

Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica

¹⁻³Pecoraro P.; ²⁻³Palombi E.; ³Mutone C.; ⁴Pontieri V.; ⁵Vairano P.; ¹La Stella C.; ¹Stellato S.; ¹Coppola V.; ⁶D'Andrea S.; ⁷Durante G.; ⁷Perito P.; ⁴D'Onofrio R.; ⁶Prudente M.
¹SIAN Napoli 3 sud; ²SIAN Benevento; ³Gruppo Scientifico Regionale; ⁴SIAN Caserta; ⁵SIAN Napoli centro; ⁶SIAN Avellino; ⁷SIAN Salerno.



Introduzione

Il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un capitolo complesso della ristorazione collettiva, perché deve rispondere ad obiettivi molteplici. Primo tra tutti è la garanzia igienico-sanitaria dei pasti erogati, ma obiettivo imprescindibile è quello di educare i piccoli utenti al consumo di alimenti e pietanze nutrizionalmente adeguate alla loro età. Tali obiettivi possono essere perseguiti realizzando una sinergia degli attori coinvolti nella ristorazione scolastica che, a vario titolo, si possono individuare in: Amministrazione comunale o scuola privata; Azienda Sanitaria Locale; Gestore del servizio di ristorazione; Insegnanti e dirigenti scolastici; Utente rappresentata, laddove esistente, dalla commissione mensa.



Obiettivi

Omogeneizzazione di tutte le procedure inerenti il servizio di refezione scolastica; miglioramento della qualità nutrizionale dei pasti somministrati; incremento del consumo di cibi salutari.

Metodi

Raccolta di bibliografia scientifica, legislazione nazionale e comunitaria, testi specifici e altri documenti e linee guide già vigenti in altre regioni.

Molto importante è stato il contributo fornito dai componenti del gruppo di lavoro, costituito ad hoc, e composto da dirigenti dei

Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.



Risultati

Per uniformare il servizio di refezione scolastica e garantire la qualità nutrizionale sono stati dedicati dei capitoli specifici alle procedure per la gestione dei capitolati d'appalto, un elenco dettagliato con le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la composizione specifica delle tipologie di pietanze da inserire nel menù/pranzo. Il documento, inoltre, contiene specifiche indicazioni per l'attuazione delle diete riferite a particolari patologie.

Al fine di incrementare il consumo di alimenti salutari tra cui frutta e verdura, il servizio di refezione scolastica prevede, oltre la somministrazione del pranzo quello dello spuntino di metà mattina.

Un altro aspetto importante ha riguardato i genitori attraverso semplici consigli che rappresentano esempi di suddivisione calorico – nutrizionale della giornata alimentare per le diverse fasce di età.



Conclusioni

La promozione di uno stile di vita sano e gli interventi di prevenzione nutrizionale finalizzati a correggere le errate abitudini alimentari non possono prescindere da una corretta gestione della refezione scolastica. La proposta per una sana alimentazione, aumentando il consumo di frutta, verdura, alimenti a base di amidi preferibilmente non manipolati e grassi vegetali deve rappresentare il punto fermo del pasto scolastico. Oltre ad una diffusione capillare del documento cartaceo agli Enti locali ed agli Istituti scolastici, sarà possibile consultarlo e scaricarlo dal sito web appositamente realizzato nell'ambito del progetto di prevenzione dell'obesità del bambino e dell'adolescente “

Crescere Felix” (www.crescerefelix.it). Le linee sono state approvate con

D.D. n.169 del 3 luglio 2009.