

## Ristorazione scolastica

### **Ripartiamo dalla scuola: le proposte per una ristorazione scolastica sicura.**

#### **La ristorazione collettiva elemento fondamentale della Scuola che verrà**

L'attuale emergenza sanitaria dovuta alla diffusione del Covid-19 ha messo in risalto alcune importanti criticità dell'attuale contesto sociale, economico e politico, aprendo un ampio dibattito sul ritorno della centralità del ruolo dello Stato e quindi anche del rafforzamento del ruolo della scuola e dell'istruzione.

**La scuola deve esser un punto centrale nella strategia di ripartenza del Paese** non solo nel breve periodo (da settembre), ma nell'ambito di un ripensamento più radicale che l'emergenza che stiamo vivendo impone sul nostro stesso modello di vita quotidiano.

Un sistema scolastico più forte e centrale, che non può prescindere da un parallelo **rafforzamento del ruolo del servizio mensa**, anch'esso ripensato per aderire necessariamente al nuovo contesto in cui ci ritroviamo immersi.

La scuola deve riconfermarsi come centro strategico di formazione ed educazione, come elemento di ricostruzione e ritorno alla nuova normalità che accompagnerà milioni di studenti, ragazzi e bambini nei prossimi mesi e anni.

Pertanto è necessario, a tutela della salute dei nostri bambini e affinché le famiglie riacquistino sicurezza, strutturare un percorso educativo di informazione e formazione che possa nei mesi estivi preparare i nostri ragazzi a rientrare nella vita sociale di tutti i giorni e affrontare in maniera serena e sicura il rientro alla "normalità" dove l'andare a scuola e il mangiare insieme ai propri compagni ha un ruolo importante e centrale.

La scuola deve tornare ad essere il luogo sicuro dove i bambini e i ragazzi potranno riscoprire la socialità, imparare le nuove regole di convivenza e igiene. Garantire il servizio scolastico significa permettere a milioni di genitori, soprattutto donne, di ritornare al lavoro. È un tassello fondamentale nel percorso di rinascita economica e sociale del Paese.

#### **LA FUNZIONE SOCIALE ED EDUCATIVA DELLA MENSA**

**Il pasto dovrà esser parte integrante di questo nuovo percorso didattico ed educativo. Il suo valore educativo è indubbio, è un momento di educazione alimentare che favorisce la conoscenza e l'abitudine ad alimenti sani e secondo un corretto apporto nutrizionale.**

Nel chiarire la natura del tempo relativo alla ristorazione scolastica, ricordiamo che la cassazione si è già definitivamente pronunciata in merito alla sentenza n. 1049 della Corte d'Appello di Torino, circa la natura del servizio di refezione scolastica stabilendo che *"se il servizio mensa è compreso*

*[...] nel tempo scuola, è perché esso condivide le finalità educative proprie del progetto formativo di cui esso è parte, come evidenziato dalla ulteriore funzione cui detto servizio assolve, di educazione all'alimentazione sana" nonché "a quella di socializzazione che è tipica del pasto insieme, cioè in comunità".*

Quanto sopra, ripreso dalla circolare del 9 dicembre 2019 del MIUR, che ribadisce giustamente che:

- per i percorsi del tempo pieno e prolungato, il tempo curricolare comprende, unitamente alle attività propriamente disciplinari, attività formative in queste integrate, tra le quali rientrano inequivocabilmente quelle dedicate alla consumazione del pasto a scuola;
- se il tempo dedicato alla refezione scolastica è ricondotto nell'alveo del tempo scuola, ne deriva la necessità che le istituzioni scolastiche lo considerino a tutti gli effetti parte integrante, e caratterizzante, della proposta formativa che, in ogni sua articolazione, presentano alle famiglie e che queste accettano al momento dell'esercizio del diritto di scelta educativa.

Il momento della mensa, in un contesto economico messo a dura prova dell'emergenza, assumerà poi un importante valore sociale: sarà uno dei luoghi per ricostruire la socialità che è venuta a mancare nel periodo di isolamento, pur nel rispetto di elevati standard di sicurezza. Un momento per apprendere e consolidare le nuove abitudini igieniche e di sicurezza che la diffusione del virus ha imposto.

**Da ultimo, in un contesto economico ed occupazionale messo a dura prova dall'emergenza nel quale sono emerse nuove fragilità, il servizio mensa è uno strumento in grado di assicurare un pasto equilibrato a tutti i bambini, nessuno escluso. Riteniamo che proprio in questa fase di ripresa non si debba pertanto rinunciare alla mensa, soprattutto per i più piccoli.**

## **UN NUOVO MODELLO DI RISTORAZIONE: SICUREZZA GARANTITA**

Le aziende che si occupano di ristorazione collettiva, forti di soluzioni adottate anche nel corso dell'emergenza in quanto servizio essenziale, hanno a disposizione un ventaglio di soluzioni tecniche adattabili alle più disparate situazioni delle scuole in tutta la penisola, al fine di garantire la sicurezza di alunni, insegnanti e personale e assicurare la ripresa del servizio mensa già al ritorno in classe.

Ad oggi sono infatti disponibili numerose soluzioni per garantire la sicurezza al momento del pasto e nelle cucine. A titolo di esempio:

### **1. Sicurezza in refettorio**

- a. Il distanziamento potrà essere ottenuto organizzando l'afflusso nei refettori su più turni;
- b. Si potranno individuare, dove possibile, luoghi diversi rispetto al ristorante scolastico, dove attuare il servizio di ristorazione (es. palestre, locali non utilizzati, tensostrutture...),

- c. Eventualmente si potranno consegnare i pasti direttamente nelle classi o si potranno immaginare soluzioni «miste»;
- d. Si potrà riprogettare il menu e il servizio per garantire maggiore sicurezza e velocità nel consumo (piatto unico, cestini freddi, termosigillati, materiale a perdere, solo sedie no tavoli...);
- e. Sarà possibile adattarsi all'organizzazione della didattica delle scuole: es. classi con stessa lezione in turni mattutini (pranzo take) e pomeridiani (pranzo nei locali individuati);
- f. La consegna dei pasti, confezionati singolarmente, potrà inoltre esser assicurata anche in altri spazi esterni ai refettori, debitamente attrezzati;
- g. Sono già disponibili sistemi di sterilizzazione delle posate e ove non percorribile si potrà fare ricorso al monouso;
- h. I refettori potranno esser riorganizzati con l'utilizzo di plexiglas e separatori per garantire la distanza;
- i. Potranno esser riviste alcune modalità di consumo, come il self service, per garantire meglio il distanziamento;
- j. Sarà garantita l'applicazione di rigidi protocolli di pulizia e disinfezione dei refettori;
- k. Possibilità di offrire adeguata assistenza al pasto da parte del personale del gestore per limitare il rischio che non venga rispettata la distanza sociale.

## **2. Sicurezza nelle cucine**

- a. nelle cucine di preparazione ed a parità di area disponibile potranno essere ridotte alcune fasi di lavorazione che impegnano maggiori spazi e un numero maggiore di personale dedicato, al fine di soddisfare il requisito del distanziamento;

## **3. Sicurezza del personale**

- a. Per il tramite delle Associazioni di categoria più rappresentative il settore sta definendo un protocollo con i sindacati in grado di assicurare i più elevati standard di sicurezza, in linea con le indicazioni al momento disponibili a livello nazionale;
- b. Potrà esser identificato un "responsabile Covid" nominato tra il personale delle cucine/sala, che assicuri il rispetto delle regole di sicurezza e igiene;
- c. Alla luce del protocollo e degli standard di sicurezza definiti saranno predisposti gli strumenti di comunicazione più adeguati per personale, cliente, commissioni mensa e alunni.

Infine, è utile ricordare che il servizio di ristorazione scolastica, quando in appalto, risponde alle specifiche richieste formulate nel bando di gara e nel contratto di committenza. A questo proposito sarebbe importante **prevedere una tutela nazionale sulle successive modifiche**

**necessarie per riadattare il servizio alla situazione di emergenza.** Ovvero, dovrebbe essere reso possibile all'amministrazione pubblica accettare e/o proporre modalità di servizio in deroga a quanto specificato nel bando, così come si dovrebbe consentire alla medesima di riequilibrare le componenti economico finanziarie qualora le nuove modalità di servizio sbilancino il rapporto tra committente e gestore.