



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

Ai Signori Sindaci dei Comuni della Provincia di Lecce

**Ai Responsabili Settore Ristorazione Scolastica dei
Comuni della Provincia di Lecce**

OGGETTO: Aggiornamento indicazioni nutrizionali per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria. Anno scolastico 2015/2016.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL di Lecce, nell'ambito degli interventi tesi a favorire nell'età evolutiva il consolidamento di abitudini alimentari corrette, finalizzati alla sicurezza alimentare e di prevenzione nutrizionale nella ristorazione collettiva, per l'anno scolastico 2015/2016 riconferma le univoche indicazioni nutrizionali differenziate per età e relative alla Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, contenute nei menù già in uso per l'anno scolastico 2014/2015.

Il Dipartimento, comunque, ritiene di fare cosa utile fornendo degli aggiornamenti rispetto ai precedenti anni scolastici in risposta all'adozione di nuovi regolamenti legislativi, o a problematiche o evidenze emerse dal confronto continuo con il territorio.

In allegato alla presente, ed in ottemperanza all'adozione in data 13.12.2014 del Reg. UE n. 1169/2011 – *“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”* si invia un fac-simile di cartello da personalizzare con il proprio logo, tramite il quale si renda noto all'utenza e ai loro familiari, che negli alimenti preparati e somministrati nella struttura, possono essere presenti ingredienti e/o coadiuvanti considerati allergeni.

Pertanto nella gestione diretta del servizio di refezione scolastica si raccomanda le S.S. L.L. la visione di detto regolamento al fine di fornire chiare informazioni all'utenza.

Da quanto è emerso nel confronto continuo con il territorio, questo Dipartimento invita le poche Amministrazioni Comunali che ancora non hanno condiviso la proposta di adozioni di menù corretti, ad una maggiore attenzione per la salute dei bambini frequentanti le mense scolastiche, ribadendo l'importanza del consumo di un pasto sicuro sia igienicamente che nutrizionalmente.

L'Amministrazione ha l'obbligo di sottoporre a valutazione le tabelle dietetiche da adottare ed eventuali variazioni al SIAN competente per territorio. Si coglie l'occasione per ribadire che non sono consentite modifiche non autorizzate delle ricette riportate.

Ciò anche in relazione al fatto che i menù devono garantire un buon livello di gradimento da parte dei bambini (equilibrio tra dietetica e gastronomia) che permetta gradualmente l'implementazione del gusto verso

alimenti salutari, ma notoriamente poco consumati (pesce, verdure, legumi, etc.) con l'impiego di ricette semplici e appetibili (giusta interazione fra odore, colore, sapore, consistenza, temperatura, volume e immagine del cibo nel piatto) ed essere variati al fine di evitare la monotonia delle proposte gastronomiche.

Al pari, si ritiene utile ribadire che nel sistema dei controlli della qualità complessiva dei pasti, le *Commissioni Mensa* giocano un ruolo molto importante, per cui si suggerisce alle Amministrazioni che non le avessero ancora istituite ad avviarne la costituzione.

La Commissione Mensa, formata prevalentemente da insegnanti e rappresentanti dei genitori, esercita, nell'interesse dell'utenza, funzioni propositive e consultive. In particolare i suoi compiti sono quelli di realizzare un proficuo collegamento fra utenza, Amministrazione Comunale, ASL e Ditta fornitrice, ove presente, per:

- collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi nutrizionali e di sicurezza alimentare;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto;
- proposte di variazioni del menù scolastico in cooperazione con altri soggetti;
- avanzare istanze provenienti dall'utenza.

Organizzazione, modalità di funzionamento ed operatività della Commissione Mensa, vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli Enti istituzionali nelle diverse singole realtà.

Come già attuato per gli anni passati, si prevedono per l'Anno scolastico 2015/2016, incontri finalizzati alla formazione, all'aggiornamento ed al confronto per tutti i soggetti di detta Commissione, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti.

L'utilità e l'efficacia della Commissione Mensa è fondamentale in una logica di costante monitoraggio e miglioramento che solo lo scambio continuo fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie può garantire.

Per la formulazione del *Capitolato d'Appalto* si auspica inoltre un'attenzione particolare, affinché siano dettagliati adeguatamente i parametri per tutti gli aspetti del servizio di refezione scolastica:

- origine e qualità delle derrate;
- conservazione e trasporto delle derrate;
- trattamento e scodellamento;
- organizzazione e caratteristiche degli spazi destinati alla refezione;
- utilizzazione di vasellame e suppellettili;
- fasi post refezione;
- quant'altro ritenuto necessario.

A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.

Gli alimenti destinati alla ristorazione scolastica devono essere prodotti di **prima qualità, le cui caratteristiche merceologiche devono essere descritte in maniera dettagliata nei capitolati di appalto.** I SIAN

in collaborazione con i SIAV B per la parte di competenza, hanno provveduto alla stesura di Tabelle Merceologiche comprendenti tutti gli alimenti presenti nel menù a cui l'Amministrazione può fare riferimento al fine di evitare carenze e conseguenti contestazioni, anche penalmente rilevanti.

La ASL, attraverso le professionalità e le competenze dei SIAN, per gli aspetti nutrizionali, e congiuntamente ai SIAV "B" per gli aspetti merceologici e di qualità, può garantire il necessario supporto tecnico e di consulenza esclusivamente alle Amministrazioni.

La refezione scolastica assume un ruolo di primo piano anche come momento educativo volto a ridurre le disuguaglianze sociali, per l'adozione di comportamenti rispettosi della salute umana e di tutela dell'ambiente.

Il capitolato rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico - nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

In riferimento alle più attuali indicazioni del Ministero della salute, unitamente al Ministero dell'Ambiente e di Tutela del territorio e del mare e dell'Istituto Superiore di Sanità sono state attivate su tutto il territorio nazionale campagne di sensibilizzazione volte alla **eliminazione della plastica dalle mense scolastiche**, sollecitando scelte orientate alla riduzione del rischio fin dalla scuola d'infanzia.

Ove l'organizzazione degli orari scolastici ed il servizio mensa lo consentano, a metà mattina è opportuno distribuire uno *spuntino salutare* con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da prodotti salutaris quali, ad esempio alimenti e bevande a bassa densità energetica come frutta e ortaggi di semplice consumo (anche di IV gamma), yogurt che non comprenda la panna fra gli ingredienti.

La *merenda del pomeriggio*, quando fornita, deve essere pari, per apporto calorico e per alimenti componenti, allo spuntino.

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, secondo le modalità sopra esplicitate.

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 scolastica devono essere preventivamente registrate (ex art.6 Reg. 852/2004 CE e relativa normativa attuativa regionale); le stesse devono rispettare i pertinenti requisiti igienico-sanitari, le norme di buona prassi igienica ed operativa e prevedere che siano 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 sull'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 (DGR 2272/2012).

Si rammenta che le attività dei Centri di Cottura e di Refezione Scolastica sono sottoposte al controllo ufficiale da parte di Organi di controllo sia della ASL, appartenenti ai SIAN ed ai SIAV B, sia di altre Autorità preposte ai controlli.

Si resta a disposizione per ogni chiarimento, ribadendo che eventuali richieste di variazioni o personalizzazioni dei menù debbano essere inoltrate al SIAN competente per territorio esclusivamente dall'Amministrazione Comunale e non dal Gestore del Servizio.

Si rimane a disposizione e si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Dott. Giovanni DE FILIPPIS

ALLEGATI:

- Allegato 1: Tabelle merceologiche;
- Allegato 2: Menù Scuola dell'Infanzia autunno – inverno / primavera – estate;
- Allegato 3: Menù Scuola Primaria / Secondaria autunno – inverno / primavera – estate;
- Allegato 4: Note esplicative destinate ai responsabili del servizio ristorazione per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il corretto utilizzo delle materie prime.
- Fac- simile cartello in ottemperanza all'adozione del Reg. UE n. 1169/2011