

PROTOCOLLO D'INTESA **Modello per un corretto funzionamento dello spazio mensa**

**Il Comune, l'Istituto Comprensivo di Orzinuovi,
la Fondazione Educativa G.Garibaldi, la ditta Gemeaz Elior**

Viste le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate dal Ministero della Salute con provvedimento del 29 aprile 2010;

Viste le Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", approvate dalla Direzione Generale della Sanità con Decreto 1 agosto 2002, n. 14833;

Visto l'accordo triennale sottoscritto nel maggio 2015 tra il Comune di Orzinuovi e l'Agenzia di Tutela della Salute (ATS) di Brescia con il quale l'Amministrazione Comunale ha aderito al Progetto "Salute in Comune", proposto dall'ATS Brescia al fine di svolgere un ruolo significativo per la tutela ed il benessere della comunità e valorizzare le risorse personali, sociali e le capacità fisiche dell'individuo;

Atteso che l'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita;

Considerato che la promozione di sinergie fra gli interlocutori istituzionali (Comune e istituzioni scolastiche), gli operatori della ristorazione scolastiche e le famiglie è una risorsa fondamentale nell'ambito di interventi educativi sul territorio destinati ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria;

Vista la proposta elaborata dall'Ufficio Politiche Educative del Comune di Orzinuovi e sostenuta dall'Amministrazione Comunale di organizzare un gruppo di lavoro composto dai diversi attori coinvolti, a diversi livelli e con diverse competenze, nell'educazione alimentare (famiglie, scuola, Comune, erogatori del servizio di ristorazione) avvalendosi del supporto tecnico-scientifico dell'U.O. Educazione alla Salute, ATS Brescia, al fine di formulare un protocollo d'intesa che sia lo strumento e la risorsa per lo sviluppo di un modello alimentare sano, completo e sostenibile;

Atteso che il gruppo di lavoro, formato su base volontaria da alcuni tra i rappresentanti delle commissioni mensa dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi (scuola infanzia e scuola primaria di Orzinuovi) e della Fondazione Educativa G.Garibaldi (scuola infanzia) è risultato così composto:

- 2 insegnanti (Sanzogni Rosanna e Speziali Adele), 3 genitori (Riviera Maria, Este Donatella, Sareni Giovanna), Dirigente Scolastico, gestore servizio (Gemeaz Elior - dietista Borghini Anna) per l'Istituto Comprensivo (infanzia, primaria);
- 1 insegnante (Puzzi Maria Paola), 2 cuoche (Orsini Giacomina e Pelucchetti Caterina), genitore (Valesi Chiara), Presidente Fondazione per la Fondazione Educativa Garibaldi (infanzia);
- il Responsabile dell'Area Servizi ai Cittadini (Loda Ornella), il referente dell'Ufficio Politiche Educative (Taverna Giovanna) e Assessore alle Politiche Educative (Gardoni Fiorenza) per il Comune di Orzinuovi;

Accertato che risulta opportuno riportare le risultanze delle sessioni di lavoro del gruppo nel presente protocollo d'intesa per la successiva condivisione con tutte le famiglie degli alunni,

con tutto il personale ausiliario e con i docenti che assistono i bambini durante la mensa scolastica;

tutto ciò premesso

TRA

Il Comune di Orzinuovi (P.Iva 00582230983), rappresentato dal Responsabile Area Servizi ai Cittadini, Dott.ssa Ornella Loda

E

- la Fondazione Educativa Scuola Materna "G.Garibaldi" via Mazzini, 4 (P.IVA 00726200983) rappresentata dal Presidente Rocco De Santis;
- l'Istituto Comprensivo - Orzinuovi (Bs) via Cernaia, 40 (P.IVA 86001210177 - Cod. mecc. BSIC893008) rappresentato dal Dirigente Scolastico Carlo Valotti;
- la ditta Gemeaz Elixir Spa, via Venezia Giulia, 5/a Milano (P.IVA 05351490965) rappresentato dal Direttore Servizi di ristorazione La Vecchia Vito

convengono quanto segue

Art. 1 – Premessa – analisi di contesto ed evidenze scientifiche

L'atto alimentare è un atto complesso con importanti e complesse valenze fisiologiche, psicologiche, sociali e culturali.

Sono in atto trasformazioni del contesto sanitario, sociale e culturale che obbligano a superare l'idea della qualità "tecnica" del cibo a favore della qualità del sistema alimentare che coinvolga, oltre al benessere del singolo, quello della società e dell'ambiente da cui si ottengono le risorse.

L'analisi del contesto sanitario mostra, infatti, un allarmante aumento del numero di giovani in sovrappeso o con problemi di obesità, disturbi alimentari, sviluppo in età adulta di problemi cardiovascolari, ipertensione e diabete, fenomeni che possono essere contenuti mediante un'efficace azione preventiva e con un'adeguata Educazione Alimentare.

Vi sono, altresì, fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente e spesso negativamente i comportamenti e le scelte operate dall'individuo e dalla famiglia in tema alimentare (consumo di alimenti *ready to cook* e *ready to eat*, frantumazione del ritmo tradizionale della Dieta Mediterranea, diffusione del consumo dei pasti fuori casa).

Art.2 Ruolo educativo della mensa

La scuola, in quanto comunità educante, è il luogo in cui ciascun alunno fruisce delle opportunità di crescita e sviluppo personale, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La mensa è un momento educativo e un'opportunità offerta agli alunni di avvalersi di una corretta, sana, equilibrata educazione alimentare. Essa rappresenta un momento di educazione al gusto, offre la possibilità di sperimentare gusti nuovi e assaggiare piatti nuovi, un momento di educazione comportamentale e relazionale, l'occasione per sperimentare la condivisione e il rispetto delle regole, il riconoscimento dei ruoli e il rispetto reciproco.

Le Istituzioni scolastiche, il Comune, la ditta esterna e gli operatori interni incaricati del servizio, collaborano, per le rispettive competenze, al buon andamento del servizio, operando in maniera coordinata e sinergica anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte nei menù della ristorazione scolastica.

Art 3 Menù

Gli alunni che consumano il pranzo a scuola sono tenuti a seguire il menù predisposto dal personale interno addetto al servizio mensa, per la scuola dell'Infanzia Garibaldi, e dalla ditta esterna per la scuola dell'Infanzia frazione di Coniolo e primaria di Orzinuovi.

Nei locali mensa non è, pertanto, permesso né agli alunni né agli insegnanti il consumo di alimenti che non provengano dalla cucina interna e dalla ditta fornitrice.

Il menù è articolato in settimane ed è stagionale; i menù sono predisposti nel rispetto delle linee guida nazionali, regionali e vengono trasmessi con congruo anticipo, al Comune (da parte dell'IC) e alla Segreteria della Fondazione (da parte della cucina interna) per l'acquisizione della validazione da parte del Servizio ATS competente. Tale valutazione non ha natura ispettiva ma è richiesta a garanzia della qualità e del rispetto degli equilibri nutrizionali fissati dalle linee guida in materia.

A seguito della validazione il Comune e la Fondazione comunicano ai genitori il menù mediante consegna a mano ai singoli alunni utenti del servizio, affissione nei locali mensa e pubblicazione nei relativi siti istituzionali.

E' importante che l'alunno sia informato rispetto a ciò che mangia, che i piatti elaborati siano spiegati nei loro elementi di base e che eventuali dubbi, soprattutto rispetto a cibi sconosciuti, siano chiariti.

I genitori, gli insegnanti e gli operatori della mensa giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

L'educazione ai nuovi sapori e al consumo di alimenti vari proposti richiede, pertanto, che:

- l'alunno sia invitato ad assaggiare cibi nuovi, con gradualità e costanza;
 - gli adulti evitino che proprie reazioni di disgusto, commenti e qualsiasi esternalizzazione condizionino il comportamento alimentare del bambino; eventuali criticità devono essere affrontate non di fronte agli alunni ma nelle opportune sedi (colloqui individuali genitori/docenti, segnalazioni al personale addetto alla mensa, Commissione Mensa);
 - i genitori evitino che l'alunno consumi durante la mattinata cibi che possano pregiudicare l'appetito al momento del pasto in mensa e si impegnino ad incentivare il consumo di frutta e snack salutari. L'impegno dei genitori deve essere supportato e promosso dagli insegnanti attraverso specifici progetti di educazione alimentare (a titolo esemplificativo: la merenda del campione, laboratori manuali su frutta e verdura), con un'azione coordinata con tutto il corpo docente e il Dirigente Scolastico.
- Durante la pausa, gli addetti alla mensa devono fornire adeguato supporto agli insegnanti per incentivare il consumo autonomo della frutta da parte degli alunni;
- qualora sazio, il bambino può consumare la frutta e il pane previsti al di fuori del momento mensa e i docenti supportano gli alunni a raccogliere la frutta ed il pane in mensa per consumarli durante la ricreazione.

Art 4 Diete per allergie, intolleranze, diete leggere e diete per motivi religiosi e ideologiche.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche *ad personam* elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono alcuni cibi per ragioni etico-religiose o ideologiche.

La dieta speciale, essendo definita dalle Linee Guida regionali "un atto terapeutico e pertanto problematica di ordine sanitario sono formulate da personale adeguatamente formato".

Pertanto, qualora un alunno presentasse allergie o intolleranze verso determinati cibi che comportano diete speciali, è necessario che i genitori presentino richiesta mediante compilazione di apposito modulo fornito dalla scuola allegando un certificato medico. Anche ai docenti che consumano il pasto in mensa è riconosciuta la possibilità di richiedere la dieta speciale.

Le diete per motivi religiosi, invece, non richiedono certificato medico ma devono comunque essere dichiarate dai genitori mediante compilazione di apposita modulistica fornita dalla scuola.

Sia nel caso di diete speciali che per motivi religiosi, gli addetti alla produzione del pasto devono mettere in atto accorgimenti tali da rendere il piatto appetibile, pur garantendo il rispetto delle prescrizioni sanitarie.

La dieta leggera è rivolta agli alunni che, in caso di indisposizione e convalescenza, richiedono temporaneamente l'aderenza ad un regime che escluda eccessi di grassi, condimenti e latticini.

La dieta leggera deve essere richiesta per iscritto dal genitore agli insegnanti e deve avere una durata limitata nel tempo, massimo 3 giorni.

La richiesta di dieta leggera non deve essere strumentale a risolvere criticità legate al disgusto ma risponde a temporanee indisposizioni.

In caso di alunno totalmente inappetente o con gravi idiosincrasie verso alcuni cibi è importante elaborare un'azione individuale e mirata basata sul positivo apporto sinergico dei genitori, insegnanti, operatori della mensa e dietista.

I disgusti collettivi, cioè quelle situazioni in cui i disgusti interessano un elevato numero di bambini, devono essere individuate e opportunamente valutate le cause; incentivare il consumo strumentale della dieta leggera, lasciare che sia il bambino a decidere se consumare il piatto con o senza condimento significa non riconoscere la valenza educativa della mensa, assecondare l'emulazione di comportamenti remissivi e, soprattutto, non garantire al bambino un modello alimentare sano, vario e consapevole.

Art. 5 Dimensione comunitaria della mensa

E' importante che gli insegnanti, essendo la figura adulta più prossima per l'alunno ne momento mensa, cerchino di capire le motivazioni in caso si verificano scarti anomali del cibo. Per questo motivo, a turno, gli insegnanti consumano il pasto cambiando, di volta in volta, il gruppo alunni della propria classe.

Gli alunni devono essere invitati a consumare tutto il cibo servito e devono evitare qualsiasi forma di spreco alimentare.

Gli alunni vanno invitati ad assaggiare tutto, anche in piccole quantità.

Il momento della mensa deve essere un momento di condivisione, di rispetto e di socializzazione. Per questo motivo, gli insegnanti devono educare i bambini a lasciare il tavolo in ordine alla fine del pasto, a creare un ambiente rilassante, coinvolgente e rispettoso, proponendo ai bambini di assumere periodicamente un ruolo (chi distribuisce il pane, chi aiuta a raccogliere le stoviglie sul tavolo dopo il pasto) per responsabilizzarli ed educarli all'aiuto reciproco.

Art. 6 Obbligo delle parti

Le parti sottoscrittenti il presente protocollo si impegnano, ciascuno per i propri ambiti e competenze a promuovere nei confronti di operatori, docenti e famiglie l'attuazione dei comportamenti e delle buone pratiche elaborate nel presente documento per lo sviluppo alimentare sano, consapevole e sostenibile.

Art. 7 Durata

Il Presente Protocollo decorre dall'anno scolastico 2017/2018 con durata per n.3 anni scolastici.

Art. 8 Verifica dell'applicazione

Il presente documento sarà oggetto di verifiche trimestrali e ad eventuali modifiche da apportarsi a cura del Gruppo di lavoro i cui membri verranno individuati secondo il principio di rotazione e rappresentatività delle parti coinvolte.

Orzinuovi,

COMUNE DI ORZINUOVI
RESPONSABILE AREA SERVIZI AI CITTADINI
Ornella Loda

FONDAZIONE EDUCATIVA "G.GARIBALDI"
IL PRESIDENTE
De Santis Rocco

GEMEAZ ELIOR SPA

ISTITUTO COMPRESIVO DI ORZINUOVI
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Carlo Valotti