



**MINISTERO dell'ISTRUZIONE, dell'UNIVERSITA' e della RICERCA**

**I. C. VIA ORMEA**

Via Ormea, 6 ☎ 0661568456 📠 0661569749

00166 ROMA – XXVI° Distretto – XIII° Municipio

C.M. RMIC8G200T – C.F. 97715090581

[www.icviaormea.edu.it](http://www.icviaormea.edu.it) ✉ [rmic8g200t@istruzione.it](mailto:rmic8g200t@istruzione.it) ✉ [rmic8g200t@pec.istruzione.it](mailto:rmic8g200t@pec.istruzione.it)

COMUNICAZIONE DOCENTI N. 35

*Ai docenti*

Plessi Via Casalotti, Via Orbassano, Via Cornelia

**Oggetto: Modalità di taglio e somministrazione degli alimenti in sicurezza**

In allegato la nota della Direzione socio-educativa Municipio 13 relativa all'oggetto.

Roma, 10/10/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Giuseppe Russo

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

# ROMA



Municipio XIII Roma Aurelio  
Direzione Socio Educativa  
Il Direttore

Prot. n. CS/2019/101281  
del 08/10/2019

Alle POSES e ai Dirigenti Scolastici  
del Municipio XIII

e, p.c.

Al Direttore del Municipio XIII  
Dott.ssa Maria Rita Capponi

Alla Presidente del Municipio  
Dott.ssa Giuseppina Castagnetta

All'Assessore alle Politiche Scolastiche  
Dott.ssa Paola Biggio

Alla Presidente della Commissione Scuola  
Dott.ssa Arianna Ugolini

**Oggetto: Modalità di taglio e somministrazione degli alimenti in sicurezza**

Con la presente in seguito alle numerose richieste di delucidazione pervenute alla scrivente Direzione, risulta opportuno rammentare, in riferimento a quanto in oggetto, che con nota Prot. n. CS/2018/108967 del 19.10.2018, che ad ogni buon fine si allega, si e' provveduto a dare precise indicazioni (sulla base delle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica", approvate dal Consiglio Superiore di Sanità) all' Impresa che si occupa del Servizio di Ristorazione.

Tali procedure di taglio e somministrazione degli alimenti in sicurezza, sono oggetto di controllo nei sopralluoghi effettuati dai Dietisti municipali presso i centri refezionali per verificare la conformità del Servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

Confidando di aver fornito le opportune rassicurazioni, si conferma la disponibilità dell'Ufficio Programmazione Alimentare per eventuali ulteriori chiarimenti sull'argomento.

Si coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.

Dott.ssa Donatella Donati

Roma Capitale  
Via Aurelia 470 – 00165 Roma  
Tel.: 06.69618671  
Email: donatella.donati@comune.roma.it  
Pec: [protocollo.municipioroma13@pec.comune.roma.it](mailto:protocollo.municipioroma13@pec.comune.roma.it)

# ROMA



Municipio XIII Roma Aurelio

Direzione Socio- Educativa

Il Direttore

Roma, li 19.10.2018

Prot. n. CS/2018/ 108967

All'Impresa Serenissima Ristorazione s.p.a.

e, p.c. Al Direttore del Municipio XIII

Dott.ssa Maria Rita Capponi

All'Assessore alle Politiche Scolastiche

Dott.ssa Paola Biggio

Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi

del Municipio XIII

Alle POSES del Municipio XIII

Al Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici

**Oggetto: Modalità di taglio e somministrazione degli alimenti in sicurezza – Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo del Ministero della Salute**

Con la presente si ritiene opportuno specificare alcuni aspetti procedurali in riferimento a quanto in oggetto.

Sulla base delle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica", approvate dal Consiglio Superiore di Sanità, si integra quanto già disposto dall'Articolo 4 del C.S.A. che dispone lo sbucciamento della frutta per i bambini delle sezioni Primavera e Ponte, Scuola dell'Infanzia e primo ciclo della Scuola Primaria, ove richiesto dai Dirigenti Scolastici, dai Funzionari Educativi e/o dalle Dietiste municipali.

L'Allegato Tecnico n. 2 al Capitolato Speciale d'Appalto – Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti – prevede, inoltre, che i formati di pasta debbano essere quelli indicati e che, per le sezioni primavera ponte e per la Scuola dell'infanzia, la carne e gli affettati debbano essere tagliati in piccolissimi pezzi e gli ortaggi cotti e crudi sminuzzati.

Roma Capitale  
Via Aurelia 470 – 00165 Roma  
Tel.: 06.69618671  
Fax: 06.69618395  
email: michele.luciano@comune.roma.it  
PEC: protocollo.mun18@pec.comune.roma.it

Si chiede, pertanto, a Codesta Spett. Le Impresa, di seguire le indicazioni di seguito elencate:

- tutti i secondi piatti a base di carne, formaggi, latticini ed affettati vanno tagliati in piccolissimi pezzi; per quanto riguarda la carne, va prestata particolare attenzione anche nel rimuovere eventuali nervature e filamenti. Il prosciutto crudo non va servito a fette ma tagliato in pezzi, avendo cura di eliminare il grasso visibile;

- i filetti di pesce surgelato previsti dalle ricette "215 - filetti di limanda gratinati", "216 - filetti di limanda panati", "217 - filetti di merluzzo gratinati", "218 - filetti di nasello gratinati", "219 - filetti di spigola panati", non vanno serviti interi ma tagliati in grossi pezzi, per aumentare la possibilità di identificazione da parte del personale di cucina della presenza indesiderata di spine;

Per quanto riguarda le preparazioni a base di ortaggi, laddove non sia già prevista nella ricetta una modalità di preparazione specifica (ad esempio in crema per i primi piatti), e ad integrazione di quanto già disposto dall'allegato tecnico 2, si specifica quanto segue:

- le carote devono essere tagliate nel senso della lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli, evitando il taglio trasversale (a rondelle);

- i pomodori previsti dalla ricetta "insalata di pomodori" devono essere tagliati in quattro parti e poi in pezzi più piccoli;

- i finocchi previsti dalla ricetta "insalata di finocchi" devono essere privati dei filamenti e tagliati in piccoli pezzi.

Per quanto riguarda la frutta, viene richiesto lo sbucciamento per i bambini delle sezioni primavera e ponte, delle scuole dell'infanzia e del primo ciclo della Scuola primaria e si indicano di seguito le accortezze da impiegare:

- kiwi: tagliare nel senso della lunghezza per ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella);
- ciliegia: rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti;
- mela e pera: tagliare in pezzetti piccoli;
- pesca, prugna, susina: rimosso il nocciolo, tagliare in pezzetti piccoli;
- uva: rimuovere i semi e tagliare in quattro parti.

Per quanto riguarda in particolare l'uva, segnalata dalle statistiche nazionali ed internazionali come uno degli alimenti che più frequentemente causa ostruzione delle vie aeree nei bambini, si ritiene opportuno tagliarla per tutte le tipologie di utenza, compresa tutta la scuola primaria. Tale accorgimento si rende necessario in quanto risulta evidente come in una comunità scolastica risulti difficile garantire lo stesso livello di attenzione e supervisione da parte di un adulto rispetto all'ambito familiare e sia più complesso evitare distrazioni nel momento del pasto.

Laddove non fosse possibile garantire il taglio dell'uva per tutte le fasce di età, a causa dell'elevata affluenza dei turni mensa, si ritiene opportuno evitarne la somministrazione.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

Dott. Michele Luciano

