



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**Istituto Comprensivo VIA BELFORTE DEL CHIANTI**  
Codice fiscale: 97712620588 – Cod. meccanografico: RMIC8EQ00G – Distretto 13°  
SEDE CENTRALE: Via Belforte del Chianti, 24 – 00156 Roma  
☎ / fax 06 41217716 - 06 41220434 – 06 4102622  
www.icbelfortedelchianti.gov.it ✉ RMIC8EQ00G@istruzione.it pec: RMIC8EQ00G@pec.istruzione.it

Prot. n. 1907

Roma, 28 aprile 2014

**CIRCOLARE N. 87**

Ai docenti di scuola primaria e dell'infanzia

=LORO SEDI=

**OGGETTO: DISTRIBUZIONE SPUNTINI**

Si trasmette, per opportuna conoscenza delle SSLL, la nota della Direzione Servizi Educativi e Scolastici- Ufficio Programmazione Alimentare, in risposta alla richiesta di chiarimenti da parte dei dirigenti della rete del IV e V Municipio.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Angela Minerva



# ROMA CAPITALE

Direzione Servizi Educativi e Scolastici  
U.O. Servizi di Supporto al sistema educativo e scolastico

Ufficio Programmazione Alimentare



Al Dirigente Scolastico  
IC Anna Fraentzel Celli  
Rmic8ek00l@istruzione.it

e p.c.

Al Dirigente UDSECS  
Municipio IV  
Ufficio Dietiste

**Oggetto:** Distribuzione spuntini

Gentile Dirigente,

si riscontra la nota del 09/03/2014 con la quale sono state rappresentate alcune criticità relative al servizio di ristorazione scolastica erogato presso le scuole da Lei dirette, con particolare riguardo alla modalità di preparazione e distribuzione degli spuntini di metà mattina.

In primo luogo vogliamo rassicurarvi in merito alla qualità e alla quantità degli alimenti utilizzati nel menu scolastico. Le caratteristiche merceologiche delle derrate sono regolamentate dal capitolato speciale d'appalto che stabilisce nei dettagli gli aspetti tecnico-nutrizionali dei prodotti utilizzati e prevede uno stringente sistema di controlli di conformità del servizio, attraverso personale tecnico municipale e dipartimentale, e ulteriori controlli relativi ai campionamenti di derrate e cibi cotti su cui vengono effettuate analisi microbiologiche e chimico-fisiche affidate ad imprese specializzate esterne. Inoltre, mediante l'analisi degli scarti, viene monitorata la gradibilità degli alimenti ed intraprese possibili variazioni per migliorare l'indice di gradimento.

Lo spuntino di metà mattina deve garantire al bambino circa l'8-10% del fabbisogno calorico giornaliero necessario a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione consentendo di arrivare al pranzo con il giusto appetito. Particolare attenzione è rivolta al rispetto delle grammature ovvero alle esigenze nutrizionali in relazione alla fascia di età dei bambini (anni: 1/3; 4/6; 7/10; 11/14). Le grammature sono state individuate tenendo conto di un adeguato apporto nutrizionale e calorico settimanale, così come indicato dai livelli di assunzione di riferimento (LARN) e dalle Linee Guida del Ministero della Salute che riportano i valori minimi e massimi per ciascuna fascia di età.

Con il nuovo capitolato, l'Amministrazione Capitolina, nell'ottica della sostenibilità ambientale, ha dato alle imprese di ristorazione la possibilità di fornire alcuni spuntini in multirazione con l'obiettivo di ridurre la quantità di plastica degli imballi delle monoporzioni. Il Dipartimento, a riguardo ha impartito specifiche disposizioni alle imprese di ristorazione in merito alle procedure igieniche da adottare nel caso di utilizzo delle multirazioni e nella distribuzione della banana.

Nello specifico, la porzione individuale dei biscotti deve essere preparata dagli addetti mensa in tovaglioli di carta ed il succo di frutta versato in singoli bicchieri successivamente distribuiti in classe rispettando le procedure operative di corretta prassi igienica, promosse dal Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari (Regolamento CE 852/2004). In merito alla grammatura della banana indicata nel capitolato speciale di appalto, si precisa che questa, è da intendersi al netto dello scarto, in media pari al 30/40%, pertanto, non è previsto il taglio della banana ma la distribuzione del frutto intero ad ogni bambino.



Presso il Dipartimento è attivo un tavolo permanente di controllo e confronto con le Imprese di ristorazione al fine di monitorare la qualità e l'andamento del servizio, e di intervenire prontamente sulle criticità. In caso di inosservanza a quanto prescritto dal Dipartimento saranno adottati i provvedimenti sanzionatori nelle misure previste nel capitolato speciale d'appalto. Infine, si tiene a precisare che giornalmente le Imprese incaricate al controllo e monitoraggio del servizio effettuano sopralluoghi "a sorpresa" presso tutti i plessi scolastici (sezione primavera/ponte, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado), avendo cura di coprire l'intero territorio di Roma Capitale.

Da tali sopralluoghi scaturisce un report inviato tempestivamente allo scrivente Dipartimento per essere valutato dal personale tecnico preposto.

Nella speranza di essere stati esaustivi, La rassicuriamo che il Dipartimento avrà cura di mantenere costante l'azione di controllo con sopralluoghi da parte delle Imprese incaricate.

Distinti saluti

Il Direttore  
Angelo Oberardi

