



COMUNE DI NAPOLI

Municipalità 9
Direzione

DIREZIONE DIDATTICA STATALE 54 - "SCHERILLO"-NAPOLI
Prot. 0002293 del 21/04/2023
IV (Entrata)

PG/ 333097 **del 19.04.2023**

Al Dirigente Scolastico 54° Circolo Scherillo
per riscontro ai genitori

Al Responsabile del Servizio Rapporti
con le Scuole Statali e Refezione Scolastica

e p.c. Al SIAN c.a. Dott. Vairano

Alla A&C

Al Presidente della Municipalità

Oggetto: doglianza servizio mensa. Riscontro

Preso atto della nota di doglianza relativa al servizio di refezione scolastica si rappresenta quanto segue.

Le condizioni e le modalità di esecuzione della refezione scolastica trovano specifica disciplina nel capitolato d'appalto ed i pasti sono forniti dalla Società aggiudicataria del servizio, in conformità a quanto specificato negli allegati tecnici (tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche, protocollo di sicurezza) predisposti con la collaborazione dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro nonché in conformità al Protocollo di Sicurezza anti SARS-COV2 predisposto dall'Unità di Crisi Regionale ai sensi del DGRC 51 del 20 marzo 2020.

Il capitolato è altresì ispirato ai principi di sostenibilità ambientale e di tutela dei diritti all'istruzione e alla salute, tiene conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Lo stesso, inoltre, è stato redatto, in conformità a:

- le Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";

- le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- le Linee guida MIUR 2015 per l’Educazione Alimentare;
- le “Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica” di cui al Decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- le Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 “Riconoscimento della dieta mediterranea” e n. 38 del 6/11/2018 “Disciplina per l’orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l’educazione alimentare nelle scuole”;
- le “Indicazioni Tecniche circa la refezione scolastica 2020/2021 ed il rischio COVID-19” redatte dal Centro regionale CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agro-alimentari tradizionali);
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per l’elaborazione dei menù degli Asili Nido, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°140 del 08/04/2021 – BURC n°42 del 19/04/2021
 - Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.

In considerazione di pregresse lamentele in ordine ad alcuni cibi quali finocchi gratinati e polpette di pesce la scrivente è intervenuta rappresentando siffatta criticità alla Responsabile del SIAN che nella massima collaborazione ha consentito di apportare modifiche nel rispetto dei canoni alimentari stabiliti.

Sollecitando la società di refezione A&C ad una massima attenzione soprattutto in ordine ai rilievi mossi, è comunque necessario evidenziare alle SS.VV. che il servizio mensa rappresenta qualcosa di diverso rispetto alle abitudini familiari in ordine all'alimentazione per cui non è infrequente che la mancata assunzione di alcuni cibi sia dovuta alla mancata conoscenza degli stessi.

Per sola completezza di atti si comunica di aver già autorizzato la Commissione Scolastica ad effettuare un sopralluogo presso il centro di cottura della Ditta e con la presente si chiede al legale rappresentante della A6C di concordare con la Dirigente scolastica un incontro presso la scuola onde poter garantire il legittimo contraddittorio.

Restando a disposizione si porgono saluti.

Il Direttore
Dott.ssa Antonietta Agliata

Le firme, in formato digitale, sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e s.m.i. (CAD).