

Manuale per l'autocontrollo nella refezione delle scuole dell'infanzia

La refezione nelle scuole dell'infanzia è particolarmente curata sotto vari aspetti: un'attenzione specifica è rivolta all'educazione alimentare, all'educazione alla salute dei bambini, all'elaborazione dei menu (in considerazione del fabbisogno energetico del bambino, della qualità e della quantità dei cibi, dei gusti e del grado di accettazione del cibo da parte dei bambini), all'aspetto finanziario (acquisto del cibo, costi di preparazione delle vivande) e al controllo della refezione.

Dal 1° luglio 1997, in base alla legislazione federale, ogni scuola dell'infanzia dotata di servizio di refezione dev'essere in grado di garantire la sicurezza degli alimenti prodotti in ogni momento, cioè in ogni fase della preparazione: dall'accettazione della merce dal fornitore fino al servizio in mensa. L'obiettivo può essere raggiunto con l'impostazione e l'attuazione, in ogni sede, di un appropriato autocontrollo o controllo autonomo.

In Ticino, quest'anno, delle 367 sezioni di scuole dell'infanzia che accolgono i 7'832 bimbi iscritti, 311 (85%) sono dotate di servizio di refezione. La docente ha il compito di coordinare la refezione con il cuoco/la cuoca conformemente alle direttive cantonali.

All'inizio di febbraio l'Ufficio dell'educazione prescolastica (UEP) del DIC ha organizzato un incontro di studio, in collaborazione con il Laboratorio cantonale, indirizzato ai cuochi e alle cuoche delle scuole dell'infanzia. Lo scopo dell'incontro consisteva nel meglio informare il personale sulle disposizioni legislative e soprattutto nel presentare dettagliatamente il manuale apposito - redatto dal Laboratorio e dall'UEP - che fornisce le indicazioni pratiche per ottemperare alle nuove prescrizioni.

Il manuale evidenzia innanzitutto che il controllo autonomo nelle refezioni assicura i seguenti vantaggi: la garanzia dell'impeccabilità qualitativa dei pasti serviti ai bambini; la diminuzione dei pericoli per la salute durante la preparazione e durante lo stoccaggio dei pasti; la protezione dell'utenza da ipotetici danni per la salute; la possibilità di prevenire eventuali pretese di risarcimenti di danni (responsabilità relativa ai prodotti); il rispetto delle nuove norme di legge in materia di

derrate alimentari (la cosiddetta «buona prassi di fabbricazione»).

Le nuove normative per l'autocontrollo nella refezione, spiegate nel manuale, vertono su due punti essenziali: la sicurezza microbiologica degli alimenti serviti nelle refezioni; il flusso delle derrate alimentari e le responsabilità nell'ambito dell'autocontrollo. Riguardo il primo punto, cioè la sicurezza sul piano igienico-microbiologico, la tecnica culinaria deve osservare minuziosamente precise norme pratiche; per esempio: scongelare i prodotti a una temperatura di refrigerazione massima di 5°C, cuocere e/o riscaldare a una temperatura interna di almeno 65°C per alcuni minuti ecc. A ciò vanno aggiunte le rigorose norme igieniche per tutto il personale della cucina (divisa di lavoro, pulizia personale ecc.).

Il secondo punto concerne gli aspetti più delicati del flusso delle derrate alimentari: l'accettazione della merce, l'immagazzinamento o stoccaggio e la lavorazione del cibo (cottura, raffreddamento, mantenimento a caldo).

Dall'accettazione della merce fino al servizio del cibo in mensa ogni passaggio dell'autocontrollo nella refezione è di competenza del cuoco / della cuoca. Competenze del municipio, nel comune-sede della scuola dell'infanzia, sono invece le fasi precedenti, cioè la scelta del fornitore e il trasporto della merce. Il cuoco / la cuoca ha il compito di vigilare su ogni fase del processo e di compilare le apposite schede con i dati rilevati, (tipo di cibo, temperature di frigoriferi e congelatori, tipo di preparazione del cibo, consumo immediato, cottura, raffreddamento, mantenimento a caldo ecc.).

Per ulteriori informazioni o per ottenere il manuale telefonare all'Ufficio dell'educazione prescolastica, tel. 804 34 88/69.

Flusso delle derrate alimentari e responsabilità nell'ambito dell'autocontrollo

Vista l'organizzazione della refezione nella scuola dell'infanzia (compiti del Municipio, della docente responsabile di sede, del/la cuoco/a) si ritiene utile descrivere schematicamente i diversi passaggi ed i ruoli di responsabilità, dal momento in cui viene scelto il fornitore fino al servizio del pasto ai bambini.

