

<p>Servizio di controllo qualità mense scolastiche del Comune di Ferrara</p>	<p>Alle scuole dell'obbligo interessate che usufruiscono del servizio di refezione in catering</p>
<p>Comune di Ferrara – Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie - via Guido D'arezzo, 2 – Ferrara Ufficio Refezione Scolastica – tel 0532418146</p>	

Progetto antispreco “Frutta e pane del giorno prima” – Protocollo per conservare pane e frutta rimasti indistribuiti in mensa e offrirli ai bambini per le merende del giorno successivo

A seguito del nulla osta da parte dell’UOIAN alla realizzazione del progetto in oggetto, che si può senz’altro inserire come un’importante iniziativa nell’ambito della politica di riduzione degli sprechi alimentari, si forniscono di seguito alcune indicazioni per la gestione operativa del recupero di questi alimenti.

Frutta fresca e pane rimasti indistribuiti in mensa (non quelli rimasti sui vassoi a fine pasto, in questo caso ognuno può portarsi in classe o a casa i propri), possono essere conservati e ridistribuiti ai bambini che vogliono consumarli il giorno successivo per le merende con i seguenti accorgimenti:

- devono essere conservati al riparo da polvere ed altre fonti di contaminazione all’interno di idonei contenitori dotati di coperchio (simili a quelli con cui la ditta di ristorazione effettua il trasporto della frutta)
- il pane può essere conservato soltanto per il giorno successivo a quello della produzione; la frutta fino a che risulta ancora consumabile, priva di marciumi o avvizzimenti. E’ sconsigliabile tuttavia accumulare frutta per più giornate successive in quanto andrebbe poi nuovamente sottoposta a lavaggio prima della somministrazione; quantità eccessive di frutta che potrebbe accumularsi vanno evitate con la distribuzione ai bambini che, oltre a consumarla a scuola, possono portarla a casa.
- i contenitori vanno conservati nel locale cucinetta della scuola, non appoggiati a terra; vanno tenuti adeguatamente puliti e periodicamente sanificati
- sui contenitori, anche ai fini della rintracciabilità degli alimenti, va indicata la dicitura “frutta/pane mensa scolastica” con la data del giorno in cui sono stati serviti in mensa”
- eventuali frutti con segni di marciume o buccia non più integra non possono essere ridistribuiti ma vanno prontamente eliminati
- nel momento della distribuzione i bambini possono prelevare pane e frutta da soli esattamente come nel momento della refezione. Nel caso in cui la distribuzione avvenga ad opera di un adulto è necessario, per la frutta, l’utilizzo di guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti
- naturalmente non possono essere conservati per il giorno successivo macedonia o frutta già lavata nei sacchetti (IV gamma) in quanto prodotti deperibili per i quali si è già verificata, al momento della distribuzione, l’interruzione della catena del freddo e che andrebbero comunque conservati in frigorifero a temperatura controllata con necessità di monitoraggio della stessa
- è bene che in ogni plesso dove il progetto trovi realizzazione vi sia un’individuazione scritta dei nominativi del/dei responsabile/i della gestione operativa dello stesso

