

A tutti i genitori dei bambini e bambine, ragazzi delle scuole di Genova

Comprendendo le difficoltà e la sensazione di profonda incertezza che tutte le famiglie stanno vivendo in questo momento di emergenza sanitaria causata dal Covid-19, la Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove generazioni e Politiche Giovanili, ha ritenuto importante dare a tutti, attraverso questo documento, informazioni, sulla ristorazione scolastica.

Con le LINEE DI INDIRIZZO OPERATIVE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN VISTA DELLA RIAPERTURA DELLA REFEZIONE A SEGUITO DELL'EMERGENZA COVID-19, Alisa ha chiarito come affrontare in sicurezza tutte le fasi relative alla giornata educativa degli utenti, con riferimenti anche al momento del pasto, tenuto conto che, ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti (fonte EFSA).

Tutti i componenti della scuola stanno collaborando per condividere il nuovo assetto organizzativo legato al pasto. L'obiettivo principale è stato quello di mantenere la sicurezza igienico sanitaria e l'aspetto qualitativo del pasto, offrendo la modalità tradizionale di distribuzione. Non tutti i bambini possono usufruire degli spazi dedicati, ma devono consumare il pranzo nella propria aula o gruppo; questo sta comportando una complessità organizzativa che necessariamente deve essere differenziata in ogni realtà scolastica.

In concreto, tenuto conto delle indicazioni di Alisa, si è provveduto a:

- ✓ fornire stoviglie monouso biodegradabili per il servizio nelle classi e laddove è possibile, mantenere le stoviglie riutilizzabili, nei refettori. "Si precisa che l'utilizzo di stoviglie a perdere per il consumo del pasto in refettorio /aula non trova nessuna giustificazione igienico sanitaria. L'utilizzo di stoviglie monouso sarà consentito esclusivamente per ovviare a problematiche logistiche o individuali specifiche, dando sempre la preferenza all'utilizzo di materiale riciclabile."(Alisa);
- ✓ "...L'acqua, in presenza di punto acqua limitrofo, potrà essere somministrata in caraffa..."(Alisa), pertanto laddove i risultati analitici dell'acqua abbiano dato esito conforme e sia presente un punto acqua limitrofo al locale di consumo, igienicamente idoneo, i bambini berranno l'acqua di rete, in casi contrari, sarà servita acqua in bottiglia preferibilmente in bottiglie da lt. 1,5 proprio in considerazione dell'aspetto legato all'impatto ambientale. In entrambi i casi la distribuzione dovrà essere gestita da un adulto.

Le Aziende di Ristorazione hanno riadattato i loro manuali di autocontrollo in relazione al contenimento della diffusione del virus Covid -19. e nei centri di cottura è prevista una modulazione della turnazione del personale per minimizzare il contatto tra gli operatori, realizzando gruppi di lavoro organizzati per bolle produttive. Per

quanto possibile viene mantenuta la distanza interpersonale di almeno un metro con il distanziamento delle postazioni di lavoro.

Al fine di ridurre gli assembramenti nelle varie zone di preparazione/cottura sia delle cucine scolastiche che nei centri di produzione pasti è stato necessario rivedere il menu con alcune variazioni sempre a tutela della salute degli addetti ai lavori: sarà momentaneamente sospesa la pizza, la pasta gratinata.

Nelle sedi scolastiche è mantenuto il costante impiego dei dispositivi di protezione individuali: mascherine chirurgiche sempre e ovunque e impiego di visiera dal personale addetto alla distribuzione per tutta la durata del servizio.

A partire dall'avvio dell'anno scolastico 2020/2021 è entrato in vigore il nuovo menu, pubblicato sul sito istituzionale, articolato su quattro settimane che prevede pietanze differenziate per il periodo invernale ed estivo.

Per la realizzazione di questo menù, si è cercato di garantire il gradimento del pasto, avvicinandosi il più possibile al gusto dei bambini, con l'obiettivo di incentivare il consumo di quanto proposto e riducendo gli sprechi. Rimangono implicite le indicazioni di riduzione del consumo di carni rosse incrementando l'utilizzo di legumi, pesce e verdure. Sono state coinvolte massivamente le commissioni mensa cittadine neo elette che durante il lock down hanno espresso, tramite la compilazione di un questionario, il loro parere sulle scelte e gli obiettivi.

Il sito istituzionale sarà costantemente aggiornato per consentire a tutti di conoscere eventuali nuove indicazioni.

Un caro saluto a tutte le famiglie

Genova, 27 Ottobre 2020

Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove generazioni e Politiche Giovanili

Guido Gandino

Paola Donati