



Comune di Bolzano  
Stadtgemeinde Bozen

L'Assessora alla Scuola, alle Attività Economiche, al Turismo e allo Stadtmarketing  
Die Stadträtin für Schule, Wirtschaft, Tourismus und Stadtmarketing

Bolzano, 09.06.2022  
Prot. Nr.

Egregio Consigliere  
Walter Seppi

Al Signor Sindaco  
Dr. Renzo Caramaschi

Alla Segreteria  
del Consiglio Comunale

**Oggetto: Interrogazione nr. 37/2022: situazione mense scolastiche**

In risposta all'interrogazione nr. 37/2022 riguardante la situazione mense scolastiche si forniscono le seguenti informazioni rispetto ai quesiti:

1) Il servizio di ristorazione scolastica della città di Bolzano viene erogato in tutte le scuole di ogni ordine e grado ed in particolare è strutturato in un totale di n. 16 cucine attive. A queste si aggiungono n. 3 scuole che non sono dotate di cucina ma di terminali di distribuzione, dove i pasti vengono veicolati.

I cuochi entrano in servizio dalle ore 6.30/ 7.00 ed il pasto viene messo in preparazione in base al menù del giorno e ad eventuali pasti da veicolare.

2) L'Ufficio Scuole e del Tempo libero monitora quotidianamente le mense, valutando anche le rimanenze del pasto.

In alcuni casi, quando una proposta o una ricetta non risulta gradita a gran parte dei commensali, si effettua una variazione al menù o la modifica della ricetta.

Si segnala tuttavia che lo scarto più elevato riguarda la verdura cruda e cotta, il pane e la frutta.

Per evitare lo spreco di pane e frutta si è più volte chiesto alle scuole di invitare i bambini ad asportare dalla mensa tali alimenti, consumandoli in un secondo momento. Per il mancato consumo di verdura cruda e cotta, è stata contattata l'Intendenza scolastica per pianificare e condividere la realizzazione di progetti di educazione alimentare, da proporre già a partire dal prossimo anno scolastico.

3) Attualmente, per la ristorazione collettiva, restano in vigore le norme per il distanziamento di 1 metro tra i commensali. Va da sé che i posti a sedere in mensa si sono dimezzati. Abbiamo organizzato con le scuole più turni, su tutta la settimana, per dare modo al maggiore numero possibile di studenti di accedere al servizio. In accordo con le dirigenze scolastiche, a settembre si partirà garantendo la mensa a coloro che hanno il tempo pieno o i pomeriggi obbligatori di rientro. Il servizio potrà essere allargato anche agli studenti, che non hanno il tempo pieno ed il rientro pomeridiano, soltanto se ci sarà un miglioramento della situazione epidemiologica tale da allentare le misure previste ed attualmente in vigore per i distanziamenti obbligatori tra i commensali.

4) Ogni cucina è dotata di cuoco e aiuto cuoco.

5) Le risorse umane sono in carico alla ditta aggiudicataria dell'appalto e pertanto, a fronte di licenziamenti, la ditta deve provvedere alla riassunzione di nuovo personale. Il capitolato

speciale concernente la gara di appalto del servizio di ristorazione prevede infatti la presenza di una dotazione organica di personale adeguata per garantire il buon andamento del servizio.

6) Appena si sono allentate le misure per il contenimento della pandemia, abbiamo scritto alle scuole chiedendo i riferimenti dei genitori nominati quali organi collegiali mensa. Tutti i nominativi, che ci sono stati forniti dalle scuole, sono stati subito contattati e abbiamo dato modo a questi genitori di entrare nelle mense, consumare il pasto, verificare il servizio e confrontarsi con l'ufficio. Dal prossimo anno contiamo di poter garantire il libero accesso, due volte al mese, ai genitori che vengono nominati dalla scuola.

Finora, in base alle risposte ottenute dalle scuole, abbiamo contattato per affiancare in sopralluogo in mensa, i genitori delle scuole Alfieri, King, Langer, Bosco, Dante, Ilaria Alpi, Gries, Stifter, Tambosi, Rodari, Fermi, Vinci, Manzoni, S.F.Neri, Pestalozzi.

L'Assessora alla Scuola, alle Attività Economiche, al Turismo e allo Stadtmarketing  
Johanna Ramoser