



**CITTÀ DI GUIDONIA MONTECELIO**

AREA METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

**AREA VIII – SERVIZI ALLA PERSONA**

U.O. Diritto allo Studio, Cultura e Sport

Prot. n. *101401*  
del 10.11.2017

**Ai Dirigenti Scolastici**

**Ai Legali dei Genitori**

**OGGETTO: Trasmissione note ASL Roma 5 prot.n. 36897 dell'08.11.2017 e n.37199 del 09.11.2017.**

Con la presente si trasmettono in allegato le note meglio descritte in oggetto, tenuto conto che la scrivente articolazione comunale ha già provveduto ad inoltrare richiesta di modifica SCIA sanitaria dei refettori scolastici degli I.C. Del territorio entro la data del 16.11.2017.

Distinti saluti.



**Il Dirigente Area VIII SAP**

**Dott. Domenico Nardi**

*Domenico Nardi*

DIREZIONE SANITARIA AZIENDALE



\*20170037119\*

RMS - AZIENDA SANITARIA  
LOCALE ROMA 5  
Prot n°37119 del 09/11/2017  
Protocollo in uscita



AL SINDACO DEL COMUNE DI GUIDONIA-MONTECELIO

SIG. MICHEL BARBET

e

ALL'ASSESSORE ELISA STRANI

Gent.mo Sindaco e Gent.ma Assessore,

in relazione alla definizione degli spazi adibiti a refettorio nell'ambito delle mense scolastiche e della relativa SCIA la scrivente Direzione trova ragionevole l'individuazione degli spazi per la consumazione del pasto domestico attraverso l'identificazione perimetrale con nastro colorato su pavimento che delimiti lo stesso dallo spazio utilizzato per la mensa scolastica.

Gli spazi delineati per la consumazione dei pasti domestici devono essere infatti annualmente definiti in base al numero dei bambini per i quali è richiesto tale tipo di consumo.

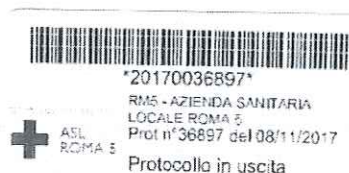
Cordiali saluti

Il Direttore Sanitario Aziendale

Dr.ssa Simona Amato



DIREZIONE SANITARIA AZIENDALE



AL DIRIGENTE  
ISTITUTO COMPRENSIVO G. GARIBALDI  
GUIDONIA  
e

p.c. AL SINDACO DEL COMUNE DI GUIDONIA-MONTECELIO

SIG. MICHEL BARBET  
e

ALL'ASSESSORE ELISA STRANI

Oggetto: suggerimenti al documento "REGOLAMENTO CONSUMAZIONE PASTO DOMESTICO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA ISCRITTI AL TEMPO PIENO "

Ad integrazione delle precedenti note dell'11 e del 16 ottobre u.s. inviate dal Dipartimento di Prevenzione della scrivente Azienda, indirizzate al Sindaco del Comune, e avendo studiato il documento emarginato in oggetto messo a disposizione della Dr.ssa Amato, Direttore Sanitario dell'ASL Roma 5, si rappresenta quanto segue:

1. il regolamento elaborato costituisce uno strumento di lavoro apprezzabile per l'approccio condiviso e per i contenuti;
2. pur considerando che, secondo l'art. 3, "la preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, rientrano nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori" si sottolinea quanto sia essenziale che "vengano assicurate idonee condizioni igieniche degli alimenti consumati";
3. in particolare si ricorda la necessità di attenersi alle modalità e tempi di conservazione indicate negli involucri dei singoli alimenti, come il latte, lo yogurth, i latticini, insaccati, salumi etc. Pertanto se il latte è a lunga conservazione, può essere consumato solo se trasportato nel contenitore originale intatto e non se conservato in altri recipienti o all'interno di un contenitore termico, che non garantisce

necessariamente condizioni di temperatura tali da impedire la proliferazione microbica, parimenti i latticini, lo yogurth, insaccati, salumi, etc potranno essere consumati soltanto se la confezione non indicasse la conservazione a temperature specifiche che devono essere assicurate durante tutto il periodo prima della consumazione del vitto;

4. gli alimenti, così come indicati nel documento, per esempio verdure crude come carote, finocchio, radicchio, insalata, oppure verdure cotte al vapore o lessate, o anche pollo o carne alla griglia o lessa, riso devono essere ben conservati in contenitori di plastica senza condimenti acidi;

5. in relazione ai contenitori di conservazione del pasto domestico preparato a cura dei genitori i contenitori devono essere di plastica e non termici, in quanto i contenitori termici possono facilitare la fermentazione o la proliferazione di germi, tenendo conto che queste indicazioni sono date in relazione alla normativa vigente che prevede che le aule abbiano una temperatura tra i 20 gradi centigradi (+2°) e circa 1,96 mq netti per alunno in classe.

5. si rammenta questa nuova esperienza che la scuola si accinge ad ospitare deve essere una opportunità, oltre che di nutrire i bambini, anche di promozione della loro salute e pertanto il regolamento potrebbe farne cenno;

6. una volta deciso l'assetto e il funzionamento della mensa sarà necessario riassumerne le caratteristiche nella segnalazione certificata di inizio attività presso il Comune di Guidonia.

7. Infine per quanto concerne la pulizia degli spazi dedicati alla ristorazione con il vitto domestico, questi devono essere sanificati con gli stessi prodotti utilizzati per la sanificazione degli spazi assegnati alla mensa scolastica, avendo cura di evitare detersivi allergizzanti.

Cordiali saluti

Il Direttore Sanitario Aziendale  
Dr.ssa Simona Amato