

# APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA E PULIZIA LOCALI CUCINA E REFETTORIO – STRALCIO CAPITOLATO SPECIALE.

## ART. 10 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nei documenti predisposti dall’A. S. L. n. 14 e qui allegati sotto le lettere “ **A1** (consigli per la tipologia e la qualità degli alimenti), “ **C** “ (criteri di valutazione igienico sanitaria dei capitolati d’appalto mense scolastiche) e “ **D** “ (stralcio del documento “proposte operative per la ristorazione scolastica da pagina 38 a pagina 44 predisposto dalla Regione Piemonte Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità Direzione Sanità Pubblica) e che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la fornitura e la preparazione dei pasti e relativa distribuzione, saranno valutati dall’Amministrazione Comunale congiuntamente con l’A.S.L. di competenza che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative, igienico sanitarie e di opportunità sociale.

**Allegato A1) Bando di Gara – “Consigli per la tipologia e la qualità degli alimenti” predisposto dall’A.S.L. V. C. O. – Dipartimento di Prevenzione – S.I.A.N.**

## **Consigli per la TIPOLOGIA e La QUALITA’ degli ALIMENTI**

**Per quanto concerne la tipologia e la qualità degli alimenti, oltre al rispetto delle norme di legge e ad eventuali altre specificazioni di tipo merceologico, si consiglia di richiedere le seguenti garanzie aggiuntive:**

- **Pane:** di *tipo comune* (“0” - “1” – “2”) preparato senza aggiunta di grassi, oppure di *tipo integrale* prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Di produzione giornaliera. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata;
- **Riso:** di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre). Riso di tipo integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Può essere utilizzato riso parboiled (in particolare nel caso di pasti trasportati);
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l’impiego di grassi idrogenati. Sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.). Al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;

- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". Sconsigliato l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.);
- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". Sconsigliato l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate. L'uso di verdura surgelata dovrebbe essere limitato a legumi, fagiolini, spinaci, erbe e minestrone;
- **Pomodori per sughi:** freschi (se di stagione) o pomodori pelati;
- **Legumi:** freschi, secchi o surgelati;
- **Carni bovine:** di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto, o congelate, prediligendo sempre il prodotto fresco, provenienti da stabilimenti CE ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;
- **Carni avicunicole** (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) e **carni suine:** fresche confezionate sottovuoto, o congelate prediligendo sempre il prodotto fresco, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria, provenienti da stabilimenti CE;
- **Formaggi:** dare la preferenza a formaggi DOP, IGP, a FORMAGGI LOCALI, a FORMAGGI FRESCHI (crescenza, mozzarella, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria. Sconsigliato l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
- **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano o Grana Padano possibilmente grattugiati il giorno del consumo. Se vengono utilizzati formaggi pre-grattugiati in busta, si consiglia di scegliere quelli a base di grana e/o parmigiano, evitando le miscele di formaggi duri;
- **Prodotti carnei salati:** prosciutto cotto (di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola (prodotta in stabilimenti CE) e speck, affettati il giorno del consumo. Si consiglia di scegliere un prosciutto cotto certificato senza glutine e senza proteine del latte;
- **Pesce:** fresco o surgelato, proveniente da paesi CE. Sconsigliato l'uso di bastoncini di pesce pre-fritti e surgelati (preferire eventualmente pesce impanato al momento e cucinato al forno);
- **Uova:** di categoria A "extra" o di categoria "A", di produzione nazionale o comunitaria. Vietato l'uso di uova non completamente cotte;
- **Olio di oliva:** di tipo *extra vergine* di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale;
- **Pesto:** esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva, possibilmente extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino;
- **Latte:** di tipo "Intero pastorizzato" (latte fresco) da consumare come bevanda. Per le preparazioni alimentari usare latte "Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT" (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);

- **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi. Si consiglia, inoltre, l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti. Si consiglia, inoltre, l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.) e **prodotti da forno** (fette biscottate, grissini, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo "0", "00" o "Integrale", senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto. Sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Confetture di frutta:** di tipo "Extra" per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
- **Miele:** di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato:** "fondente" con un contenuto di cacao almeno del 45%, "al latte" con un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo il DM 562/95.

**Si consiglia, inoltre, di:**

- prediligere, quando possibile, prodotti a filiera corta;
- evitare l'uso di semilavorati quali, pasta sfoglia, lasagne o pasta al forno preconfezionata, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini, ecc. in quanto potrebbero contenere grassi saturi o idrogenati, additivi, materie prime di bassa qualità e la composizione è difficilmente controllabile;
- dare la preferenza a brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate ed evitare l'uso di dadi o prodotti simili contenenti grassi idrogenati;
- preferire frutta fresca (anche in forma di macedonie, spremute, frullati, ecc.) ai succhi di frutta (caratterizzati da un elevato contenuto di zuccheri aggiunti);
- dare la preferenza a torte semplici (crostate di frutta o marmellata, torta margherita, al cacao, allo yogurt, alle mele, ecc.) preparate in sede e non preconfezionate;
- evitare gli alimenti che contengono, tra gli ingredienti elencati in etichetta, i grassi idrogenati e/o grassi vegetali non meglio specificati. Preferire alimenti in cui viene dichiarato il tipo di olio utilizzato per la preparazione (es. olio di oliva, di arachidi, di girasole, ecc.).

**Tenuto conto dei continui progressi in campo alimentare, si provvederà agli aggiornamenti di volta in volta necessari.**

## **REQUISITI GENERALI**

1. La proposta della ditta deve essere non generica ma dettagliata e specifica per la realtà territoriale in cui opererà.
2. È opportuno che la ditta presenti un'autocertificazione attestante che non ha subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico - sanitari.

### ***ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO***

1. Le preparazioni devono essere corrispondenti al menù approvato dal S.I.A.N e al relativo ricettario.
2. Il menù deve essere esposto in maniera ben visibile per consentire ai genitori il bilanciamento con la cena.
3. Il Comune si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, variazioni nei menù e nella qualità e nella quantità dei generi alimentari usati per i pasti. In tal caso verranno concordate le nuove condizioni contrattuali.
4. Nessuna variazione può essere apportata al menù senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
5. Le modalità di preparazione devono garantire:
  - \* minima perdita dei nutrienti;
  - \* massima appetibilità dei cibi;
  - \* riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci sia di condimento;
  - \* massima variabilità;
  - \* privilegiare la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive.

### **6. Confezionamento:**

- \* privilegiare la preparazione sul posto;
- \* evitare la preparazione nel giorno antecedente a quello del consumo tranne i casi in cui ciò è impossibile e comunque solo se la ditta opera un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo;
- \* specificare:
  - le modalità di confezionamento (se monodose o a dosi multiple);
  - le caratteristiche e natura dei contenitori utilizzati;
- \* nel confezionare i pasti non si dovrà:
  - congelare materie prime acquistate fresche;

- congelare il pane;
- ricongelare alimenti scongelati;
- far sostare gli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini;
- tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di distribuzione (porzionatura, ecc.). Prevedere un tempo massimo tra la fine del confezionamento, il trasporto e la distribuzione del pasto.

## **7. Orario di distribuzione dei pasti:**

Verrà fissato dal Comune prima dell'inizio del servizio e potrà essere modificato in ragione delle necessità sopravvenute.

## **8. Per il trasporto prevedere:**

- \* ubicazione del centro di cottura che garantisca la consegna dei cibi entro e non oltre 60 minuti;
- \* indicazione:
  - del numero e della dislocazione delle sedi staccate;
  - dei percorsi con relativi tempi di consegna per determinare la dotazione necessaria di mezzi (tipo e numero) e di contenitori;
- \* automezzi opportunamente allestiti e utilizzati esclusivamente per il trasporto;
- \* contenitori termici attivi preriscaldabili per i cibi caldi tali da garantire una temperatura di almeno + 65°C sino alla distribuzione;
- \* contenitori isotermitici refrigerati per i cibi freddi che garantiscano una temperatura massima di + 10°C sino alla distribuzione;
- \* sistemi utilizzati per mantenere il caldo e il freddo dalla preparazione alla distribuzione;
- \* relazione dettagliata del sistema di monitoraggio della temperatura dei cibi nella sede di distribuzione.

## **9. Distribuzione**

- \* locali e attrezzature idonei a garantire la sicurezza igienico - sanitaria sia a livello centrale che periferico (possibilità di lavaggio dei contenitori, delle stoviglie, armadi chiusi per la loro conservazione, ecc.);
- \* privilegiare l'uso di stoviglie e posateria tradizionali rispetto a quelle monouso di plastica. In particolare, per quanto riguarda i piatti, privilegiare quelli in porcellana, ceramica o melanina; in quest'ultimo caso si raccomanda un ricambio frequente in quanto facilmente usurabili;

- \* prevedere un piatto campione e/o delle procedure per codificare le porzioni da servire (es. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda delle fasce d'età dei ragazzi).

### **VALUTAZIONE DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE**

1. la ditta deve valutare l' idoneità delle strutture presenti, la loro dislocazione geografica, le dimensioni, il numero dei vani disposti secondo le specifiche destinazioni d'uso;
2. la ditta deve eventualmente prevedere necessità e carenze riguardanti le metodiche delle preparazioni;
3. la ditta deve garantire lo stato di efficienza e le condizioni di sicurezza dei macchinari secondo le norme di sicurezza sul lavoro.

### **DOTAZIONE DI PERSONALE**

1. la ditta deve garantire e indicare esplicitamente un numero sufficiente di operatori;
2. la ditta deve assicurare nel tempo idonei interventi di aggiornamento e formazione professionale.

### **GARANZIA DI QUALITÀ**

1. la ditta deve avere un Responsabile Alimentare e deve presentare un protocollo dettagliato delle operazioni (frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi: insetti, topi, ecc.) riguardante:
  - \* ambienti
  - \* macchinari
  - \* impianti
  - \* piani di lavoro
  - \* mezzi di trasporto
2. nella garanzia di qualità devono essere compresi gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai Servizi dell'A.S.L. (S.I.A.N. – S.P.V. – ecc..).

### **PROFESSIONALITÀ DEI FORNITORI**

1. preferire fornitori conosciuti per serietà e professionalità;
2. per le materie prime deperibili preferire produttori locali, per eliminare i problemi legati alla conservazione e al trasporto, o aziende che operano a livello nazionale;
3. la ditta, comunque, deve esplicitare per la scelta dei fornitori i seguenti criteri essenziali:
  - \* approvvigionamento delle carni da laboratorio con bollo CEE;
  - \* l'uso di carni è da preferirsi sottovuoto o in atmosfera controllata e con pezzatura adeguata alle necessità della singola giornata;
  - \* uso di prodotti ittici congelati e se freschi, non serviti il lunedì;

- \* uso di polli a busto (privo di testa, collo, zampe e completamente eviscerato);
- \* alimenti altamente deperibili non serviti il lunedì;
- \* uso di frutta e verdura fresca di stagione e con certificazione circa il produttore e la zona di produzione (preferenza per alimenti coltivati con sistema di lotta biologica o integrata).

### **CONTROLLI INTERNI**

1. la ditta deve richiedere ai suoi fornitori certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti;
2. la ditta deve garantire, tramite un laboratorio autorizzato, il controllo analitico riferito a:
  - \* materie prime;
  - \* varie fasi di lavorazione;
  - \* prodotto finito;
  - \* efficacia dei prodotti di sanificazione;
3. la ditta deve garantire la campionatura rappresentativa dei pasti secondo la seguente procedura:
  - \* il campione deve essere rappresentativo di ogni tipo di preparazione;
  - \* il campione, di almeno 150 gr., deve essere conservato a temperatura fra 0 e + 4°C, per almeno 72 ore dalla preparazione, ed in contenitori ermeticamente chiusi;
  - \* i contenitori devono avere una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione del prodotto;
  - \* il campione deve essere prelevato al termine della preparazione possibilmente in ogni luogo di distribuzione o, altrimenti, nel centro di preparazione.
4. Le ditte del settore alimentare devono garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte a controlli che soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Le ditte devono essere certificate ISO 9000.

### **CONTROLLI E VERIFICHE SUI CAPITOLATI/MENU'**

1. il capitolato deve essere sempre presente e disponibile in sede di produzione;
2. il menù validato e vistato dal SIAN deve essere sempre presente in sede di produzione ;
4. esplicitare nel capitolato l'Ufficio o la Persona di riferimento per le segnalazioni di eventuali problemi;

5. esplicitare nel capitolato il Referente/Tecnico che avrà il mandato di verificare la corretta applicazione degli impegni assunti al momento dell'aggiudicazione dell'appalto.

#### **A. PASTI SPECIALI PER PATOLOGIE DA INTOLLERANZA/ALLERGIA ALIMENTARE E DA AFFEZIONI DISMETABOLICHE**

- \* E' necessario seguire le indicazioni della D.G.R. n. 40-29846 del 10 aprile 2000 riguardante la somministrazione di pasti a soggetti portatori di particolari patologie: malattia celiaca, diabete, malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali;
- \* è necessario seguire, inoltre, la Legge n. 123 del 4 luglio 2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia";
- \* in merito alle diete speciali per patologia, sottolineare che l'attivazione di tali diete in ambito scolastico è vincolata al parere espresso annualmente dal SIAN. Per l'attivazione va utilizzato un apposito modulo del SIAN, debitamente compilato e firmato dai genitori, accompagnato da certificazione medica. Le diete speciali elaborate dall'ASL dovranno essere sempre presenti in sede di produzione, garantendo la privacy. Nessun certificato medico dovrà pervenire agli Operatori della cucina;
- \* per la richiesta di diete cosiddette "Leggere", da assumere fino a un massimo di cinque giorni, è necessario che i genitori si rivolgano direttamente al Responsabile della mensa. Oltre i cinque giorni, occorrerà il certificato medico;
- \* prevedere prodotti dietetici specifici per le diete speciali es: prodotti senza lattosio, senza proteine del latte/lattosio, aproteici, senza glutine, ecc.

**Allegato D) Bando di Gara - Stralcio del documento "Proposte operative per la ristorazione scolastica" da pagina 38 a pagina 44 predisposto dalla Regione Piemonte Assessorato alla Tutela della salute e Sanità Direzione Sanità Pubblica**

## **2. SUGGERIMENTI PER I COMUNI, I RESPONSABILI DELLE MENSE E I GENITORI**

### **2.1. Come valutare e gestire il rifiuto di cibi difficili e le richieste dei genitori**

Uno dei punti più critici della refezione scolastica è la grossa quantità di avanzi di cibo che giornalmente vengono prodotti nei refettori. È esperienza comune di chiunque assista al momento del pasto in mensa vedere intere pietanze, praticamente intatte, passare direttamente dal piatto del bambino alla spazzatura. Oltre che a uno spreco inaccettabile dal punto di vista etico, l'eccessiva presenza di scarti di regola corrisponde alla mancata sazietà dei bambini (con conseguente perdita di concentrazione durante le lezioni pomeridiane e tendenza a fare spuntini troppo calorici), alla non copertura dei fabbisogni in nutrienti e all'insoddisfazione generale di utenti, insegnanti, operatori, genitori. Il problema degli scarti (rilevati nei piatti dei bambini o direttamente nelle teglie o in entrambi) potrebbe però non

essere legato solo ai ridotti consumi dei bambini, ma anche al fatto che spesso le quantità di cibo che arrivano in mensa sono sovrabbondanti. Di conseguenza: se un bambino riceve una porzione eccessiva di una pietanza, il fatto che ne avanzi non significa necessariamente che non ne abbia introdotto il quantitativo a lui necessario secondo i suoi effettivi fabbisogni. Andrebbe forse valutata in ogni singola realtà l'esistenza di scarti alimentari delle mense scolastiche quantificandola e distinguendola per tipologie di piatti. Sarebbe utile sperimentare preparazioni diversificate degli alimenti al fine di avvicinare i ragazzi anche ai cibi che più comunemente vengono scartati, e programmare progetti di educazione alimentare nelle scuole che si muovano in questo senso (laboratori di cucina, visite presso i centri cottura...). Inoltre, attraverso progetti di educazione ambientale, si possono coinvolgere i ragazzi nel riciclo dei rifiuti organici e nella produzione di *compost* da utilizzare come fertilizzanti nei giardini e orti scolastici (44). Infine, alla luce della Legge 23 giugno 2003, n. 155, detta del "Buon Samaritano", chi gestisce le mense scolastiche potrebbe devolvere, anziché "smaltire", il cibo non consumato dai ragazzi: un gesto di solidarietà che si pone anche come possibile soluzione nella riduzione dei rifiuti della ristorazione. Sostanziali differenze nel diverso gradimento dei menu scolastici possono essere condizionate da questi fattori:

- fascia di età del bambino: nelle scuole materne solitamente c'è una quasi totale accettazione delle pietanze proposte, sicuramente dovuta al maggior tempo dedicato da insegnanti e operatori al momento del pasto e alle minori "resistenze" da parte dei bambini;
- tipo di gestione: il pasto prodotto in loco risulta di regola più gradito di quello trasportato, che subisce inevitabili trasformazioni di tipo organolettico dal momento della produzione a quello del consumo effettivo;
- modalità di preparazione degli alimenti stessi: i cibi risultano più o meno graditi a seconda di come vengono cucinati e presentati;
- coinvolgimento attivo delle classi in progetti di educazione alimentare non a spot, ma continuativi e inseriti nel programma didattico. Se da un lato è semplice e abbastanza immediato individuare gli alimenti "difficili", non lo è altrettanto trovare soluzioni praticabili per farli diventare più apprezzati e ridurre conseguentemente la produzione di avanzi. Sicuramente l'impegno di tutti gli attori coinvolti (insegnanti, operatori, addetti alla ristorazione, famiglie, Comuni, ASL) nel farsi promotori di corretti comportamenti alimentari e stili di vita è il primo passo da compiere, ma è essenziale anche investire in termini economici affinché si creino le condizioni più favorevoli alla realizzazione di piatti sì equilibrati nutrizionalmente, ma anche graditi e consumati dalla maggior parte dei bambini (45-48). Una particolare attenzione deve essere rivolta alle qualità organolettiche dei cibi proposti affinché questi siano il più possibile accettati dai piccoli utenti.

## **2.2. I consigli del Cuoco**

Come sopra accennato, l'esperienza ha insegnato che la qualità degli alimenti (soprattutto con riferimento alle caratteristiche organolettiche) e la soddisfazione degli utenti sono maggiori nei casi in cui la cucina è in sede: dovrebbe perciò essere incoraggiato il mantenimento della cucina in loco là dove ancora presente e il coinvolgimento di figure professionali specializzate nella preparazione dei pasti per la ristorazione collettiva. Quelli che seguono sono alcuni suggerimenti utili per la gestione dei pasti trasportati.

### *Primi piatti*

- La qualità della pasta deve essere tale da mantenere un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello della somministrazione. Si dovrebbero testare diverse qualità di pasta ed eventualmente prevedere cotture in momenti diversi a seconda dell'ora in cui mangiano i ragazzi, organizzando il trasporto dei pasti su più turni o con più mezzi.
- Cercare di utilizzare formati rigati, che tengono di più la cottura.

- Utilizzare come liquido di governo olio d'oliva oppure monoseme.
- Il rapporto per la giusta cottura dovrebbe essere: 1 litro d'acqua, 100 g di pasta, 10 g di sale.
- Durante il trasporto dei pasti utilizzare sempre contenitori separati per la pasta e il sugo (anche per il pesto).
- Nel momento della somministrazione impiegare gli utensili adatti (ad esempio schiumarola) affinché la porzione di pasta nel piatto sia servita senza l'acqua formata dalla condensazione del vapore acqueo e il liquido di governo.
- È importante verificare che la cottura delle salse da condimento sia adeguata (secondo esperienza professionale, ciò coincide con l'affiorare del grasso di cottura) e che il grado di acidità non sia elevato. Se in seguito a prove di assaggio si riscontrasse un grado di acidità non idoneo alla palatabilità, se ne consiglia la correzione con dello zucchero o la sostituzione della materia prima.

#### *Contorni*

- Verdure crude: è consigliabile utilizzare verdure fresche che siano preparate il giorno stesso del consumo. Tuttavia, in caso di impiego di verdure di IV gamma, bisognerebbe costruire un criterio di valutazione oggettivo a monte (ad esempio richiedere direttamente al fornitore verdure tagliate a pezzi piccoli, con data di preparazione molto recente o destinate a uso preferenziale: "a crudo/in insalata") o a valle (valutare il gradimento delle verdure e chiederne la sostituzione in caso non siano gradite, ad esempio perché fibrose, legnose, non tenere, troppo asciutte, tagliate a pezzi grossolani). Prevedere l'utilizzo di insalate miste, preferibilmente con verdure di colori diversi e variabili nella consistenza e nella tipologia.
- Verdure cotte: valutare la possibilità per alcune tipologie di abbatte la temperatura subito dopo la cottura e veicolarle a freddo per diminuire la formazione di odori poco piacevoli nel momento della somministrazione e per garantire il mantenimento del giusto grado di cottura. Si fa presente che alcune verdure cotte, che solitamente vengono servite calde, potrebbero essere consumate fredde (es. cavolfiori, broccoli, fagiolini, spinaci...). Flan o sformati di spinaci, biette, zucca, zucchine, cavolfiori possono essere eventualmente preparati con una besciamella "leggera" (preparata con farina, acqua e latte, senza burro).

#### *Secondi piatti*

- Pesce: è consigliabile trasportarlo con il condimento a parte, specialmente se è a base di pomodoro, inoltre potrebbe essere trasportato refrigerato con l'abbattitore di temperatura (sempre per evitare odori sgradevoli al momento dell'apertura dei contenitori), eventualmente da consumare freddo con olio e limone. Si potrebbero sperimentare anche flan leggeri a base di pesce.
- Legumi: è possibile prevedere anche preparazioni in polpette o sformati, già sperimentati con successo in alcune realtà.

#### *Frutta*

È auspicabile che vengano garantite derrate con livello di maturazione ottimale; è tra l'altro possibile utilizzare parametri oggettivi per definirla (ad esempio il grado zuccherino).

#### *Temperatura*

Il sistema di autocontrollo HACCP (DLgs 155/1997) prevede che gli alimenti siano conservati e trasportati a temperature tali da impedire il rischio di proliferazione microbica. Tale rischio dovrebbe essere valutato in base alla tipologia di alimento, comunque di regola sono applicati i limiti di temperatura del DPR 327/1980 relativi alle condizioni di vendita, somministrazione e trasporto degli alimenti. Per gli alimenti non contemplati dal DPR 327/1980 si fa riferimento ad altre raccomandazioni ufficiali o ai dati della letteratura. Per quanto riguarda i pasti trasportati, viene in genere richiesto il mantenimento di 60-65 °C per gli alimenti da consumare caldi, e di 0-4 °C per quelli refrigerati. Il DPR 327/1980 prevede inoltre

che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbano essere conservati a temperatura non superiore a 10 °C. Con riferimento agli esempi, fatti sopra, di alimenti cotti trasportati freddi per evitare cattivi odori all'apertura dei contenitori, occorre che, pur nell'ambito di una corretta valutazione del rischio, gli stessi siano somministrati a temperatura tale da non pregiudicarne le caratteristiche organolettiche. Lo stesso vale per i formaggi e gli affettati.

A tal fine può essere di supporto l'Allegato al DLgs 155/1997 (al capitolo 9, comma 4) dove «compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante [...] la somministrazione degli alimenti». A maggior ragione per quanto riguarda le verdure crude, il cui punto critico da sottoporre a più stretto controllo riguarda la fase del lavaggio, non è giustificato che siano somministrate a temperature troppo basse e tali da disincentivarne il consumo. Lo stesso vale per la frutta, intera o a pezzi.

#### *Qualità delle materie prime*

È comunque importante che i Comuni, gli utenti (genitori) e i fornitori (ditte affidatarie) siano consapevoli del fatto che, per migliorare la qualità dei pasti e raggiungere una maggior gradevolezza degli stessi, potrebbe essere necessaria una revisione dei costi: a tal fine è opportuno che, nell'ambito delle gare di appalto, il fattore "prezzo unitario per pasto" sia valutato insieme con indicatori di qualità del servizio. Il controllo accurato e oggettivo della gradevolezza dei piatti proposti (non sempre correlata allo scarto) dovrebbe costituire obiettivo di interesse primario, da incentivare e promuovere. Uno strumento utile a tale scopo potrebbe essere una scheda di valutazione, ne viene proposto un esempio qui di seguito (Tabella 20). Inoltre è importante che nel capitolato d'appalto vengano definiti i requisiti delle materie prime. A questo proposito è utile citare:

- la presenza nelle linee guida ministeriali (DM 16 ottobre 1998) della "consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione" tra le competenze dei SIAN e dei Servizi Veterinari;
- la Deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2000, n. 40-29846, *Prevenzione delle patologie da intolleranza alimentare e da affezioni dismetaboliche*, dove si sancisce l'obbligo da parte dei medici dei SIAN di valutare preventivamente i capitolati d'appalto. Con tali presupposti, la Regione Piemonte ha costituito negli anni passati gruppi di lavoro multidisciplinari che si sono occupati di definire i requisiti delle materie prime e che hanno elaborato i documenti *Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica* del 2002 (8) e *Suggerimenti per la formulazione dei capitolati d'appalto* (49). I singoli servizi potranno modulare sulle specifiche realtà territoriali tali indicazioni, valutandone l'integrazione o la variazione.

<b>PRIMI PIATTI ASCIUTTI</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Troppo condito
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Poco condito
<input type="checkbox"/> Troppo sale	<input type="checkbox"/> Sapore acido del condimento
<input type="checkbox"/> Troppo cotto	<input type="checkbox"/> Condimento troppo liquido/acquoso
<input type="checkbox"/> Poco cotto	
<b>PRIMI PIATTI IN BRODO</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Troppo sale
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Troppo speziato
<b>CONTORNI CRUDI</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura sgradevole (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Consistenza legnosa
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Aspetto poco turgido
<input type="checkbox"/> Troppo sale	<input type="checkbox"/> Presenza eccessiva di acqua
<input type="checkbox"/> Troppo condito	<input type="checkbox"/> Presenza di tracce di appassimento
<input type="checkbox"/> Poco condito	
<input type="checkbox"/> Pezzatura grossolana	
<b>CONTORNI COTTI</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Pezzatura grossolana
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Presenza eccessiva di acqua
<input type="checkbox"/> Troppo sale	<input type="checkbox"/> Odore sgradevole
<input type="checkbox"/> Troppo condito	<input type="checkbox"/> Colore sgradevole
<input type="checkbox"/> Poco condito	<input type="checkbox"/> Impanatura/gratinatura non croccante
<input type="checkbox"/> Poco cotta	<input type="checkbox"/> Presenza di strutture legnose
<input type="checkbox"/> Troppo cotta /stracotta	

<b>SECONDI – CARNE</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Troppo speziato
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Troppo nervoso
<input type="checkbox"/> Troppo sale	<input type="checkbox"/> Troppo spesso
<input type="checkbox"/> Troppo condito	<input type="checkbox"/> Odore sgradevole
<input type="checkbox"/> Poco condito	<input type="checkbox"/> Colore sgradevole
<input type="checkbox"/> Troppo cotto /secco	<input type="checkbox"/> Impanatura/gratinatura non croccante e non omogenea
<input type="checkbox"/> Poco cotto	
<b>SECONDI – PESCE</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	<input type="checkbox"/> Poco cotto
<input type="checkbox"/> Poco sale	<input type="checkbox"/> Odore sgradevole
<input type="checkbox"/> Troppo sale	<input type="checkbox"/> Presenza di spine
<input type="checkbox"/> Troppo condito	<input type="checkbox"/> Impanatura/gratinatura non croccante e non omogenea
<input type="checkbox"/> Poco condito	
<input type="checkbox"/> Troppo cotto/asciutto	
<b>SECONDI – FLAN/TORTINI</b>	
<input type="checkbox"/> Temperatura non idonea (troppo freddo)	
<input type="checkbox"/> Poco sale	
<input type="checkbox"/> Troppo sale	
<input type="checkbox"/> Troppo cotto/secco	
<input type="checkbox"/> Spugnoso	
<input type="checkbox"/> Odore sgradevole	
	<b>FRUTTA</b>
	<input type="checkbox"/> Temperatura sgradevole (troppo freddo)
	<input type="checkbox"/> Poco turgida
	<input type="checkbox"/> Poco matura
	<input type="checkbox"/> Non omogenea/uniforme
	<input type="checkbox"/> Presenza di sapori o odori anomali

Tabella 20. Scheda di valutazione della qualità delle pietanze

### 2.3. La formazione degli addetti alla cucina e alla distribuzione

Requisito fondamentale per una buona riuscita del servizio mensa è indubbiamente la formazione degli addetti alla cucina e alla distribuzione. In primo luogo ogni addetto dovrebbe ricevere istruzioni di tipo operativo, ovvero le informazioni necessarie a operare sul campo, per minimizzare i rischi connessi alle mansioni che andrà a svolgere. È utile a tale scopo l'affiancamento di ogni nuovo assunto a personale esperto, che mostri le dinamiche del contesto operativo per rendere più efficace la comprensione di concetti teorici di base, in particolar modo l'individuazione dei punti critici da tenere sotto costante controllo e le procedure da adottare nella realtà specifica. L'intervento pratico non è comunque sostitutivo della formazione teorica, da effettuare in aula e basata innanzitutto sui principi fondamentali di igiene degli alimenti, che vengono qui di seguito elencati:

- nozioni microbiologiche generali;
- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;
- igiene del personale: buone prassi igieniche;
- principi di legislazione;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- casi pratici.

Questi argomenti sono stati già trattati nelle *Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica* della Regione Piemonte (2002), citate in premessa, a cui si rimanda per opportuni approfondimenti (8). È importante calare il più possibile nella realtà le nozioni teoriche impartite agli addetti, e fornire loro tutte le informazioni necessarie a gestire tempestivamente eventuali situazioni di emergenza che potrebbero verificarsi. È sempre buona pratica rilasciare anche materiale informativo cartaceo, che gli addetti possano consultare per approfondire o riprendere gli argomenti trattati. Per testare l'efficacia della formazione e la necessità di interventi integrativi, è utile effettuare una valutazione dell'apprendimento di ogni nuovo assunto a distanza di alcune settimane. È comunque sempre necessario pianificare periodici momenti di aggiornamento del personale, verificando anche l'esistenza di eventuali problematiche insorte sul

campo e proponendo soluzioni correttive. Oltre che sulle norme igienico-sanitarie a cui attenersi, gli operatori dovrebbero essere informati dei principi basilari di una corretta alimentazione, dei requisiti nutrizionali dei menu scolastici e delle porzioni adeguate ai fabbisogni dei ragazzi. In particolare dovrebbero conoscere le grammature degli alimenti da destinare a ogni fascia scolare, per garantire sia un corretto allestimento delle teglie sia uno sporzionamento del quantitativo adeguato di cibo nei piatti. A tale proposito sarebbe utile prevedere un incontro a inizio anno scolastico, o comunque in caso di cambi nel personale addetto alla refezione, in cui siano spiegate le variazioni di peso dei vari alimenti da crudo a cotto, possibilmente effettuando esercitazioni pratiche con le teglie e gli attrezzi (mestoli, cucchiari, pinze, ecc., che l'operatore troverà a disposizione nel proprio luogo di lavoro) per facilitare l'apprendimento. Infine, data l'importanza che sempre di più sta assumendo il ruolo educativo del pranzo a scuola, si potrebbero progettare, d'intesa con i SIAN di riferimento, percorsi che coinvolgano sia gli operatori di mensa sia gli insegnanti, per trovare e sperimentare strategie comuni finalizzate a promuovere un approccio positivo agli alimenti (laboratori di cucina sperimentale, visite guidate ai centri cottura, ecc.).

## **2.4. I bis**

I SIAN svolgono sul servizio di ristorazione scolastica, oltre alla normale attività di controllo igienico-sanitario, una sorveglianza degli aspetti nutrizionali: valutazione dei menu, presenza di menu approvati e loro corretta applicazione, rispetto de capitato, qualità delle materie prime, modalità di preparazione ai fini nutrizionali e di appetibilità, ecc. Questa attività, attuata secondo i dettami delle raccomandazioni delle principali istituzioni scientifiche che operano in campo nutrizionale, prevede una valutazione della quantità e qualità dei cibi proposti nei centri di ristorazione. Un'alimentazione equilibrata deve prevedere determinate quote caloriche e proteiche, specifiche per fasce d'età: queste, per quanto riguarda la ristorazione scolastica, sono state calcolate secondo le indicazioni fornite dai LARN (9) e dalle *Linee guida per una Sana Alimentazione Italiana* (10). L'indicazione di massima, visto anche il crescente aumento dei casi di sovrappeso e obesità già in età infantile-adolescenziale, è quella di scoraggiare gli eccessi alimentari, in particolare nei soggetti in sovrappeso, ma comunque non salutari anche per quelli normopeso. Per omogeneità nelle indicazioni nutrizionali (e per evitare discriminazioni tra i giovani), sarebbe opportuno evitare di dare il bis, o meglio limitarlo alle sole verdure, indifferentemente cotte o crude, escludendo patate e legumi, e alla frutta.

## **2.5. Informazioni generali per i genitori**

Ai genitori di tutti i bambini che usufruiscono del servizio di refezione scolastica dovrebbe essere fornita una copia del menu in vigore (sia invernale sia estivo) in modo tale che la famiglia possa integrare l'alimentazione a casa in maniera equilibrata. In caso, per problemi tecnico-organizzativi, non fosse possibile fornirne uno a ogni famiglia, il menu dovrebbe sempre essere a disposizione presso l'ufficio scolastico del Comune di appartenenza e presso la scuola, in modo tale da poterlo visionare in qualsiasi momento ed eventualmente richiederne una copia. Sarebbe utile che ogni Comune stilasse un opuscolo informativo in cui siano descritte tutte le fasi della refezione scolastica:

- tipo di gestione (diretta o appaltata);
- tipo di produzione dei pasti (centralizzata o non centralizzata);
- modalità di trasporto dei pasti (legame fresco-caldo, fresco-refrigerato o altro);
- tipologia del servizio di distribuzione dei pasti (servizio ai tavoli o selfservice);
- numero dei pasti forniti giornalmente suddivisi per fasce di età;

- punti principali del capitolato (qualità delle materie prime, criteri di scelta dei fornitori, tabelle nutrizionali);
- modalità di formulazione dei menu;
- richiesta e gestione delle diete speciali;
- compiti principali della Commissione Mensa.

L'opuscolo informativo dovrebbe essere consegnato a tutti i genitori dei bambini che accedono per il primo anno alla mensa scolastica ed essere comunque sempre disponibile per la consultazione presso l'Ufficio Scolastico Comunale e i Plessi Scolastici (50).