



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL Carbonia

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE



**RELAZIONE CONCLUSIVA
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE NELLE MENSE SCOLASTICHE**

**Valutazione gradimento pasto: anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014
Revisione e aggiornamento tabelle dietetiche anno scolastico 2013/2014
Tavolo tecnico mense scolastiche Progetto Campu Maistu dal 2015**

"MENSA SANA in MENU' SANO"

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Medico: dr. Gian Mauro Vinci

GRUPPO DI LAVORO

Coordinatore: dr. Gian Mauro Vinci

Medico Referente Settore Igiene della Nutrizione: dr.ssa Gabriella Carta

Biologa Nutrizionista: dr.ssa Cecilia Guaita

Infermieri: dr. Carlo Atzori, dr.ssa M. Paola Corsini



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASL Carbonia

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

“Mensa Sana in Menù Sano”

Introduzione

La ristorazione scolastica può facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette finalizzate alla promozione della salute e alla prevenzione delle patologie cronico degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità ecc.) di cui l'alimentazione non adeguata qualitativamente e quantitativamente, costituisce uno dei principali fattori di rischio.

Pertanto, il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN), con l'intento di concorrere, per quanto di competenza, a ridurre l'incidenza delle malattie cronico degenerative su questo territorio e di dare risposte alle continue sollecitazioni scritte e verbali riguardo la qualità del pasto in mensa scolastica, che risultava di scarso gradimento e di qualità mediocre, ha attuato a partire dell'anno scolastico 2012/2013 il progetto denominato “Mensa sana in menù sano” che si proponeva di effettuare sopralluoghi nelle mense scolastiche al fine di valutare e migliorare il gradimento del pasto da parte dei bambini e degli insegnanti.

Obiettivo generale

Promozione della sana alimentazione e della qualità dei pasti nelle mense scolastiche.

Obiettivi specifici

Nello specifico il progetto prevedeva di verificare:

- la somministrazione di menù approvati da questo Servizio nelle mense scolastiche individuate e la loro qualità;
- la coerenza tra i menù validati da questo Servizio e i menù effettivamente somministrati nelle mense;
- la corrispondenza tra le grammature proposte da questo Servizio per ciascuna pietanza e quelle effettivamente somministrate;
- il gradimento del pasto da parte dei bambini.

Destinatari del progetto

Le scuole individuate, oggetto di sopralluogo e monitoraggio, sono state:

- tre mense della scuola primaria, (Carbonia “Is Meis” – Iglesias “Serra Perdosa” – Gonnena);
- una mensa di una scuola secondaria di primo grado (Portoscuso);
- una mensa della scuola materna (Matzaccara).

Il progetto ha coinvolto complessivamente un numero di circa 300 bambini.

Attività svolte

Il gruppo di lavoro, appositamente costituito all'interno del servizio SIAN, ha effettuato 4 verifiche nelle mense della Scuola primaria e dell'infanzia e una verifica in una mensa di una Scuola secondaria di I grado.

Metodologia

- Nel corso dei sopralluoghi gli operatori del gruppo di lavoro hanno intervistato le insegnanti, con la finalità di conoscere le criticità rilevate nel corso dell'anno scolastico nella mensa scolastica e hanno proceduto alla rilevazione del livello di gradimento del pasto (utilizzando una scheda appositamente predisposta dal SIAN) ;
- Per ogni sopralluogo è stata stilata una dettagliata relazione con relative proposte migliorative, provvedendo ad inviarla ai Dirigenti Scolastici, Gestori delle mense, Sindaci dei Comuni dell'Istituto Scolastico coinvolto nel progetto;
- Alle insegnanti sono state rilasciate brochure informative sulla sana alimentazione.

Analisi schede di rilevazione

Si riporta sinteticamente quanto emerso dalla compilazione delle suddette schede:

- Ridotto consumo delle pietanze, presumibilmente, in seguito al consumo di merende ipercaloriche;
- Il pasto non sempre viene servito caldo;
- Utilizzo di forchette di plastica troppo fragili (si spezzano frequentemente);
- Mancato gradimento di alcuni alimenti quali frittate, verdure, pesce e minestre; i piatti in media, risultano parzialmente accettati dall'utenza (ossia consumati almeno al 50% da una percentuale di bambini compresa tra il 50e il 74%);
- alla prova di assaggio da parte del gruppo di lavoro del SIAN , le pietanze sono risultate gradevoli.

Risultati in breve

Le verifiche effettuate hanno consentito di accertare che:

- tutti i menu' somministrati durante le verifiche effettuate, erano stati validati da questo Servizio;
- i menù somministrati e i menù validati da questo Servizio sono risultati corrispondenti;
- la grammatura delle pietanze, è risultata quasi sempre corrispondente rispetto a quella proposta da questo Servizio (eccetto le grammature del pane e della frutta nella Scuola Secondaria di I grado di Portoscuso) ;
- il materiale plastico: stoviglie, posate, bicchieri e bottiglie è utilizzato in modo eccessivo in tutti gli Istituti Scolastici;
- Le insegnanti propongono la revisione delle Tabelle dietetiche tenendo conto dei desideri espressi dai bambini e delle difficoltà riscontrate nel corso degli anni.

Conclusioni

Alla luce delle risultanze ottenute e delle criticità rilevate nel corso dei sopralluoghi effettuati, il gruppo di lavoro del SIAN, **attraverso una comunicazione scritta, inviata a tutti i Comuni del territorio di propria competenza**, si è reso disponibile a:

- rivedere le Tabelle Dietetiche al fine di raggiungere l'obiettivo di un'alimentazione equilibrata e allo stesso tempo appetibile per l'utenza, tenendo conto che in diverse realtà le suddette tabelle erano datate e in taluni casi non risultavano essere mai state valutate dal Servizio scrivente;
- valutare le Diete Speciali per patologia o per esigenze etico-religiose e verificare la loro corretta preparazione e distribuzione;
- promuovere incontri formativi sull'importanza del consumo di una merenda adeguata, con i genitori dei bambini/ragazzi ad integrazione dell'attività svolta nel progetto "A come Antropometria";
- realizzare incontri formativi per i Referenti alla Salute nelle Scuole, per i Referenti della Ristorazione Scolastica dei Comuni e degli Enti gestori, per i membri delle Commissioni mense;
- fornire consulenza ai Comuni per l'elaborazione dei Capitolati d'appalto per le mense scolastiche.

Il gruppo di lavoro ha infine rilasciato delle brochure informative agli insegnanti e dato suggerimenti sul menù in mensa scolastica, proponendo quanto segue:

- stimolare il bambino al consumo di una prima colazione e merenda adeguate;
- favorire il consumo di frutta e verdura di stagione distribuendo in classe la merenda di metà mattina a base di frutta di stagione;
- favorire il consumo di prodotti a filiera corta al fine di garantire ai bambini un prodotto sempre fresco;
- incrementare il consumo di prodotti biologici più genuini e a minore impatto ambientale;
- proporre, in collaborazione con gli Enti gestori, ricette gastronomiche più appetibili per gli alimenti salutarie e di difficile accettazione per i bambini (come i legumi, il pesce e la verdura);
- realizzare, in collaborazione con le insegnanti, eventuali Laboratori del gusto in classe;
- sensibilizzare i bambini al concetto del valore degli alimenti e coinvolgerli nella riduzione degli sprechi;
- ridurre l'utilizzo di materiale in plastica (stoviglie, posate, bicchieri, bottiglie) come suggerito dal Capitolato speciale di appalto per la Provincia Carbonia-Iglesias ed elaborato dal gruppo Tecnico del "Tavolo Mense scolastiche" (giugno 2012);
- ripristinare, ove possibile, i centri cottura nelle Scuole per offrire pasti caldi e appena preparati che comportano, oltre che maggiore appetibilità, anche rischi minori per la sicurezza alimentare.

Ricadute organizzative

A conclusione del Progetto sono state rivalutate la maggior parte delle tabelle dietetiche delle mense scolastiche del territorio; si è fornita consulenza ai Comuni, per quanto di competenza del Sian, per la stesura dei capitolati per la ristorazione scolastica; è iniziato un percorso di fattiva collaborazione tra Istituti scolastici ove sono presenti le mense, i Comuni e altri stakeholder.

Inoltre, a partire dall'anno 2015, il SIAN ha aderito al Progetto **Campu Maistu** in collaborazione con l'Agenzia Regionale Laore e le Scuole Primarie, partecipando all'attività di educazione alimentare prevista dal suddetto Progetto rivolta agli insegnanti, ai genitori e ai ragazzi; infine ha partecipato attivamente alle riunioni e al lavoro del Tavolo Tecnico per le mense scolastiche del Sulcis Iglesiente che ha elaborato il testo di un Capitolato tipo, innovativo, per la ristorazione scolastica.