



DIREZIONE RISORSE UMANE E SERVIZI ALLA PERSONA

SERVIZI EDUCATIVI PER L'INFANZIA, LA GENITORIALITÀ,
L'ISTRUZIONE E LE POLITICHE GIOVANILI

RIORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A SEGUITO DELL'EMERGENZA DA COVID-19

A.S. 2020/2021

Gentili Famiglie,

dopo una pausa durata più di sei mesi a causa dell'emergenza epidemiologica, i nostri bambini/ragazzi e le nostre bambine/ragazze sono tornate a scuola in presenza. La ripresa è stata articolata, sia per le nuove procedure atte a garantire le condizioni di sicurezza ad alunni e personale scolastico sia per la situazione generale di precarietà, legata alla costante e giornaliera lettura dei dati sulla diffusione dei contagi e sulle conseguenti misure adottate di volta in volta a livello nazionale e regionale.

Le Linee guida emanate dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) e dal Ministero della Salute, nonché le disposizioni di Regione Lombardia, hanno dato autonomia organizzativa ai singoli Istituti per organizzare in presenza le lezioni e tutte le attività ad esse correlate, ma nel rispetto delle seguenti misure – obbligatorie – per prevenire e contrastare la diffusione dei contagi:

- distanziamento minimo
- sanificazioni ripetute di ambienti e arredi
- areazione costante naturale degli ambienti
- lavaggio frequente delle mani
- disponibilità di saponi, gel sanificanti e mascherine.

Per garantire il rispetto di tali misure, molti refettori (spazi mensa) non sono più disponibili per la loro primaria funzione - il consumo del pasto scolastico - perché sono diventati aule e necessariamente molte aule sono diventate a loro volta anche refettori.

Per l'Amministrazione comunale e per i Dirigenti scolastici è stato comunque un punto fermo la volontà di garantire il pasto a scuola non solo per l'importanza nutrizionale ed educativa di questo momento di aggregazione e socialità, ma anche come aiuto concreto e sostegno alle famiglie nella conciliazione dei tempi di vita e lavoro e dare ai ragazzi e ragazze una sensazione di "ritrovata normalità".

Fin da giugno, il Comune di Bergamo e la società SER CAR Spa hanno lavorato al fianco dei Dirigenti Scolastici per individuare soluzioni efficaci con l'obiettivo primario di garantire la massima sicurezza per gli utenti e per tutti i lavoratori coinvolti. Il quadro che è emerso è molto articolato e non esiste una soluzione unica che possa valere per tutte le scuole. Dove è stato possibile è stato mantenuto il servizio nei refettori, ma nella maggior parte dei plessi il servizio di ristorazione è stato necessariamente rimodulato con il pranzo somministrato in aula.

Questo ha comportato una riorganizzazione delle modalità di erogazione del servizio, come di seguito sintetizzato:

- prima del pasto il personale scolastico provvede a sanificare gli arredi e gli ambienti e le addette alla ristorazione provvedono ad apparecchiare ciascun banco con tovaglietta, bicchiere, posate e pane;
- i bambini e le bambine, ciascuno al proprio banco, vengono serviti singolarmente dalle addette della ristorazione nel rispetto del distanziamento e con l'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (mascherina, guanti, ecc.);
- il pasto viene fornito in contenitori inox multi-porzione (ad eccezione delle diete speciali fornite in contenitori monoporzionati);
- l'acqua, somministrata in brocche dotate di copertura, è messa a disposizione delle/degli insegnanti che effettuano il riempimento dei bicchieri a richiesta.

Pur avendo potenziato il servizio con personale aggiuntivo, questa riorganizzazione comporta necessariamente dei tempi di servizio più lunghi e/o di turni ulteriori, non avendo più un unico luogo con una forte concentrazione di utenza.

Questa rimodulazione ha richiesto un grande sforzo organizzativo e di risorse. Chiediamo la collaborazione costruttiva di tutti, anche delle famiglie, affinché il servizio sia garantito ed effettuato in modo efficiente e sicuro.

F.A.Q. sulla ristorazione scolastica

1. Il menù ha avuto delle modifiche?

Al fine di consentire una gestione più sicura e funzionale del servizio e contenere l'aumento dei tempi dedicati a ciascun pasto per il rispetto delle normative antiCOVID, sono state apportate alcune variazioni ai menu, mantenendo comunque inalterata la qualità delle materie prime utilizzate e la rotazione dei piatti proposti.

Alle primarie e alle secondarie di primo grado, dove il servizio viene fatto in predominanza in aula, sono stati eliminati i piatti in brodo e si è cercato di aumentare i piatti unici a base di proteine animali per semplificare le operazioni di sporzionamento e somministrazione.

La riorganizzazione peraltro sta consentendo anche un monitoraggio più efficace della gradibilità dei cibi e la conseguente diminuzione degli sprechi alimentari. Nelle scuole dell'infanzia, ad esempio, sono state reinserite le minestre vista l'alta gradibilità da parte dell'utenza.

Per quest'anno scolastico sono sospesi le giornate con menu a km zero a causa di problemi di logistica diffusi. E' invece confermata la fornitura del pane prodotto presso la casa circondariale.

2 Come sono serviti i pasti ai bambini e alle bambine?

L'apparecchiatura - tovaglietta, tovagliolo posate e pane - del banco/tavolo sul quale vengono servite le pietanze è a carico delle addette della ristorazione.

Le addette al servizio mensa, adeguatamente formate dalla Ditta SERCAR con le nuove procedure anti-Covid, provvedono a sporzionare i pasti secondo i turni previsti e differenziati per ogni singolo Istituto. Il primo piatto viene servito già condito con il parmigiano e il sugo del giorno previsto.

Tutti i bambini e tutte le bambine ricevono una porzione completa. Non sono consentiti bis o integrazioni di porzione e pertanto sono sospesi i progetti comunali per il contenimento degli sprechi alimentari.

Per il servizio viene utilizzato materiale lavabile (porcellana, vetro, metallo o melamina). Per questioni di sicurezza, il pasto viene servito in piatti monouso solo in casi sporadici di servizi particolarmente onerosi nei trasporti e spostamenti o in particolari casi di emergenza e temporaneità (rottura montacarichi o similari).

3 Come è organizzato il pranzo nelle scuole dell'infanzia?

Nei servizi 0/6 anni, i gruppi/sezioni sono da considerarsi "insiemi" chiamati "le bolle" all'interno dei quali è garantita la stabilità del personale educativo ed ausiliario: i bambini e gli adulti non avranno interazioni con bambini e adulti di gruppi/sezioni diversi. Gli ambienti sono quindi divisi in aree strutturate secondo il principio di non intersezione tra gruppi diversi, e ciò vale anche per il momento del pranzo. Per i bambini al di sotto di sei anni non è previsto l'obbligo di indossare la mascherina, mentre tutto il personale è tenuto al corretto utilizzo dei Dispositivi di Protezione individuale (DPI), anche al momento della distribuzione e consumo del pasto dei piccoli.

4 Con quali procedure viene garantita la sicurezza nel momento della mensa?

Per il consumo del pasto nel refettorio, per gli alunni di età oltre ai sei anni, valgono le stesse misure di distanziamento fisico di almeno 1 metro, già indicate per gli altri locali destinati alla didattica. Il flusso dei bambini e ragazzi, qualora fuori della classe, viene mantenuto ordinato (se necessario, con percorsi obbligati unidirezionali ed entrate/uscite differenziate).

Per il consumo del pasto in classe viene mantenuta la normale disposizione e distanziamento dei banchi, già previsto per le ore di didattica, sono adottate le misure igienico sanitarie sopra citate e sono arieggiati gli ambienti.

Le superfici di appoggio e consumo dei pasti e le attrezzature e stoviglie utilizzate, sia per lo sporzionamento che 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-19, come da indicazioni del Ministero della Salute e le procedure di pulizia sono effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e del Ministero della Salute.

I piani di autocontrollo aziendali sono stati aggiornati con integrazioni legate al contenimento del rischio COVID-19. Le addette al servizio sono dotate di divisa dedicata con mascherina e copricapo e effettuano il servizio o con l'utilizzo di guanti monouso o con le specifiche procedure di sanificazione mani con il gel appositamente in dotazione.

5 Posso scegliere di portare a casa mio figlio e/o riaccomparlo a scuola per le lezioni pomeridiane, se previste?

Il tempo mensa è a tutti gli effetti tempo scolastico, in quanto rappresenta per i bambini e le bambine 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 di ristorazione anche nella fase in cui dobbiamo imparare a convivere con l'emergenza epidemiologica.

La scelta di non lasciare il proprio figlio a pranzo a scuola non deve essere legata a timori sulla sicurezza del pranzo in comunità, in quanto sono garantite tutte le misure atte al contenimento del rischio di contagio da Covid-19, così come previsto per gli altri momenti di didattica.

Un eventuale provvedimento eccezionale che permetta di riprendere il proprio figlio/a per il pranzo deve essere richiesto ed autorizzato dal Dirigente Scolastico, nel rispetto delle regole che ciascun Istituto Scolastico si è dato.

Qualora il Dirigente Scolastico, per qualsiasi motivo, conceda questa opportunità la rinuncia al servizio deve essere tempestivamente comunicata all'Ufficio Ristorazione Scolastica (email: mangioascuola@rettebergamo.it), utilizzando gli appositi modelli. In caso di rinuncia la quota fissa non sarà più addebitata a partire dal mese successivo.

6 Cambia qualcosa nelle procedure di richiesta delle diete speciali e loro fornitura?

A seguito del riordino del Servizio Sanitario regionale, la gestione delle diete speciali non è più a carico di ATS Bergamo, se non per situazioni particolarmente complesse, ma del gestore del servizio, che si avvale di propri dietisti.

La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci all'ufficio Ristorazione scolastica del Comune di Bergamo, compilando l'apposito modulo disponibile sul sito o contattando direttamente l'ufficio in L.go Rontgen, 3 – tel. 035/399920.

Il modulo, corredato da certificato medico attestante la problematica alimentare, deve essere inviato a: mangioascuola@rettebergamo.it.

Si rimanda alla sezione del sito appositamente dedicata per maggiori dettagli.

Anche per le diete per motivi etico-religiosi è necessario presentare richiesta come sopra descritto, ma non è necessario il certificato medico.

7 Chi effettua i controlli sul servizio di ristorazione e sul gradimento del pasto da parte dei bambini?

Come nei passati anni scolastici, la dietista del servizio comunale di Controllo Qualità effettua controlli sul Centro cottura e sulle cucine a gestione diretta, nonché nell'ambito del servizio dove viene valutato anche il gradimento del pasto da parte dell'utenza.

Per motivi di sicurezza, legati al contingentamento degli ingressi all'interno delle scuole per il contenimento dei contagi, per la durata dell'emergenza epidemiologica sono sospese le verifiche nei plessi durante il servizio da parte dei genitori assaggiatori della Commissioni mensa dei vari Istituti.

I referenti della Commissione Mensa, se lo ritengono necessario, potranno in qualsiasi momento scrivere o telefonare al personale dell'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune, per segnalazioni in merito al servizio.

E' possibile organizzare via web fino a due incontri della commissione mensa attraverso apposita convocazione da parte dell'istituto scolastico.