornire ulteriori informazioni di servizio, quali:

- durante il pasto non è concessa la somministrazione di alimenti non provenienti dalla cucina. Tali disposizioni sono conformi sia alla normativa nazionale e comunitaria in tema di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti sia alla corretta gestione del rischio allergenico all'interno delle collettività;
- è garantita la salvaguardia della celebrazione di alcune festività promosse dalla collettività scolastica (es. Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine scuola...) durante le quali è importante che si verifichi il rispetto delle norme che assicurano l'uso di una buona prassi igienica nella manipolazione degli alimenti associata alla tutela della salute degli utenti della collettività. Non essendo concessa l'introduzione a scuola di alimenti non provenienti dalla cucina, i buffet di tali eventi saranno organizzati dal Centro Cottura della ditta COPRA ELIOR SPA.



COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO
Assessorato alla Pubblica Istruzione

- per quanto riguarda l'erogazione delle diete speciali (per intolleranze o allergie) è necessario seguire la seguente procedura:
 - presentazione, da parte del genitore dell'utente, al Comune del certificato medico redatto per l'anno scolastico in corso ed indicante la motivazione sanitaria della richiesta di dieta speciale;
 - successiva trasmissione, da parte del Comune di copia del certificato medico al Responsabile del centro cottura che provvederà alla produzione e somministrazione della dieta speciale e al Responsabile Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL della Provincia di Mantova.
- sul sito www.aslmn.it, al link "alimenti nutrizione" potrete trovare documenti, menù e ricettari per la ristorazione collettiva, schede di valutazione e quant'altro attiene all'argomento;
- sul sito www.comune.canneto.mn.it è scaricabile la presente comunicazione ed il menù estivo a colori.

L'appalto del servizio mensa è in scadenza al termine del presente anno scolastico: il Comune di Canneto, in collaborazione con l'ASL, sta predisponendo i nuovi atti di gara al fine di garantire per l'inizio del prossimo anno scolastico l'operatività del nuovo appalto.

Crediamo con ciò di poterVi assicurare sull'attenzione con la quale la Giunta comunale, l'Ufficio Scuola, la Commissione Mensa e la Ditta appaltatrice seguono questo delicato servizio, convinti come siamo che il "tempo mensa" – non a caso inserito all'interno dell'attività didattica – rappresenti un momento importante per i nostri figli, per favorire in loro l'acquisizione o rinforzare corrette competenze sull'alimentazione.

A disposizione per ogni qualsivoglia chiarimento in merito, che potrà essere richiesto all'Ufficio Scuola (Sig.ra Paola Beretta al n. 0376/717013), porgiamo cordiali saluti.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione
F.to Angelo Appiani