

**Al Dirigente Settore I Servizio VII
Dott.ssa Mariella Sabadini**

Ass. Pubblica Istruzione Dott.ssa A. Zeppieri

Al Presidente del Consiglio d'Istituto Sig. E. Nava

Alla Dott.ssa Pavoni Noemi – ASL Roma 6 - SIAN

Oggetto: Relazione

Con la presente relazione, la Cooperativa Sirio, che gestisce il servizio di refezione scolastica, in seguito alla riunione della Commissione Mensa Comunale, avvenuta il giorno 26/10/2016, visti i problemi riscontrati e discussi, rapporta quanto segue.

- ❖ In merito all'episodio del 17/10/2016 sul pasto speciale, ribadiamo che la Cooperativa Sirio ha come obiettivo primario la tutela e l'attenzione nella preparazione dei pasti somministrati ai bambini e tutte le figure aziendali coinvolte mettono la massima attenzione nel trattamento dei pasti speciali. I nostri responsabili s'impegheranno, comunque, a sensibilizzare le operatrici mensa nel dare la massima rilevanza nella gestione dei pasti speciali. Verrà emesso un ordine di servizio in cui si evidenzierà la procedura da seguire. I pasti speciali (allergici, intolleranti ecc.) vanno controllati con la massima attenzione. Il posto del bambino al tavolo deve essere sempre lo stesso, con indicazione del nome (scritta sul tavolo). Controllare il pasto che arriva, le etichette presenti e mettere correttamente le portate preparate davanti al bambino. In merito a quanto riportato, chiediamo la collaborazione dei docenti per fare in modo che i posti al tavolo vengano rispettati.
- ❖ In merito, invece, al verbale del comitato mensa della scuola "C.Collodi" in cui si evidenziava con allarmismo, l'avvenuto lavaggio delle posate in acciaio, nella zona adibita allo sporzionamento pasti, chiariamo che tale procedura si può effettuare. Le posate in acciaio, se esiste un lavandino, dove poterle lavare, acqua calda e un prodotto sanificante, si possono pulire presso i refettori. La Sirio per sua organizzazione lava e sanifica le posate di acciaio presso il centro cottura, ma questo non esclude il fatto, che se c'è necessità tali attrezzature possano essere lavate presso i refettori. Tale procedura è stata confermata, nel

rispetto delle normative vigenti, anche dalla Responsabile del SIAN, presente alla riunione della Commissione mensa.

- ❖ Per quanto riguarda il sapone per le mani sanificante, utilizzato nei refettori, facciamo presente che tale prodotto viene utilizzato di prassi dalle nostre addette. Sarà nostra cura dotare i plessi scolastici, (dove è mancante) di un dispenser idoneo e di affiggere la scheda tecnica del prodotto, in modo che sia visibile anche a chi effettua i controlli.
- ❖ Tutti i refettori verranno forniti di condimenti (Olio ex.v.o e sale) da poter aggiungere, quando necessario ai pasti forniti (contorni). Si specifica che l'utilizzo di detti condimenti sarà competenza delle addette mensa e non degli utenti (docenti ecc.).
- ❖ La Cooperativa Sirio si impegna, anche con la collaborazione del SIAN di Albano Laziale, ad effettuare un corso di educazione alimentare rivolto ai docenti ed ai genitori. I corsi, che verranno tenuti dal nostro Biologo Nutrizionista nei plessi scolastici, saranno composti indicativamente di 4 incontri, uno per ogni istituto comprensivo e per la scuola dell'infanzia comunale. Le date disponibili e i temi trattati, verranno comunicati prima dei corsi ai responsabili comunali ed al SIAN. Siamo disponibili anche ad attuare un progetto di educazione alimentare destinato agli alunni nelle scuole.
- ❖ Il cambio del menù, ossia la sostituzione di un piatto, potrà essere effettuata con una comunicazione da parte della Sirio al comune, così come indicato dal SIAN. Tale cambiamento (polpette, anzichè spezzatino) potrà avvenire, dopo che, il nostro nutrizionista avrà effettuato il computo calorico per la modifica di tutto il pasto del giorno, in seguito al nuovo inserimento.
- ❖ La frutta che viene fornita dalla Sirio rispetta il calendario dei prodotti frutticoli presente nel Capitolato d'appalto. La Sirio, per andare incontro alle esigenze dei piccoli utenti, fornirà tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di un « Taglia mele», per poter servire ai bambini la frutta (mele/pera) tagliata. Ci teniamo a sottolineare che la Sirio fornisce la frutta già lavata con bicarbonato e messa nelle buste per alimenti trasparenti, in modo che possa essere mangiata interamente, visto che la frutta andrebbe sempre mangiata con la buccia.



REG N. 6776
UNI EN ISO 9001:2008
UNI EN ISO 22000:2005

- ❖ Per la fornitura di armadietti per materiale pulizie nelle scuole, Vi informiamo che in tutti i refettori sono presenti, mobili o ripostigli dove collocare dette attrezzature. In merito alla richiesta fatta per il plesso di Rossini, dopo ulteriore sopralluogo e controllo, vi precisiamo che esiste un ripostiglio dove vengono collocate le attrezzature per le pulizie nella sala grande (refettorio scuola primaria). Si metterà un armadietto, nella sala piccola (refettorio scuola infanzia) per evitare che le attrezzature vengano lasciate, fuori dal ripostiglio, durante il servizio mensa.
- ❖ Per il problema evidenziato nella scuola primaria di Via Torino, ossia il poco tempo dato ai bambini del terzo turno, per usufruire del pasto (mezz'ora), sarà risolto chiedendo alle nostre addette di aspettare 15 minuti prima di iniziare a sparecchiare i tavoli. Vi facciamo, comunque, presente che i tempi dei turni mensa non sono stati organizzati dalla Sirio, ma dai vari plessi scolastici, secondo le esigenze e gli orari dei docenti.

Tanto a Voi era dovuto per correttezza e chiarezza, rimaniamo a disposizione per eventuali chiarimenti e cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti

Albano Laziale, 31 ottobre 2016

Sirio arl
Il Resp. Garanzia Qualità
Nicoletta Ribacchi