



**A.S.L. NO**

Azienda Sanitaria Locale  
di Novara  
P.IVA 01522670031

Sede Legale: via Dei Mille, 2 – 28100 Novara  
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519  
[www.asl.novara.it](http://www.asl.novara.it)

Prot. n. 121251 SIAN/A

Arona,

COMUNE DI BRIGA NOVARESE

26 APR. 2013

N. 1765 DI PROTOCOLLO

CATEGORIA 7 CLASSE 1

e. p.c.

COMUNE DI BRIGA NOVARESE  
REGIONE PRATO DELLE GERE  
28010 BRIGA NOVARESE  
NOVARA

DIRIGENTE SCOLASTICO  
ISTITUTO COMPRENSIVO  
"G.PASCOLI"  
28024 GOZZANO  
NOVARA

**OGGETTO: SEGNALAZIONE DISSERVIZI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE BRIGA NOVARESE – VS. PROT. 1431 DEL 28/03/2013**

In merito a quanto indicato in oggetto il personale del servizio scrivente ha effettuato due sopralluoghi presso la scuola primaria e dell'infanzia di Codesto spettabile Comune.

Nel corso delle due ispezioni si è cercato di valutare se effettivamente quanto segnalato dai genitori corrispondesse alla realtà dei fatti.

Nel corso dell'ispezione di lunedì 11 aprile 2013 presso la scuola primaria non sono state rilevate particolari criticità. Le temperature dei cibi, anche di quelli serviti nei giorni precedenti registrate regolarmente e conservate in loco, risultavano essere conformi; le gastronomie contenenti gli alimenti erano posizionate nel carrello termico regolarmente acceso e il secondo piatto (bastoncini di pesce) è stato mantenuto a temperatura attraverso il posizionamento del coperchio termico. All'assaggio gli alimenti sono risultati gradevoli (pasta in bianco, bastoncini di pesce); anche i fagiolini in insalata freddi, a temperatura ambiente, erano di buon sapore. Le porzioni erano abbondanti ed è stato possibile per tutti i bambini avere anche il bis.

Nel corso dell'ispezione sono state valutate anche le schede di gradimento dei pasti che l'addetta del comune compila di sua iniziativa. Da una veloce lettura è emerso un giudizio di qualità buona del servizio sia in termini di quantità (porzioni adeguate o abbondanti), sia di sapore e di gradimento da parte dei bambini. Interpellate in merito alle variazioni di menù, le addette mensa non hanno segnalato difformità tra quanto previsto rispetto a quanto servito. La quantità di pane servito nella giornata di lunedì risultava essere sufficiente al punto che non sono stati consumati almeno 30 panini.

La frutta prevista, mela, era di buon sapore.

Le stoviglie monouso erano presenti nel locale adiacente al locale refezione. Il rifornimento di quanto serve viene di solito fatto nella giornata di lunedì e in caso di carenze la Ditta appaltatrice del servizio viene avvisata e provvede, il giorno successivo, a consegnare il materiale mancante.



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



per la sanità in salute e benessere tutti

Azienda Sanitaria Locale NO

S.C. Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Direttore: Dr. Biagio Calò

ARONA Piazza De Filippi, 2 - tel. 0322/516527 - fax 0322/516552 - [sian.aro@asl.novara.it](mailto:sian.aro@asl.novara.it)

Istruttore della pratica: dr. Flavia Milan tel. 0322 516533





**A.S.L. NO**

Azienda Sanitaria Locale  
di Novara  
P.IVA 01522670031

Sede Legale: via Dei Mille, 2 – 28100 Novara  
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519  
[www.asl.novara.it](http://www.asl.novara.it)

Non sono state segnalate da parte del personale che si occupa della distribuzione particolari situazioni critiche legate alla mancanza di posate, bicchieri o tovaglie monouso. Sarebbe opportuno prevedere armadio chiuso in cui collocare quanto serve per il servizio mensa, o, in alternativa, eliminare il materiale presente sulle scaffalature che non ha attinenza con il servizio mensa.

Nel corso dell'ispezione di venerdì 19 aprile 2013 presso la scuola dell'infanzia, nonostante l'assenza di carrello termico, non si sono evidenziati problemi di temperatura. Il pasto è stato consegnato alle 11.40 e il servizio è iniziato alle 12. Le temperature sia di quanto previsto per la giornata del 19 aprile (pasta al tonno, spinaci, mozzarella) sia di quelle registrate e relative alle pietanze servite nelle settimane precedenti risultavano essere conformi. All'assaggio il cibo è risultato buono e a temperatura idonea; anche gli spinaci non erano annacquati ma buoni e sono stati consumati da almeno il 50% dei bambini.

Il personale addetto al servizio e le insegnanti, interpellate in merito alla qualità del servizio, non hanno segnalato particolari criticità relative alle quantità o qualità del cibo o alle temperature di somministrazione.

Per quanto concerne i punti segnalati nella lettera dei genitori si rende necessario fare alcune considerazioni.

**Punto uno:** gli alimenti trasportati in regime di temperatura superiore ai 60 gradi, proprio in virtù della temperatura, tendono a formare all'interno dei contenitori condensa che giustifica il perché alcuni alimenti, quali la pizza, la torta salata possono risultare "bagnate" al momento della distribuzione. Questo inconveniente, di difficile risoluzione, si potrebbe ovviare eliminando da menù le portate più critiche quali pizza, torta salata, bastoncini di pesce e sostituendole con altri piatti. Nel caso della pizza, per esempio, da parte delle insegnanti della scuola dell'infanzia è stata fatta espressa richiesta di non prevederla più nei menù dei prossimi anni scolastici; anche la torta salata non risulta essere una preparazione particolarmente gradita ai piccoli. Per quanto riguarda il problema delle verdure è necessario ricordare che si tratta di vegetali cotti nel forno a vapore e che durante il trasporto possono subire fenomeni di formazione di condensa. In questo caso si potrebbe dare indicazioni alla ditta di modificare la ricetta di preparazione delle verdure o di sostituire la verdura cotta con altra cruda.

**Punto due:** non avendo la possibilità di stabilire la non corrispondenza tra menù previsto e menù servito si rammenta che la Ditta può apportare variazioni per motivi anche tecnici, ad esempio di reperimento delle materie prime, o rottura di apparecchiature, dandone però sempre comunicazione al Comune.

**Punto tre:** per quanto concerne la scarsità di alcune portate si rammenta che sarebbe opportuno fare valutazioni legate alle quantità previste per fascia di età e indicate nel ricettario delle Ditta piuttosto che a valutazioni soggettive. Nel caso dei crostini le quantità variano tra i 20 grammi per la materna e i 25 grammi per bambino, mentre per la carne è necessario rammentare che la



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



Una sanità in salute (A.S.L. NO)

Azienda Sanitaria Locale NO  
S.C. Servizio d' Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Direttore: Dr. Biagio Calò  
ARONA Piazza De Filippi, 2 - tel. 0322/516527 - fax 0322/516552 - [sian.aro@asl.novara.it](mailto:sian.aro@asl.novara.it)  
Istruttore della pratica: dr. Flavia Milan tel. 0322 516533





**A.S.L. NO**

Azienda Sanitaria Locale  
di Novara  
P.IVA 01522670031

Sede Legale: via Dei Mille, 2 – 28100 Novara  
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519  
[www.asl.novara.it](http://www.asl.novara.it)

grammatura prevista viene calcolata a crudo (60/70 grammi per la materna e 70 /80 grammi per la primaria) e che con la cottura il prodotto subisce una riduzione di almeno il 30%. La pizza (110 grammi per la materna e 120 grammi per la primaria), di solito viene valutata insufficiente perché manca la possibilità per i bambini di averne qualche pezzo come bis. Il menù quando è servita la pizza prevede anche un secondo, contorno e pane oltre alla frutta e da un punto di vista del conteggio calorico per fascia di età non si ritiene che la grammatura prevista dalla Ditta sia insufficiente.

**Punti quattro e cinque:** le difformità tra il menù previsto e il somministrato devono essere segnalate al Comune tempestivamente, in modo che si possano mettere in atto tutte le azioni di richiamo previste dal contratto di aggiudicazione dell'appalto qualora non venga comunicata la variazione da parte della Ditta.

**Punto sei:** rispetto a quanto evidenziato anche dal personale di questo servizio lo scorso anno nell'ispezione del 26/11/2012 allo stato attuale si ritiene che siano stati risolti i problemi legati alla gestione e al mantenimento delle temperature.

**Punto sette:** attualmente non risultano esserci problemi di fornitura insufficiente di materiale monouso. A tal proposito, soprattutto nella realtà della scuola materna si suggerisce di valutare la possibilità di effettuare il servizio utilizzando posate e stoviglie ceramiche o plastiche, vista la disponibilità di locale che potrebbe essere attrezzato con lavastoviglie. In questo modo migliorerebbe la qualità del servizio e si ridurrebbe la produzione di rifiuti di materiale plastico.

**Punto otto:** nel periodo invernale la monotonia nella qualità della frutta risulta essere un problema di frequente riscontro anche in altre realtà. Per il consumo di mele sarebbe sufficiente dotare le addette di spicchiatrice, in modo da permettere ai bambini di consumarla anche in parte; per quanto riguarda la fornitura di banane non si ritiene che ci siano particolari difficoltà da parte della ditta appaltatrice a ruotare le giornate di consumo di questo frutto nei giorni in cui sono presenti i bambini della scuola primaria.

**Punto nove:** non si è a conoscenza dei canali che vengono utilizzati per la presentazione dei menù, se è prevista la consegna delle copie ad ogni singolo bambino o se ci si limita alla sua affissione alla scuola. Anche in questo caso non si ritiene si tratti di un problema di difficile soluzione: potrebbe essere ovviato pubblicando sul sito del Comune o della Scuola tutti i menù previsti per il servizio di refezione scolastica, sia i tradizionali sia quelli variati per motivi di carattere etico e/o religioso e, su di una lavagna all'ingresso della scuola il menù del giorno. In questo modo si eviterebbe spreco di carta; tra le altre cose si segnala che molto spesso è difficile riuscire a capire quale sia la settimana e di conseguenza il giorno di utilizzo del menù e quindi capire esattamente cosa è previsto per il pranzo della giornata.



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



una sanità in salute (la bene di Dio)

Azienda Sanitaria Locale NO

S.C. Servizio d' Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Direttore: Dr. Biagio Calò

ARONA Piazza De Filippi, 2 - tel. 0322/516527 - fax 0322/516552 - [sian.aro@asl.novara.it](mailto:sian.aro@asl.novara.it)

Istruttore della pratica: dr. Flavia Milan tel. 0322 516533



**A.S.L. NO**

Azienda Sanitaria Locale  
di Novara  
P.IVA 01522670031

Sede Legale: via Dei Mille, 2 – 28100 Novara  
Tel. 0321 374111 – fax 0321 374519  
[www.asl.novara.it](http://www.asl.novara.it)

A conclusione di quanto sopra esposto, e a commento di quanto richiesto dai genitori esponenti, mi domando quanto non sarebbe più utile chiedere a Codesta Amministrazione Comunale, oltre naturalmente alla risoluzione delle problematiche, non tanto la restituzione di buoni mensa quanto l'istituzione della Commissione mensa, a cui partecipino rappresentanti dei genitori, del Servizio di Igiene degli alimenti di questa ASL nella figura della sottoscritta, delle docenti, della Ditta Appaltatrice e del Comune. La commissione mensa rappresenta uno strumento validissimo per lavorare in sinergia al fine di migliorare e ottimizzare il servizio e perseguire l'obiettivo comune del benessere del bambino.  
Restando a disposizione per ogni altro eventuale chiarimento, si porgono distinti saluti.

**La referente dell'area  
funzionale di igiene della nutrizione**

Il dirigente medico SIAN  
Dott.ssa Flavia Milan



[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)



Unico sanità in salute (Piemonte) (ASL)

Azienda Sanitaria Locale NO  
S.C. Servizio d' Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Direttore: Dr. Biagio Calò  
ARONA Piazza De Filippi, 2 - tel. 0322/516527 - fax 0322/516552 - [sian.aro@asl.novara.it](mailto:sian.aro@asl.novara.it)  
Istruttore della pratica: dr. Flavia Milan tel. 0322 516533