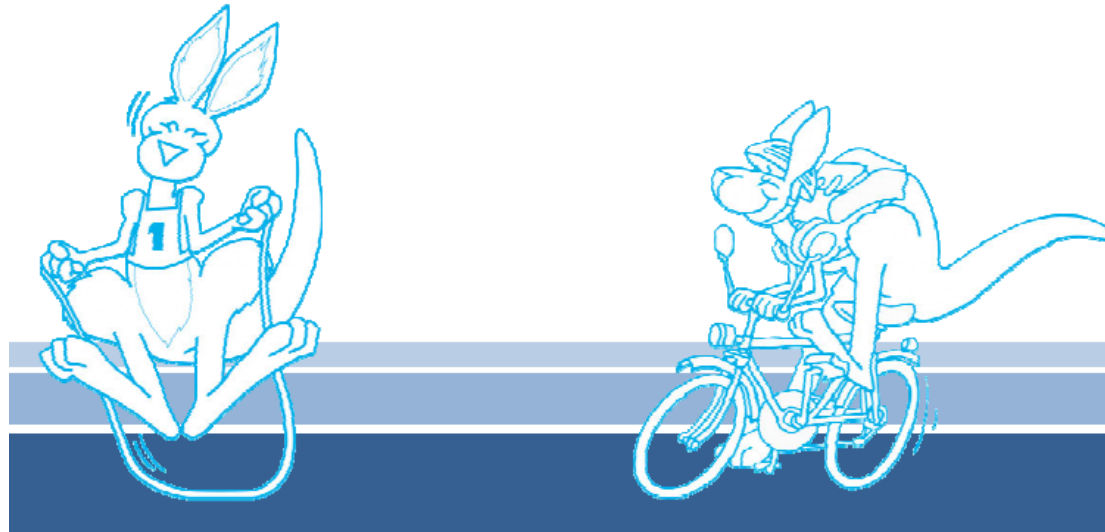




Le Linee di Indirizzo della Regione Toscana per la Ristorazione Scolastica

Ristorazione scolastica: la situazione in Toscana oggi



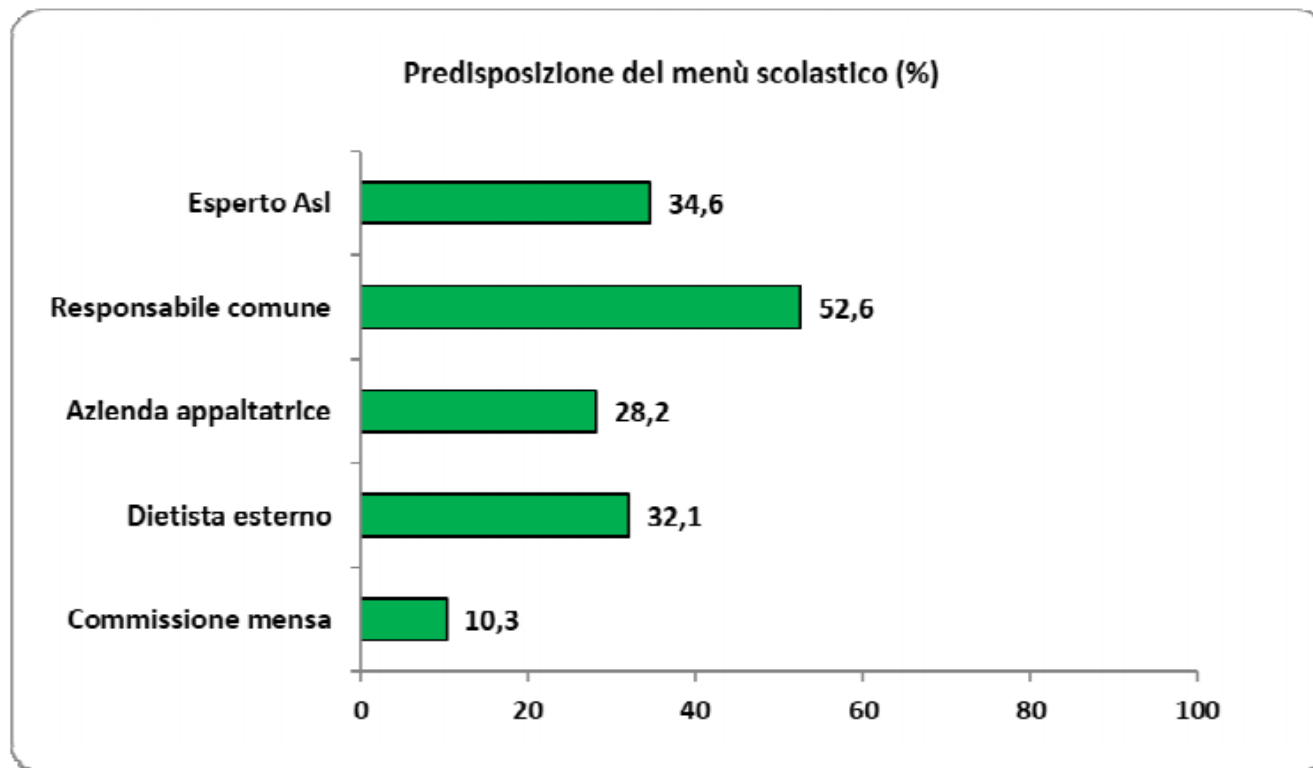
REPORT 2016

Quante scuole sono dotate di mensa e quali sono le loro modalità di funzionamento?

- Nella nostra Regione l'87,7% delle scuole campionate, ha una mensa scolastica funzionante.
- Nelle scuole dotate di una mensa, il 65,8 % di esse sono aperte almeno 5 giorni la settimana.
- La mensa viene utilizzata mediamente dal 81,6% dei bambini.



Predisposizione menù scolastico



- La definizione del menù scolastico è più frequentemente stabilita dal responsabile comunale, seguito da un esperto dell'ASL dal dietista esterno.
- Secondo il giudizio dei dirigenti scolastici l'85,9% delle mense risulta essere adeguato per i bisogni dei bambini.

È prevista la distribuzione di alimenti all'interno della scuola?

- Le scuole che distribuiscono ai bambini frutta o latte o yogurt, nel corso della giornata, sono il 61,9%. In tali scuole, la distribuzione si effettua prevalentemente a metà mattina (94,2%).
- I distributori automatici di alimenti sono presenti nel 37,8% delle scuole; il 3,3% è accessibile sia agli adulti che ai bambini.
- All'interno del gruppo di scuole con distributori automatici, solo il 44,1% mette a disposizione succhi di frutta, frutta fresca, o yogurt.





Popolazione infantile Scuole d'Infanzia e Primaria Regione Toscana aa 2010-2014

- 255.000 bambini
- Il 13% stranieri

Fonte: Ufficio Regionale di Statistica su dati
ISTAT del MIUR

Tematiche emergenti

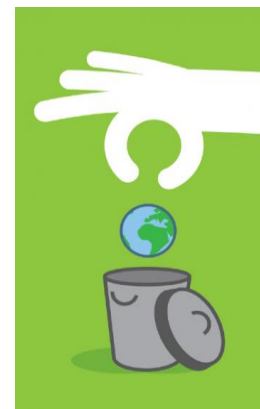
Scarto e spreco



ROMA - 5 GIUGNO 2014
Conferenza stampa

PINPAS

PIANO NAZIONALE DI PREVENZIONE
DEGLI SPRECHI ALIMENTARI



Il «panino» a scuola

CORRIERE DELLA SERA

Panino a scuola, Giannini: «Linee guida in arrivo. Non decidano i tribunali» | Così si mangia nel mondo

Petizioni e caos in mensa, ma il ministro assicura: «Linee guida la prossima settimana. Gli insegnanti: «Pausa pranzo, momento educativo». A Torino uno su dieci vuole sfilarsi

di Antonella De Gregorio

Il pasto caldo della mensa, la «schiscetta» da casa, il panino per morose... Un menù indigesto, quello che circola nelle scuole in seguito alla sentenza del tribunale di Torino che ha aperto la strada a chi vuole scegliere per i propri figli il pranzo al sacco, al posto del pasto proposto dalla mensa scolastica.

Ma sul punto è intervenuto oggi il ministro dell'Istruzione Stefania Giannini nel corso del suo intervento all'assemblea Anci a Bari: «Il panino a scuola è un diritto, come ha detto il giudice, ma è un atto individuale che va affermato. Preannunciando, per la prossima settimana, un incontro con il neo presidente di Anci, Antonio Decaro e il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin «per fare delle linee guida che danno u

13 ottobre 2016



IL PANINO A SCUOLA: NÉ VINCITORI NÉ VINTI

In linea con la precedente analisi che traccia l'importanza della mensa come strumento alimentare, occorre qui accennare alla recente sentenza della Corte di Appello di Torino che riconosce il diritto di 58 ricorrenti di scegliere per il proprio figlio tra la refezione preparata a casa da consumare presso la scuola nell'orario destinato alla refezione scolastica e il panino a scuola. Con successive ordinanze tale diritto è stato riconosciuto applicabile anche alle altre famiglie che non hanno preso parte al processo, ma ugualmente interessate a rinunciare al servizio di mensa a scuola. In attesa di Linee Guida ministeriali e della pronuncia della Corte di Appello di Torino, si ritiene che da una parte sicuramente non si può sminuire l'interesse di quelle famiglie che, con tale atto, hanno voluto far riconoscere la loro libertà di scelta, probabilmente anche a causa delle difficoltà economiche dovute alle rette che spesso sono effettivamente onerose. Dall'altra occorre ricordare che la mensa non è un luogo dove ognuno mangia per sé; al contrario è un momento educativo, in cui attraverso il cibo si trasmettono importanti valori tra cui l'integrazione, la socializzazione, la prevenzione e l'educazione alimentare. È il momento in cui tutti i bambini devono insieme, nessuno escluso, poter accedere ad un pasto sano, caldo e di qualità.

Come anche sostenuto da Chiara Saraceno, i motivi sostanziali del divieto al pasto da casa risiedono nel fatto che "l'istituzione della mensa scolastica ha storicamente perseguito almeno due obiettivi: garantire a tutti i bambini, indipendentemente dalle risorse della loro famiglia, almeno un pasto di elevato valore nutritivo e bilanciato al giorno e fare del momento del pasto un momento di educazione sia alimentare sia comportamentale. Per questo motivo, la presenza in mensa fa parte dell'orario di lavoro degli insegnanti e dei bambini, almeno fino a tutte le elementari, non sono lasciati a se stessi mentre sono a mensa". Immaginare dunque l'auto esclusione dal servizio per le famiglie in difficoltà "è una sconfitta per tutti, non una vittoria

RG n. 391/2016
Repart. n. 1052/2016 del 21/06/2016

RG 391/16
CDON 24/8/16
R.E.P.E.V. 1052/16

REPUBBLICA ITALIANA
IN NOME DEL POPOLO ITALIANO
LA CORTE D'APPELLO DI TORINO
PRIMA SEZIONE CIVILE

21 GIU 2016

Composta da:
dott. Luigi GRIMALDI PRESIDENTE
dott. Caterina MAZZITELLI CONSIGLIERE
dott. Alfredo GROSSO CONSIGLIERE REL.

Ha pronunciato la seguente

SENTENZA

Nella causa iscritta al n. 391/2015 R.G. promossa da:

Emanuela BELLORO, Sabrina DI CARLO, Victoria TARBELL, Holly DICKSTEIN, Cristina M. FILIPPI, Fausta Maria COSSU, Maria Ausilia MILANESIO, Michele SCAPICCHIO, Roberta SABBADIN, Elena CESETTI, Ilaria DEL MONTE, Silvia PICCHIO, Laura Marta GAIDA, Donatella SEMERARO, Stefania BRUNELLI, Stefania MORETTA, Patrizia MARINELLI, Maria CICcarelli, Claudia GUIDI, Silvano CALASSO, Elena Benedetta RIAUDO, Mirella PORPORATO, Elvira PAVESE, Paola REPACI, Riccardo CALCE, Imara ARTERO, Maurizio PICCARDO, Patrizia RUSSO, Simona Maria BARELLO, Elena MAGGIOLO, Luca VARDEU, Tiziana BERGONZI, Marco ODIFREDDI, Claudia RAVETTO, Giuseppina REZZA, Elena DACASTELLO, Stefania FURLINI, Piergiorgio BELLELI, Lorenza PICCIRILLO, Giorgia SAETTONI, Giulia TANTERI, Sara CONFORTO, GALLI, Roberta DELVO', Cristina VOERZIO, Anna Maria CIRELLI, Silvia LIKAVEC, Carla SFREGOLA, Anna Maria ARCIDIACONO, Alberto QUALLIO, Costantina RICCO,

Sentenza 1049/2016
Corte d'appello di Torino



La ristorazione scolastica in Italia

Tabella 1 - % alunni che non usufruiscono del servizio mensa, abbandono scolastico e mancanza di tempo pieno

Regioni	% Alunni che non usufruiscono del servizio mensa 2014/2015	Tasso abbandono scolastico (2015)	% di classi senza tempo pieno (2014)
Sicilia	80%	24,3	92%
Puglia	73%	16,7	84%
Molise	70%	10,1	92%
Campania	65%	18,8	89%
Calabria	63%	16,1	78%
Abruzzo	59%	14,2	87%
Marche	57%	10,0	75%
Umbria	54%	8,1	78%
Basilicata	49%	10,3	49%
Sardegna	47%	22,9	64%
Lazio	46%	11,3	54%
Veneto	42%	8,1	74%
Emilia Romagna	39%	13,3	56%
Toscana	34%	13,4	54%
Friuli V.G.	32%	6,9	60%
Lombardia	32%	13,1	53%
Valle d'Aosta	29%	16,3	/
Liguria	28%	12,0	60%
Piemonte	28%	12,6	54%
Trentino A.A.	11%	10,9	Trento 30%, Bolzano /

Elaborazione Save the Children dati MIUR e ISTAT

Povert  alimentare in Italia

"I dati Istat 2016 confermano la fotografia che abbiamo quotidianamente davanti ai nostri occhi: sempre pi  persone non hanno accesso ad un'alimentazione adeguata e non raggiungono uno standard di vita almeno minimamente accettabile e sempre pi  strutture caritative ci chiedono un aiuto maggiore per poter sostenere queste persone nei loro bisogni primari."

Direttore Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus



Una famiglia su otto   incapace di garantire pasti adeguati ai propri componenti. Per i bambini di queste famiglie **il pasto consumato a mensa   l'unico adeguato da un punto di vista nutrizionale.**

DATI ISTAT 2016

Le nuove direttive in tema di allergeni



- Nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015

“...in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, **una mensa, una scuola** o un ospedale, **deve fornire al consumatore finale** le informazioni richieste sull'eventuale presenza degli allergeni alimentari...”



I nuovi LARN



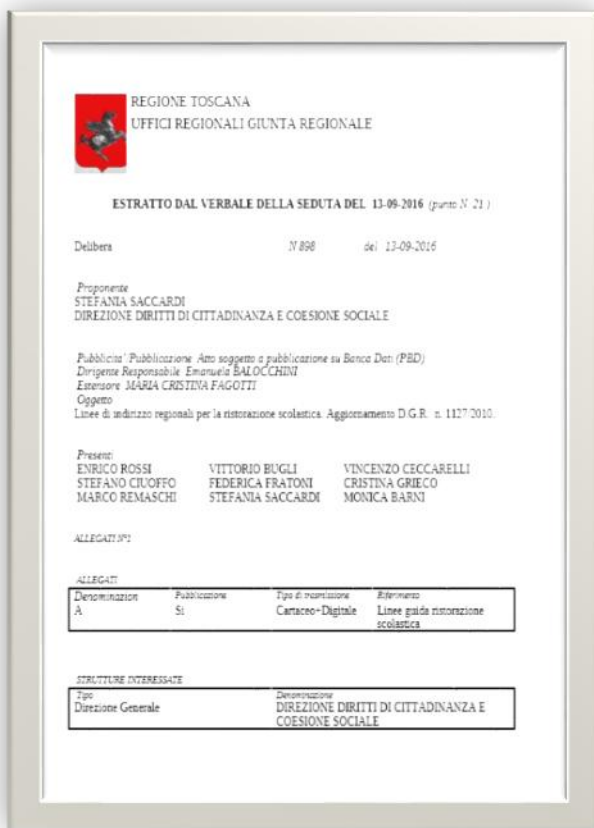
EFFETTI DI UN'ASSUNZIONE DI NUTRIENTI PER LA POPOLAZIONE ITALIANA
FUNZIONE RACCOMANDATA PER LA POPOLAZIONE (PR) IN GRASSETTO; ASSUNZIONE ADEGUATA (AL) IN CORSA

	ES (mg)	Ca (mg)	P (mg)	Mg (mg)	Na (mg)	K (mg)	Cl (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Cu (mg)	Se (µg)	I (µg)	Mn (mg)	Mo (µg)	Cr (µg)	P
INFANTI	0.5-0.99	200	275	80	0.4	0.7	0.6	11	3	0.2	10	90	0.6	3	0.5	0
Uomini	1-3	700	400	80	0.7	1.9	1.3	8	3	0.4	30	90	1.0	17	12	1
Donne	4-6	1000	500	100	0.9	2.9	1.3	11	6	0.4	30	90	1.2	22	15	1
ADOLESCENTI	7-10	1100	875	100	1.1	2.8	1.6	13	9	0.7	30	120	1.7	30	20	2
Uomini	11-14	1300	1250	240	1.5	3.9	2.3	13	11	1.0	55	150	2.7	45	25	2
Donne	15-17	1300	1250	220	1.5	3.9	2.3	13	9	0.9	45	150	2.3	45	25	2
Uomini	18-14	1300	1250	240	1.5	3.9	2.3	13	9	0.9	55	150	2.3	45	25	2
Donne	15-17	1300	1250	270	1.5	3.9	2.3	13	9	0.9	55	150	2.7	45	25	2
ULTI	18-29	1000	700	240	1.5	3.9	2.3	13	11	0.9	55	150	2.7	45	25	2
Uomini	30-59	1000	700	240	1.5	3.9	2.3	13	11	0.9	55	150	2.7	45	25	2
Donne	60-74	1000	700	240	1.1	3.9	1.7	10	11	0.9	55	150	2.7	45	25	2
Uomini	>75	1300	700	240	1.1	3.9	1.7	10	11	0.9	55	150	2.7	45	25	2
Donne	18-29	1000	700	240	1.5	3.9	2.3	13	8	0.9	55	150	2.3	45	20	2
Uomini	30-59	1000	700	240	1.5	3.9	2.3	13	8	0.9	55	150	2.3	45	20	2
Donne	60-74	1200	700	240	1.1	3.9	1.7	10	8	0.9	55	150	2.3	45	20	2
Uomini	>75	1300	700	240	1.1	3.9	1.7	10	8	0.9	55	150	2.3	45	20	2
ADVANZA		1000	700	240	1.5	3.9	2.3	27	11	1.2	55	220	2.5	90	30	30
LATTAMENTO		1000	700	240	1.5	3.9	2.3	13	13	1.8	70	290	3.1	90	45	45



Le linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica

Dalla DGRT 1127/2010



alla DGRT 898/2016

Finalità delle linee di indirizzo

- Costituire una base comune di lavoro rivolta a tutti coloro, sanitari e non, che operano nel campo della ristorazione collettiva.
- Requisiti richiesti: essere chiare, sintetiche e coerenti con le indicazioni provenienti da linee guida/ letteratura scientifica, normativa ecc



Il percorso

- Costituzione gruppo di lavoro
- Raccolta linee guida scientifiche validate
- Raccolta linee di indirizzo altre regioni
- Confronto e selezione contenuti
- Stesura prima bozza e raccolta osservazioni
- Revisione e stesura documento finale
- Adozione Delibera GRT





Gli operatori coinvolti

Unità Operative di Igiene degli Alimenti e Nutrizione

•Hanno partecipato alla stesura del documento i seguenti operatori delle UU.OO. di Igiene Alimenti e Nutrizione della Toscana:

•Azienda USL NORDOVEST:

•Giovanna Camarlinghi, Patrizia Carignani, Luigi Franchini, Marinella Frasca, Marisa Gangemi, Enrico Grandi, Fausto Morgantini, Bianca Maria Mulini, Valleverdina Pieretti, Claudio Tofanari, Sergio Vivaldi,

•Azienda USL CENTRO:

•Roberta Carli, Maria Giannotti, Riccardo Innocenti, Alda Isola, Rita Barbara Marianelli, Barbara Niccoli, Giuseppe Vannucchi, Stefania Vezzosi.

•Azienda USL SUDEST:

•Patrizia Baldaccini, Anna Lisa Filomena, Giovanna Liberati, Gloria Turi, Nicola Vigiani,



I capitoli delle linee di indirizzo

- 1. ASPETTI GENERALI**
- 2. ASPETTI NUTRIZIONALI**
- 3. LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**
- 4. RUOLI, RESPONSABILITA' E COMPETENZE**
- 5. BIBLIOGRAFIA**

APPENDICI

- 1: STAGIONALITA' DI FRUTTA E VERDURA
- 2: INDICAZIONI PER LA FORMULAZIONE DI DIETE SPECIALI
PER PATOLOGIA
- 3: CRITERI E INDICAZIONI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO

Alcuni aspetti rilevanti

- Le diete speciali
- Gli attori della ristorazione scolastica : ruoli, responsabilità e competenze
- La validazione dei menù scolastici
- Il controllo dell'applicazione dei menù scolastici
- La formazione in ambito nutrizionale degli addetti alla preparazione e somministrazione dei pasti



Le integrazioni 2016

CAPITOLO 1. ASPETTI GENERALI

- La lotta allo spreco alimentare
- La normativa europea sugli allergeni
- Alimentazione e salute orale
- Rischio soffocamento



Le integrazioni 2016

CAPITOLO 2. ASPETTI NUTRIZIONALI

- I fabbisogni nutrizionali (LARN 2014)
- Le diete “etiche”
- Le diete “in bianco”



Le integrazioni 2016

CAPITOLO 3. LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

- Il miglioramento della qualità nutrizionale nella distribuzione automatica di prodotti alimentari

CAPITOLO 4. RUOLI, RESPONSABILITA' E COMPETENZE

- Integrazioni al Paragrafo 4.3 Il controllo dell'applicazione dei menù scolastici





Come diffondere i contenuti delle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica?

Con la finalità di

- ❑ elevare il livello qualitativo della ristorazione scolastica sviluppando azioni di comunicazione dirette ai soggetti coinvolti (Comuni, scuole, genitori, aziende)
- ❑ migliorare le conoscenze dei genitori su alimentazione equilibrata del bambino e corretti stili di vita



Scelta canali di comunicazione in rapporto al target

- Capillarità
- Economicità
- Possibilità di aggiornamento continuo dei contenuti
- Interattività

Dal sito “Pranzo Sano Fuori Casa”...

www.pranzosano fuori casa.it

PRANZO SANO FUORI CASA

Regione Toscana

Login | [Registrati](#)

Il Progetto | Sei un cittadino? | Hai un'attività? | Dove mangiare | News | Mangiamone di tutti i colori | Ricette | Rubriche

**La tua salute conta!
anche in pausa pranzo**

Approfitti della tua pausa pranzo per adottare stili di vita sani. Cerca il cuore del progetto Pranzo sano fuori casa, troverai proposte alimentari varie e gustose, sane e leggere.

Hai un'attività di ristorazione?

Cerchi un'alternativa per la tua pausa

...al sito



PRANZO SANO
A SCUOLA

Be Pranzo Sano a Scuola - Pranzo Sano a Scuola - Pranzo Sano a Scuola

pranzo.sviluppo-software-ondemand.com

PRANZO SANO A SCUOLA

Il Progetto I Comuni I Genitori Le Scuole Notizie

Corretti stili di vita

News

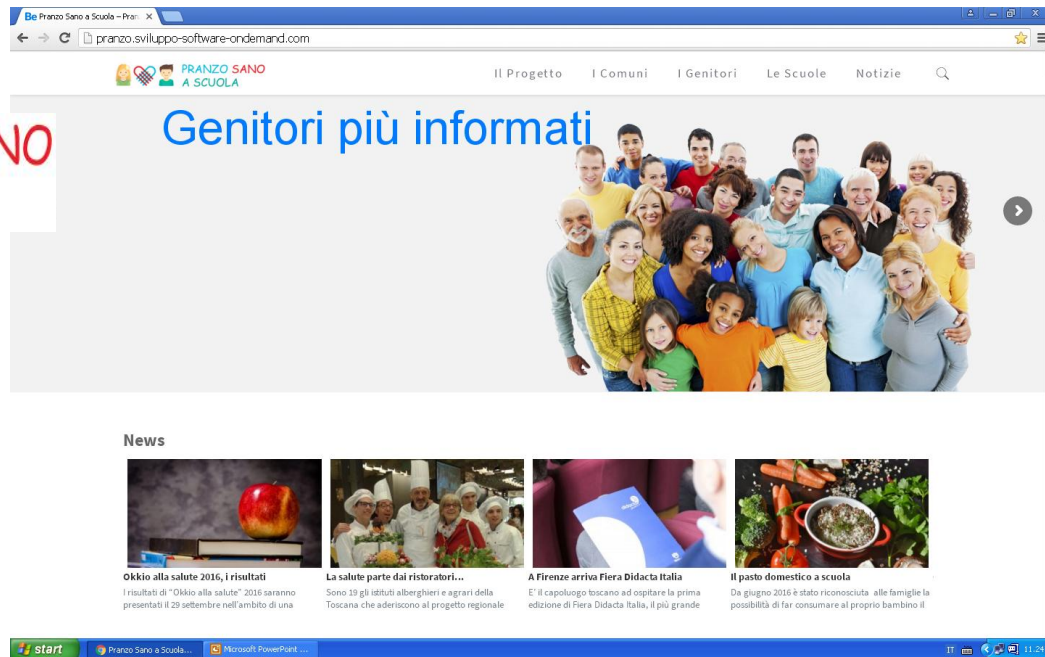
Okkio alla salute 2016, i risultati
I risultati di "Okkio alla salute" 2016 saranno presentati il 29 settembre nell'ambito di una

La salute parte dai ristoratori...
Sono 19 gli istituti alberghieri e agrari della Toscana che aderiscono al progetto regionale

A Firenze arriva Fiera Didacta Italia
E' il capoluogo toscano ad ospitare la prima edizione di Fiera Didacta Italia, il più grande

Il pasto domestico a scuola
Da giugno 2016 è stato riconosciuta alle famiglie la possibilità di far consumare al proprio bambino il

www.pranzosanoascuola.it



Sezione dedicata ai genitori

- principi di base per la corretta alimentazione del bambino
- consigli e ricette per la preparazione dei pasti e della merenda
- consigli per uno stile di vita sano per tutta la famiglia

www.pranzosanoascuola.it



Per le Scuole

Home > Per le Scuole

Sei una scuola?

Consulta le Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica e scopri i progetti sul tema dell'alimentazione

In questa sezione puoi trovare le Linee di indirizzo regionali sul tema della corretta alimentazione a scuola, le indicazioni sulle diete speciali, le direttive sul tema degli allergeni, le modalità sulla validazione dei menù scolastici, oltre a normative e circolari della Regione.

Nell'area dedicata ai progetti scolastici puoi inserire e promuovere le attività della scuola legate alla corretta alimentazione.

Sezione dedicata alle Scuole

- parte informativa/formativa rivolta ai docenti e agli operatori scolastici
- spazio in cui pubblicare eventi, attività e iniziative realizzati a scuola in tema di alimentazione (video, disegni, ricette ecc.)

www.pranzosanoascuola.it



Sezione dedicata ai Comuni

- elenco Comuni che hanno chiesto la validazione dei piani nutrizionali
- collegamento ai siti comunali per la consultazione dei piani nutrizionali

www.pranzosanoascuola.it



Grazie dell'attenzione