



COMUNE DI ASCIANO

PROVINCIA DI SIENA

U.O. AREA SERVIZI AL CITTADINO

☎ 0577 714502 * ☎ 0577 719517 * ✉ segretario@comune.asciano.siena.it

UFFICIO SEGRETERIA

Prot. n. 8979
Lì, 29/09/2010

LA SINISTRA ASCIANO

OGGETTO: RISPOSTA INTERROGAZIONE MENSE SCOLASTICHE

In risposta all'interrogazione consiliare in oggetto, pervenuta in data 20/09/2010 n° 8611 di prot., si precisa quanto segue:

- in effetti sia nel complesso scolastico di Asciano Capoluogo che in quello della frazione di Arbia sono presenti locali che in passato sono stati adibiti a cucina per la preparazione dei pasti da somministrare agli alunni della scuola elementare e materna;
- al momento della loro realizzazione, fine anni ottanta, detti locali rispettavano le norme igienico sanitarie all'epoca vigenti;
- con il tempo, però, le normative sono divenute, giustamente, molto più restrittive sia per garantire la qualità e la salubrità dei pasti sia per quanto riguarda le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a titolo esemplificativo le principali norme da rispettare per la preparazione diretta dei pasti, relativamente ai locali dove si svolge l'attività ivi compresi quelli accessori, sono le seguenti:

Tra i requisiti delle aree di servizio, dovrà essere assicurato:

- un locale cucina di forma e dimensioni tali da garantire la completa funzionalità;
- una dispensa, con frigorifero, dotata possibilmente di accesso proprio dall'interno;
- un'anticucina ed un locale per il lavaggio delle stoviglie;
- uno spogliatoio, doccia e servizi igienici per il personale addetto, separati con idonei disimpegni dai locali precedenti;

- uno spazio per la pulizia degli allievi corredato di lavabi.

- è evidente che i locali esistenti sia ad Asciano che ad Arbia non rispettano in pieno quanto previsto dalla normativa igienico sanitaria vigente;
- occorrerebbero quindi interventi considerevoli di redistribuzione degli spazi interni e/o di ampliamento in quanto quelli esistenti probabilmente non sarebbero sufficienti a garantire le superfici necessarie in particolare per i locali accessori (dispensa, anticucina, spogliatoi e servizi per i dipendenti divisi per sesso, etc.);
- anche i vari impianti devono essere certificati e conformi alle particolari normative relative ai luoghi dove vengono confezionati i pasti e dove si svolgono attività lavorative in genere;
- inoltre anche le attrezzature di cucina sono ormai datate e non più rispondenti ai requisiti richiesti;
- per la gestione diretta del servizio di preparazione pasti nei due complessi scolastici occorrerebbero quindi interventi sia di tipo strutturale che relativi all' acquisto di attrezzature con costi enormi che, stante anche l'attuale condizione economica in cui versano gli enti locali, compreso il nostro, al momento non sono sostenibili;

Concludendo, ci preme sottolineare, che pur mantenendo quotidianamente un'elevata soglia di attenzione sul servizio fornito dalla Cooperativa appaltatrice, la qualità degli alimenti e dei prodotti utilizzati nella nostra mensa, non sono mai stati oggetto di discussione o di lamentela ma di un generale apprezzamento emerso in tutte le commissioni mensa fino ad adesso regolarmente tenute.

L'occasione è gradita per porgere i più distinti saluti

L'ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE

Silvia Fregoli