



ASL LECCE
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

**Al Signori Sindaci dei Comuni
della Provincia di Lecce**

**OGGETTO: Indicazioni nutrizionali per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria.
Anno scolastico 2013/2014.**

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce tramite i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) con la collaborazione dei Servizi Veterinari Area “B” di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, delle due Macroaree (ex LE/1 ed ex LE/2), nell’ambito degli interventi finalizzati alla sicurezza alimentare e di prevenzione nutrizionale nella ristorazione collettiva, tesa, più in particolare, alla prevenzione delle malnutrizioni in età infantile, ritiene di fare cosa utile fornendo, a codesta rispettabile Amministrazione, in allegato alla presente, indicazioni nutrizionali differenziate per età e relative alla Scuola dell'infanzia (allegato 2), primaria e secondaria (allegato 3).

Il nuovo menù, diverso per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, con rotazione su cinque settimane, è stato riformulato tenendo conto non solo delle indicazioni contenute nelle **“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”** (G.U. n. 134 del 11-6-2010), secondo i criteri generali delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (revisione 2003 e suoi aggiornamenti) dell'Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione, delle indicazioni contenute nei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana) revisione 2012, delle indicazioni dei “Valori dietetici di riferimento per l'assunzione di nutrienti” da parte del gruppo di esperti scientifici (NDA) della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), ma anche delle indicazioni pervenute dai componenti le commissioni mensa riguardo al gusto dei bambini ed all'accettabilità dei pasti.

Il menù presenta, in alcune giornate, delle pietanze alternative ed una lista di ortaggi e verdure da utilizzare nella scelta di **“verdure di stagione”**, in appendice allo stesso, in modo che ogni scuola possa compilare il proprio menù, esporlo con le scelte effettuate e darne comunicazione agli Organi di controllo.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha come obiettivo principale quello di fornire un pasto:

- di qualità;
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale;
- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Allo stesso tempo, la fruizione del pasto da parte degli alunni rappresenta un momento integrativo di educazione alimentare, svolgendo un ruolo attivo nella prevenzione dell'obesità.

I dati dell'indagine statistica di Sorveglianza Nutrizionale **“Okkio alla SALUTE 2012”** evidenziano, per la Regione Puglia, un incremento della prevalenza di bambini in sovrappeso ed obesi. La letteratura internazionale e nazionale indica che gli interventi che hanno permesso di ottenere i migliori risultati, fra gli altri, sono quelli realizzati nel contesto scolastico ed orientati al contrasto sia dei determinanti individuali, sia di quelli familiari e sia di quelli appartenenti all'ambiente di vita, che possono favorire nell'età evolutiva il consolidamento di abitudini alimentari scorrette.

È dimostrato, infatti, che abitudini corrette acquisite nell'infanzia influiscono positivamente sulla salute futura della persona adulta.

Un ruolo importante nel sistema dei controlli della qualità complessiva dei pasti è svolto dalle Commissioni Mensa, formate prevalentemente da educatori/insegnanti e genitori, che, tra le altre cose, possono predisporre il monitoraggio dell'accettabilità del pasto e formulare proposte di miglioramento del servizio stesso.

In un sistema integrato di interventi di promozione della salute, una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per stimolare sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune.

In tal senso potrebbe essere utile la predisposizione di un sintetico documento destinato alle famiglie, una **“Carta dei Servizi”** della ristorazione scolastica, da consegnare all'atto dell'iscrizione alla scuola, che contenga la finalità del servizio di ristorazione, le condizioni di accesso al servizio, l'organizzazione e le modalità di erogazione del servizio, l'identificazione del gestore e del responsabile del servizio, le raccomandazioni per il completamento dei pasti e per un corretto regime dietetico extrascolastico dei bambini e delle famiglie, il responsabile operativo cui fare

referimento, l'elenco delle attività (momenti di informazione, attività didattiche, ecc.) che si intende realizzare sul tema dell'alimentazione. Il SIAN, per gli aspetti nutrizionali, può garantire il supporto tecnico, ove richiesto.

Inoltre, appare di basilare importanza il rispetto dei principi fondamentali in tema di nutrizione anche nel consumo degli altri pasti della giornata, fuori dall'ambiente scolastico. E' stata pertanto predisposta una lettera (Allegato 1), destinata ai genitori degli alunni, contenente dette indicazioni.

Gli alimenti destinati alla ristorazione scolastica devono inoltre essere prodotti di **prima qualità**, le cui caratteristiche merceologiche devono essere descritte in maniera dettagliata nei capitolati di appalto. A tal fine l'Amministrazione può fare riferimento a quanto meglio esplicitato nelle allegate Tabelle Merceologiche.

Considerato che, dai controlli effettuati su alcuni prodotti alimentari forniti in fase di ristorazione scolastica, sono emerse carenze che hanno avuto come conseguenza contestazioni, anche penalmente rilevanti, questo Dipartimento di Prevenzione, tramite i competenti Servizi SIAN e SIAV B, ha provveduto alla stesura di Tabelle Merceologiche comprendenti tutti gli alimenti presenti nel menù 2013-2014.(Allegato 5).

Si rammenta, inoltre che, in ossequio alle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali relative alla sicurezza alimentare, le attività dei Centri di cottura e di refezione devono essere preventivamente registrate ex art.6 Reg. 852/2004 CE, devono essere rispettati e i pertinenti requisiti igienico-sanitari e le norme di buona prassi igienica ed operativa, devono essere predisposte, attuate e mantenute aggiornate una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto distribuito.

E' importante rammentare anche il rispetto delle vigenti norme che regolano la materia, tra cui la Legge n. 488/2009 e s.m.i., che all'art 59, comma 4, recita: "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. *omissis*".

Da ultimo si richiama l'attenzione sul obbligo di formazione per gli addetti al servizio di ristorazione e, sul rispetto, da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), gestori del

servizio di ristorazione scolastica, di quanto contenuto nella D.G.R. n.890 del 09 maggio 2012 in ordine alla preparazione di pasti per celiaci, ivi compresa la formazione specifica nella materia.

Si rammenta che tali attività sono oggetto di pertinenti verifiche da parte di Organi di controllo, quali il SIAN, il SIAV B, ed ogni altra Autorità competente in materia di ristorazione scolastica.

Allegati:

- Allegato 1: lettera destinata ai genitori contenente raccomandazioni nutrizionali relative ai pasti consumati dai propri figli al di fuori dell'ambiente scolastico
- Allegato 2: menù Scuola dell'Infanzia autunno-inverno / primavera-estate
- Allegato 3: menù Scuola Primaria/ Secondaria (adulti) autunno-inverno / primavera-estate
- Allegato 4: note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il corretto utilizzo delle materie prime destinate al Responsabile del servizio ristorazione
- Allegato 5: Tabelle Merceologiche

Si resta a disposizione per ogni chiarimento o per eventuali richieste di variazioni o personalizzazioni dei menù.

Distinti saluti

IL Direttore del Dipartimento di Prevenzione
Dott. Giovanni De Filippis