

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA



La dieta che viene seguita a scuola è basata sul modello della dieta mediterranea



Tenendo conto anche di quanto indicato nel D.L. n.104 del 12.09.2013 nel quale il Presidente della Repubblica ha emanato disposizioni urgenti in materia di istruzione, università e ricerca, al fine di tutelare anche la salute nelle scuole, l'art. 4 comma 5 (**tutela della salute nelle scuole**).

E' UNA RISPOSTA

AL

DILAGANTE PROCESSO DI GLOBALIZZAZIONE

E

STANDARDIZZAZIONE DEI CIBI

Nelle mense scolastiche del Comune di Ancona



- Le tabelle nutrizionali applicate sono formulate sul modello della **dieta mediterranea**



Lo dice la storia e lo
conferma
la tradizione:

*“Se vuoi vivere a lungo
devi prestare molta
attenzione a quello
che mangi”*

*La dieta
mediterranea*

Gli alimenti della dieta mediterranea

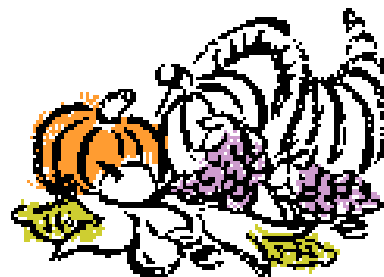
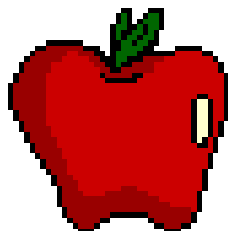
Riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità, la dieta mediterranea è famosa in tutto il mondo per il suo equilibrio di nutrienti e il giusto apporto calorico dei cibi.

Gli alimenti che caratterizzano questo regime alimentare sano e diffuso in Italia come nel resto del bacino del Mar Mediterraneo sono:



I PRODOTTI UTILIZZATI PER I PASTI A SCUOLA SONO PREVALENTEMENTE A DENOMINAZIONE E CERTIFICATI :

- ▶ PARMIGIANO REGGIANO DOP
- ▶ PROVOLONE VALPADANA DOLCE DOP
- ▶ ASIAGO DOP
- ▶ CASCIOTTA D'URBINO DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI CARPEGNA DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP
- ▶ BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
- ▶ CARNE BOVINA VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
- ▶ ORTOFRUTTA FRESCA BIOLOGICA



Alcuni prodotti utilizzati sono a filiera corta, da produzioni locali (Regionali) e rappresentano circa il 30-35% degli alimenti utilizzati

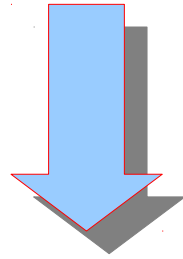
- **Carne suina fresca (arista)** – salumificio di Ortezzano (FM)
- **Carne bovina fresca IGP Carnimarche** – Amandola (AP)
- **Carni avicole nazionali fresche** – produttore di Cingoli (MC)
- **Uova di gallina in guscio** – produzione coop.va di Falconara M.ma



- **Pane e prodotti da forno** – produttore di Passo di Treia (MC)
- **Pasta e pastina di farro** – produttore di S. Lorenzo in Campo (PU)
- **Olio extra vergine di oliva 100% italiano** – produttore di Terni
- **Miele** – Coop.va Apicoltori Marchigiani
- **Biscotti frollini** – produttore di Ancona
- **Formaggio (Casciotta d'Urbino)** –
produttore PU



Perché la dieta mediterranea è la più adatta per i menù scolastici?



Prevede **piatti semplici**: i bambini non gradiscono pietanze elaborate, costituite da molti ingredienti

Le preparazioni che riscuotono maggior gradimento tra i commensali della mensa scolastica sono: la pasta con pomodoro e basilico, la pasta con olio extra vergine e parmigiano reggiano, il petto di pollo alla salvia, il passato di legumi con i crostini di pane, la pizza e la bruschetta con olio extra vergine di oliva.

La dieta mediterranea a scuola...

Perché?

•Assicura un apporto adeguato di nutrienti

I nutrienti si bilanciano automaticamente. La dieta mediterranea con verdure, frutta di stagione, cereali specialmente integrali, frutta secca, legumi, carni bianche, pesce, olio di oliva, erbe aromatiche determina il giusto apporto di nutrienti, ossia fornisce completezza nutrizionale

•Prevede alimenti salutarissimi, ma semplici, dunque graditi

È una dieta semplice, quindi moderatamente ipocalorica e, grazie alla fibra contenuta negli alimenti che la caratterizzano, favorisce anche il senso di sazietà, oltre a modulare l'assorbimento dei vari nutrienti

La dieta mediterranea a scuola...

Perchè?

•Svolge una attività di prevenzione naturale verso le malattie legate allo stile alimentare squilibrato e tipico della società moderna

essendo ricca in carboidrati complessi rallenta la velocità intestinale di assorbimento degli zuccheri, inoltre fornisce acidi grassi omega 3 e acido oleico, che abbassa il colesterolo LDL senza influenzare l'HDL, unitamente a un'ampia gamma di vitamine antiossidanti e oligoelementi, utili per proteggere da situazioni patologiche di vario genere, dunque fondamentali per i soggetti in accrescimento

•Riduce il rischio di obesità

essendo ricca di fibra riduce l'assorbimento intestinale dei lipidi. L'utilizzo di erbe aromatiche consente inoltre una riduzione nell'utilizzo di sale aggiunto per insaporire le pietanze, quindi è salutare per prevenire l'ipertensione e le patologie ad essa correlate

E' UNA DIETA CHE SI EQUILIBRA AUTOMATICAMENTE

Tutto
tenendo conto delle



- Recepite dalla Regione Marche con D.G.R. n. 1762 del 06/10/2010, che prevede anche la sorveglianza e la valutazione anche del Servizio Sanitario locale (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).

Dal mese di febbraio 2016 tale attività è svolta dall'ASUR Marche Area Vasta 2 comprendente Jesi, Fabriano e Ancona.

Siamo già in contatto con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Fabriano, come disposto dal Direttore del SIAN.

Nelle mense scolastiche è utilizzato il sale iodato, quale forma di prevenzione di alcune patologie della tiroide. Il sale aggiunto è comunque impiegato in quantità minime, **dopo i 12 mesi di età.**

In ottemperanza alla Circolare del Ministero della Salute e alla Legge n. 55 del 21 marzo 2005: **“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”.**

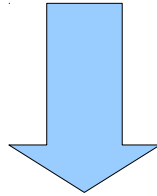


Ministero della Salute: Linee guida del 06 febbraio 2015

Si sta prestando particolare attenzione anche a quanto previsto dalla normativa indicata, relativa alla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalla collettività, nel caso di specie ai bambini utenti delle mense scolastiche.

L'Amministrazione ha valutato che l'alimentazione proposta ai bambini nelle mense scolastiche

deve essere:



→ **BUONA PER LA SALUTE**

→ **BUONA PER L'AMBIENTE**

→ **BUONA PER IL MONDO**

e

→ **buona per**



Risvegliare il gusto degli alimenti

- **Un esercizio indispensabile per capire cosa significa nutrirsi e sollecitare il palato ai sapori tipici**
- **Scelte dei cibi per un'alimentazione responsabile**



GUARDIAMO I NUMERI...

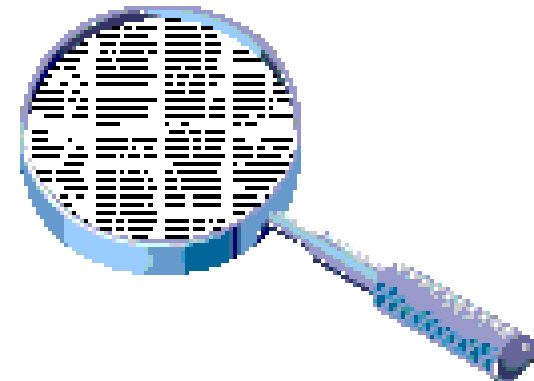
In questo anno scolastico dall'inizio del servizio di mensa, 21 settembre 2015 al 10 giugno 2016 presso i 5 centri cottura (BabyFood, Redipuglia, Gramsci, Fantasia, Montedago) sono stati confezionati i seguenti pasti per gli utenti delle mense scolastiche:

- Pasti bambini n. 467.104
- Pasti adulti n. 34.178

TOTALE N. 501.282

MONITORAGGIO E CONTROLLI

Dall'avvio del servizio di mensa ad oggi su questi pasti prodotti sono stati effettuati controlli ed esami ispettivi visivi e di laboratorio sulle derrate utilizzate, sulle procedure di lavorazione, sui pasti confezionati, sui pasti serviti agli utenti, con verifica anche delle quantità non assunte, ossia del gradimento da parte dei commensali.



Verifica della qualità

La **qualità** è stata monitorata e verificata costantemente attraverso:

- **Controlli interni:** esami ispettivi-visivi e sensoriali, controlli organolettici, rilievi quantitativi
- **Controlli esterni:** esami chimici, fisici, microbiologici, organolettici

Qualità degli alimenti e delle preparazioni erogati a scuola

La *qualità* dei prodotti (misurata e misurabile) è espressamente indicata nel capitolato di appalto per la fornitura di derrate.

Per **qualità** si intende:

- qualità igienica
- qualità nutrizionale
- qualità edonistica o organolettica
- qualità di servizio

Controlli interni:

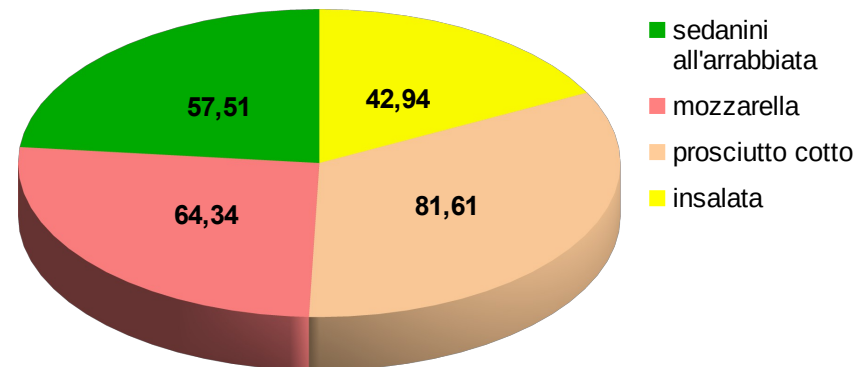
- **DERRATE n. 72**
 - **PRODUZIONE
(centri cottura) n. 23**
 - **OFFICES n. 43**
- } n. 66

Si riportano i dati delle
**VERIFICHE EFFETTUATE SUL
GRADIMENTO DI ALCUNI PASTI**
(rilievo con pesatura)

Gradimento %:

scuola Faiani (1° turno di mensa)- 18/01/2016

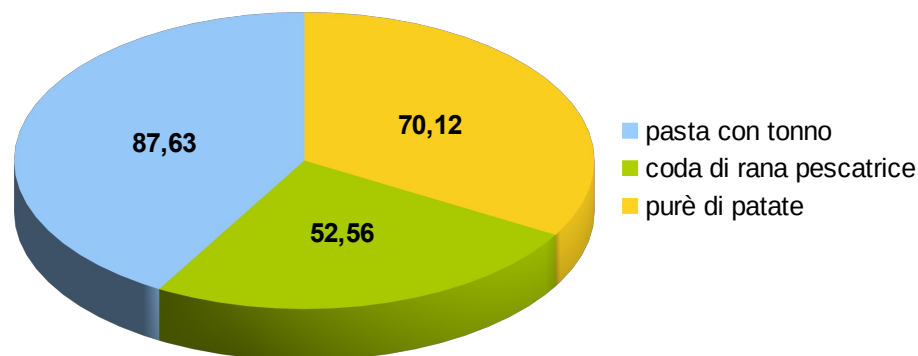
- 1° piatto (pasta all'arrabbiata) 57,51
- 2° piatto: mozzarella 64,34
- p. cotto 81,61
- contorno (insalata) 42,94



Gradimento %:

la scuola La Gabbianella- 21/01/2016

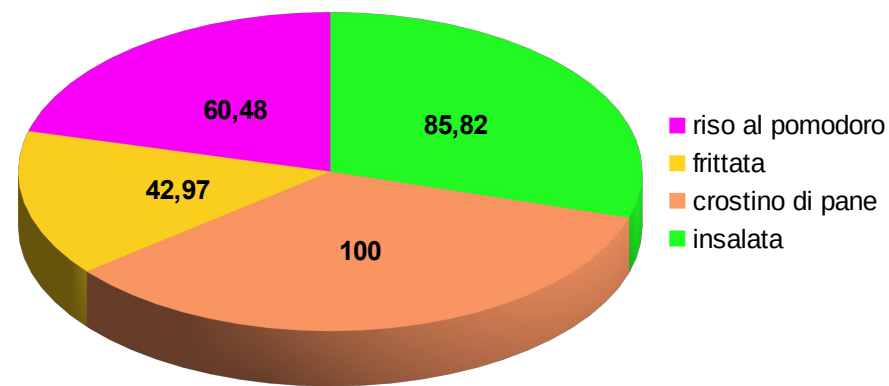
- 1° piatto (pasta con tonno) 87,63
- 2° piatto (coda di rana pescatrice) 52,56
- contorno (purè di patate) 70,12



Gradimento %:

scuola Montessori- (1° turno di mensa) 22/01/2016

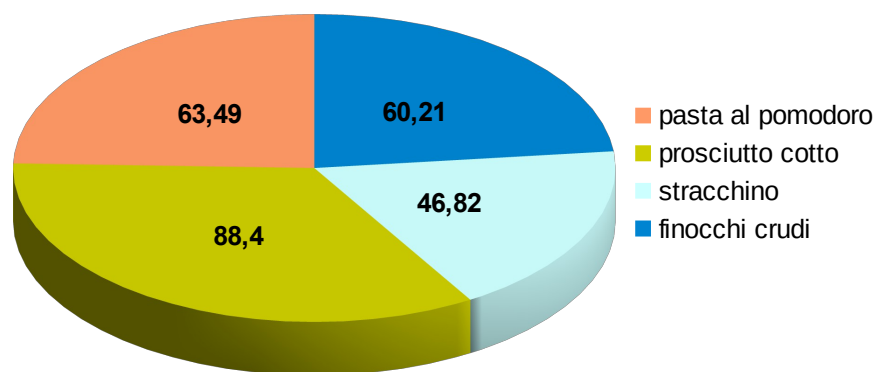
- 1° piatto (riso al pomodoro) 60,48
- 2° piatto (frittata) 42,97
- crostino di pane 100,00
- contorno (insalata) 85,82



Gradimento %:

scuola Socciarelli- 01/02/2016

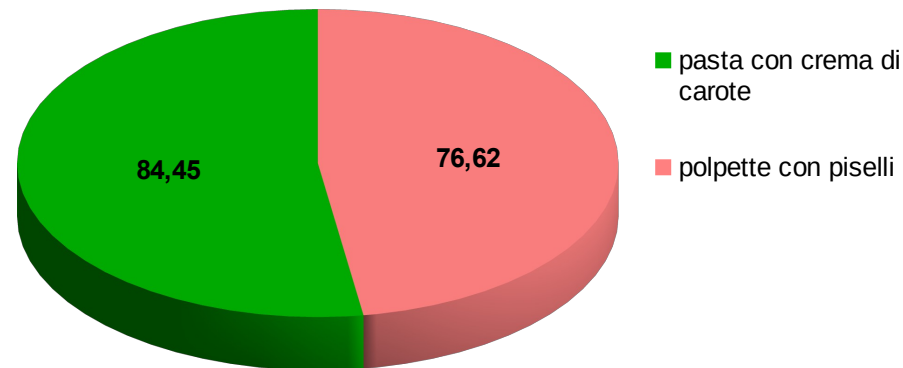
- 1° piatto (pasta al pomodoro) 63,49
- 2° piatto: stracchino 46,82
- p. cotto 88,40
- contorno (finocchi crudi) 60,21



Gradimento %:

scuola Ginestra- 05/02/2016

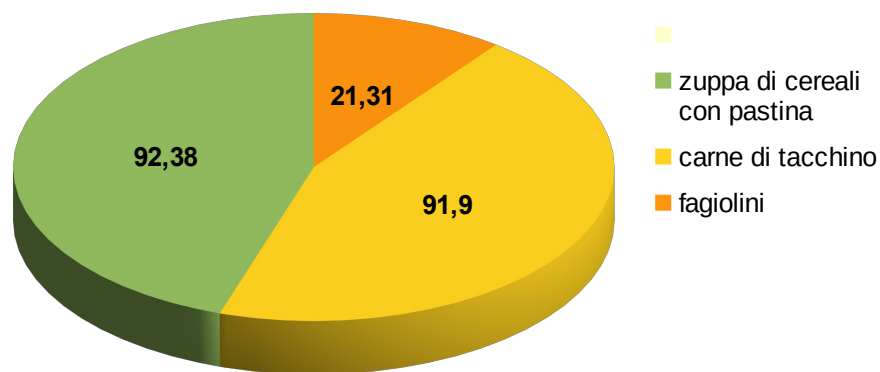
- 1° piatto (pasta con crema di carote) 84,45
- 2° piatto+contorno: polpette con piselli 76,62



Gradimento %:

scuola Ginestra- 16/02/2016

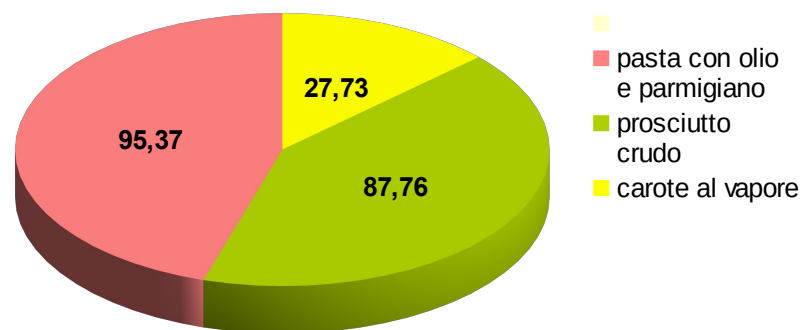
- 1° piatto (zuppa di cereali e verdure) 92,38
- 2° piatto (tacchino al forno) 91,90
- Contorno (fagiolini al limone) 21,31



Gradimento %:

scuola A. Serena - 18/02/2016

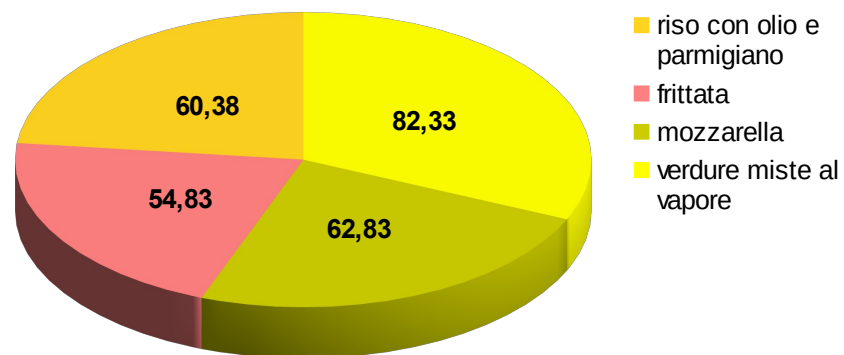
- 1° piatto (pasta in bianco) 95,37
- 2° piatto (p. crudo) 87,76
- Contorno (carote al vapore) 27,73



Gradimento %:

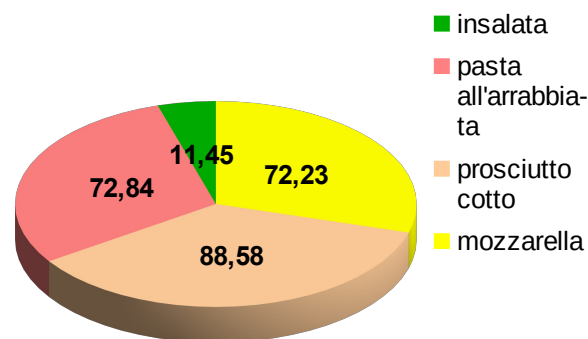
scuola J.Piaget/De Amicis - 19/02/2016

- 1° piatto (riso con olio e parmigiano) 60,38
- 2° piatto: frittata 54,83
mozzarella 62,83
- Contorno (verdure miste al vapore) 82,33



Gradimento %:

scuola Manzotti - 11/04/2016



Erogato contorno (INSALATA) per prima pietanza



- 1[^] portata (insalata) 11,45 (3 bambini su 33)
- 2[^] portata (pasta all'arrabbiata) 72,84
- 2[°] piatto: p. cotto 88,58
mozzarella 72,23

Questionari di qualità

rivolti ad un campione di utenti delle mense

- Questionari somministrati a **46 scuole** e n. 56 sezioni nel periodo marzo/aprile 2016
 - **n. 30 scuole infanzia** (utenti 4-5 anni)
 - **n. 16 scuola primaria tempo pieno e prolungato** (classe terza)

Hanno interessato

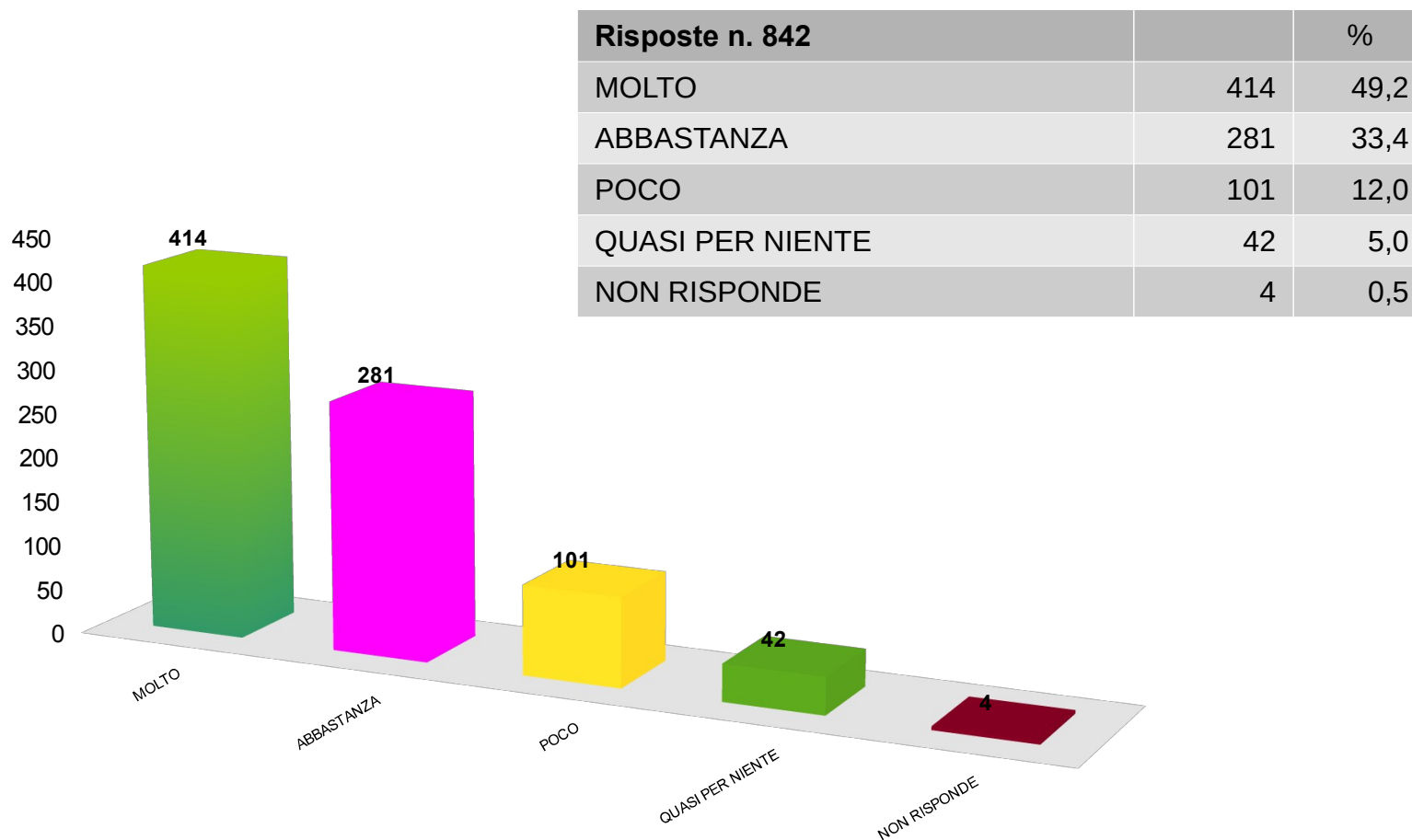


- **n. 989 bambini**
sono pervenute n. 842 risposte pari all' 85,13%
- **n. 989 genitori**
sono pervenute n. 735 risposte pari al 74,31%
- **n. 110 insegnanti**
sono pervenute n. 108 risposte pari al 98.18%



Questionario per bambini

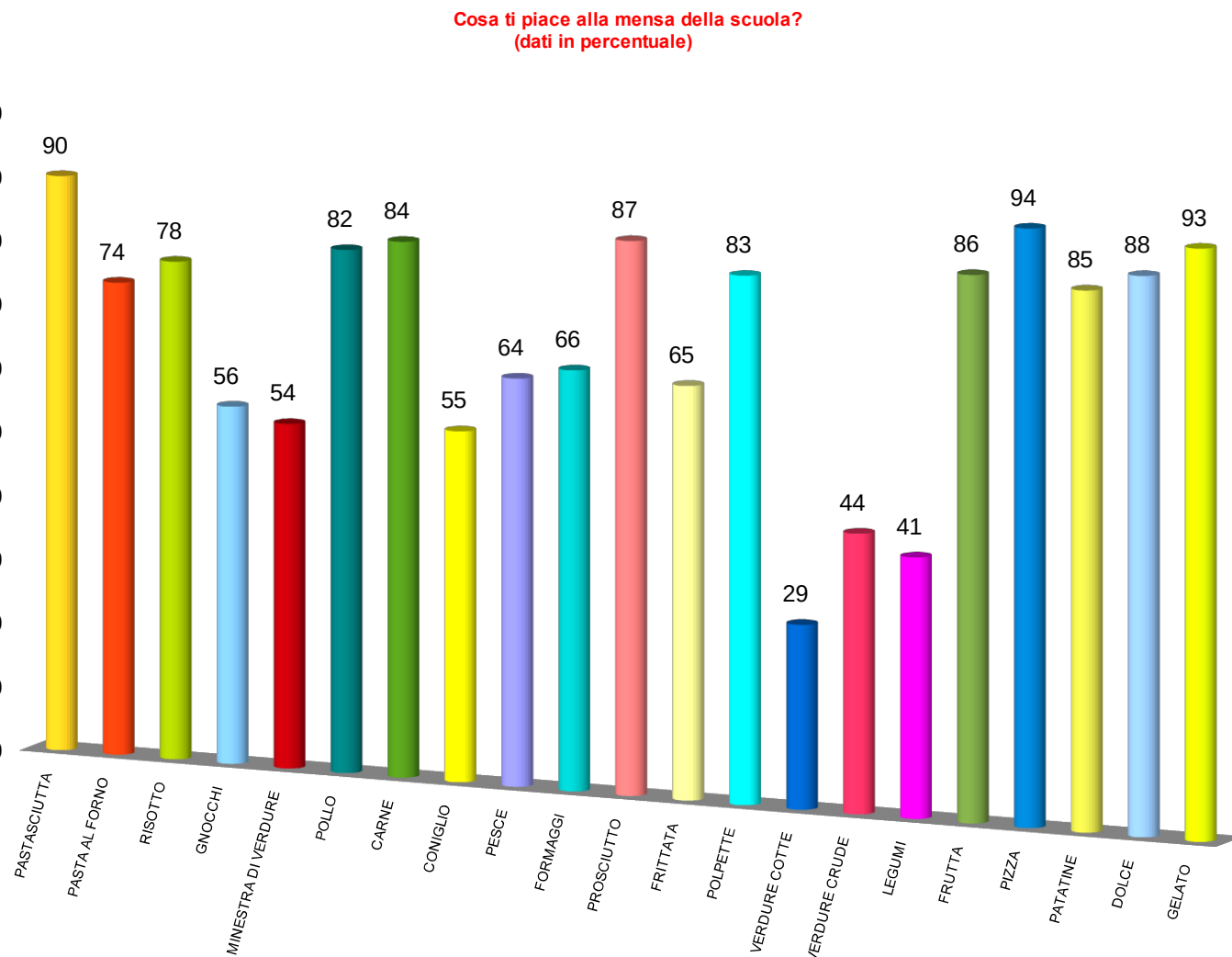
DOMANDA 1: “Ti piace mangiare a scuola?”



Questionario per bambini

DOMANDA 5: “Cosa ti piace alla mensa della scuola?”

Risposte n. 842	Mi piace	%
PASTASCIUTTA	758	90
PASTA AL FORNO	626	74
RISOTTO	653	78
GNOCCHI	474	56
MINESTRA DI VERDURE	453	54
POLLO	691	82
CARNE	707	84
CONIGLIO	462	55
PESCE	543	64
FORMAGGI	554	66
PROSCIUTTO	735	87
FRITTATA	546	65
POLPETTE	696	83
VERDURE COTTE	240	29
VERDURE CRUDE	373	44
LEGUMI	343	41
FRUTTA	723	86
PIZZA	793	94
PATATINE	716	85
DOLCE	742	88
GELATO	779	93

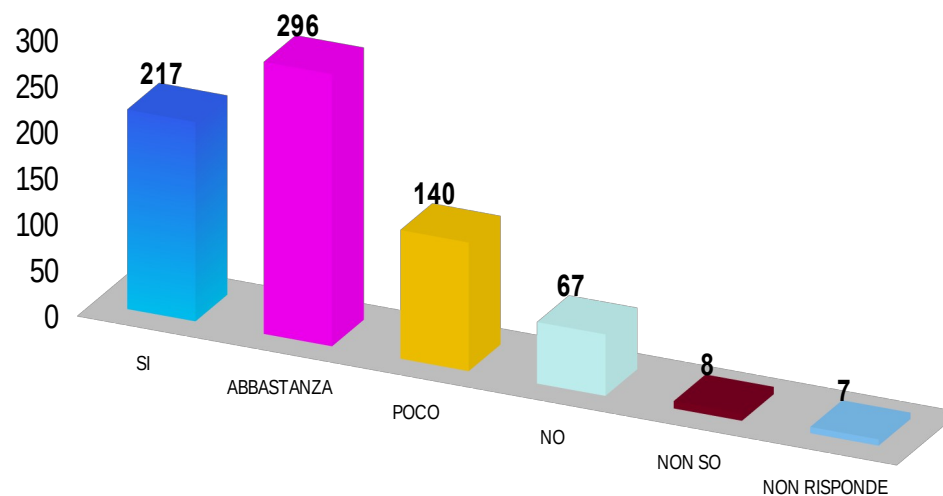


U.O. ristorazione scolastica - giugno 2016

Questionario per genitori

DOMANDA 6: “Si ritiene soddisfatto del gradimento dei pasti riferito da suo figlio?”

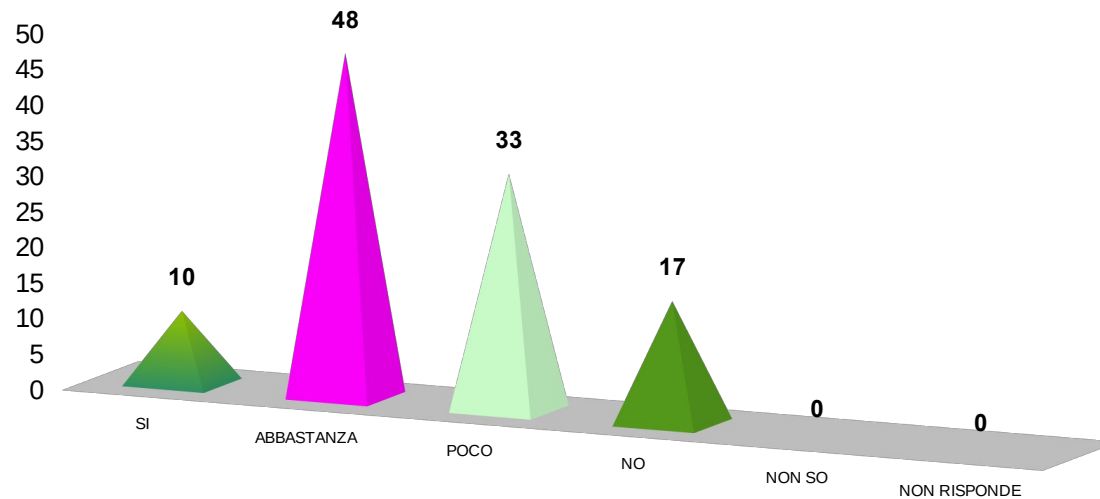
Risposte n. 735		%
SI	217	29,5
ABBASTANZA	296	40,3
POCO	140	19,0
NO	67	9,1
NON SO	8	1,1
NON RISPONDE	7	1,0



Questionario per insegnanti

DOMANDA 3: “Ritiene che la varietà dei menu proposti sia soddisfacente?”

Risposte n. 108		%
SI	10	9,26
ABBASTANZA	48	44,44
POCO	33	30,56
NO	17	15,74
NON SO	0	0,00
NON RISPONDE	0	0,00



OBIETTIVI / PROPOSTE MIGLIORATIVE

- EROGAZIONE FRUTTA A FINE PASTO
- INTRODUZIONE DI UOVA BIOLOGICHE
- EROGAZIONE DI PASTI CONFEZIONATI CON PRODOTTI A FILIERA CORTA NELL'ARCO DEL MESE
- PASTI SOCIALI
- CONTENIMENTO SPRECHI/CONSUMI

La scuola dovrebbe essere come volano per l'Educazione alla Salute e al Benessere

Non c'è dubbio che una corretta alimentazione e un giusto rapporto con il cibo nel periodo della crescita costituiscono il fondamento per una vita sana anche in età adulta.

La scuola si rivela essere il luogo privilegiato per una efficace **Educazione Alimentare** ricordando che affinché l'Educazione Alimentare sia efficace c'è necessità di un approccio sistemico. Deve esserci sinergia tra tutte le componenti:

- genitori
- bambini
- scuola
- ente locale
- industria alimentare

E' questa la sfida di oggi



grazie per l'attenzione

