



COMUNE DI NAPOLI

### **Commissione Refezione Centrale**

#### La refezione scolastica tra educazione, salute e sorveglianza nutrizionale.

Documento della Commissione Refezione Centrale del Comune di Napoli.

Una sana e corretta alimentazione è un'abitudine che bisogna prendere sin dalla prima infanzia e risulta fondamentale per determinare un soddisfacente stato di salute e di benessere delle persone.

La scuola rappresenta un luogo privilegiato in cui svolgere interventi di promozione della salute, soprattutto per la prevenzione dell'obesità poiché l'educazione alimentare è lo strumento fondamentale per ottenere comportamenti alimentari corretti e per indurre scelte consapevoli attraverso strategie educative messe in atto a partire dalla prima infanzia.

In questa ottica, particolare importanza assume il momento della refezione scolastica - sarà opportuno d'ora in poi parlare di "ristorazione scolastica" - che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute ed il benessere fisico delle bambine e dei bambini.

L'alimentazione a scuola, attraverso la proposizione di piani nutrizionali corretti e validati, rappresenta un vero e proprio veicolo di proposta e di acquisizione di modelli culturali e comportamentali che influenzeranno le scelte del bambino oltre a favorire il cambiamento di eventuali comportamenti alimentari non corretti.

Nel Comune di Napoli il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato alla rimozione di tutti gli ostacoli che possano impedire il regolare accesso al tempo prolungato ed al tempo pieno degli alunni delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali.

Gli eventuali ostacoli di natura economica sono scongiurati da una contribuzione proporzionata all'appartenenza ad otto fasce di reddito ISEE, da esenzioni, agevolazioni e riduzioni per particolari tipologie di utenti.

Inoltre, con la previsione dell'erogazione di diete speciali per gli alunni affetti da patologie o intolleranze alimentari nonché per specifiche esigenze di natura religiosa o culturale, è già stato rimosso qualsiasi eventuale ostacolo all'accesso degli alunni al tempo pieno e al tempo prolungato, di cui la refezione è una componente strumentale.

L'obiettivo esplicito è che tutti possano partecipare al momento del pasto ed alla forte componente educativa e simbolica che esso rappresenta. Non a caso, nelle scuole il personale docente consuma il pasto insieme agli alunni condividendo il medesimo menu.

La mancata partecipazione al momento educativo della ristorazione scolastica, la differenziazione della tipologia del pasto consumato (il panino o un alimento portato da casa) non soltanto può rappresentare un danno alimentare per chi vi dovesse ricorrere ma pregiudica seriamente l'intervento pedagogico ed educativo che accompagna il momento del pasto da consumare insieme,

sulla base di un menù equilibrato, vario e dieteticamente corretto, senz'altro garantito sul versante igienico-sanitario.

I menù vigenti nel Comune di Napoli sono articolati su 5 settimane, prevedono varianti stagionali e sono stati elaborati dai professionisti del Servizio Igiene degli Alimenti dell'ASL Napoli 1 Centro sulla base della valutazione di tutti gli aspetti tecnico-nutrizionali e delle più recenti evidenze scientifiche ed assicurano ai giovani utenti un'alimentazione varia ed equilibrata, con il giusto apporto calorico e nutritivo.

La composizione dei menù è stata realizzata tenendo in considerazione i L.A.R.N. (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti), le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" della Presidenza del Consiglio dei Ministri-Conferenza Unificata e le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della refezione scolastica" adottate dalla Regione Campania.

Le ditte che forniscono il servizio sono tenute al rispetto delle specifiche indicazioni di natura igienico-sanitaria in tutte le fasi del processo produttivo e del trasporto dai centri di cottura alle scuole che, è bene evidenziarlo, deve avvenire entro e non oltre i 40 minuti dal momento della preparazione, ricorrendo a contenitori igienicamente idonei isotermici ed avvalendosi di mezzi di trasporto adeguati.

La sicurezza igienica dei pasti consumati a scuola e preparati dalle ditte di ristorazione collettiva prevede che tutte le fasi di approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto avvengano nel pieno rispetto delle normative vigenti. Le ditte sono sottoposte a vigilanza da parte delle autorità sanitarie preposte.

La problematica relativa alle precauzioni igieniche ed al rispetto dei tempi di consegna non si concilia pertanto con soluzioni "fai da te" che ipotizzino la possibilità di consumare a scuola preparazioni casalinghe o pasti da asporto acquistati direttamente.

Tali alimenti, infatti, non sono sottoposti ad alcun tipo di controllo e, spesso, si sottovalutano le controindicazioni che derivano da una non corretta conservazione del pasto (anche solo un panino) nel periodo che intercorre tra la preparazione e l'effettivo consumo. Si sottovaluta il fatto che oltre il 50% delle tossinfezioni alimentari interessa preparazioni domestiche.

La recente sentenza del Tribunale di Torino, relativa alla possibilità di consumare a scuola pasti portati da casa, non interviene nel merito delle problematiche di natura igienico-nutrizionale che restano, pertanto, tutte attuali.

In particolare, per il consumo di pasti da consumare a scuola, di provenienza diversa dalla mensa scolastica, bisognerebbe garantire la possibilità che questi vengano conservati in ambienti e a temperature idonee per evitare contaminazioni o deterioramenti. Ne consegue che sarebbero necessarie idonee apparecchiature frigorifere e/o per il riscaldamento che, però, rappresenterebbero eventuale fonte di pericolo se poste nella libera disponibilità degli alunni.

Di contro, la scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente (panini) finirebbe col penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati.

Inoltre, a parere della Commissione, diverrebbe sostanzialmente impossibile garantire la sorveglianza da parte di personale della scuola affinché ciascuno consumi il proprio pasto per evitare inconvenienti (allergie e intolleranze) o contaminazioni a cui sarebbe quanto meno controverso attribuire un'origine.

Appare quindi chiaro che non sussiste la possibilità di fornire, in tutta sicurezza, indicazioni per la realizzazione di forniture familiari di un pasto, sia caldo che freddo, che soddisfi al contempo le esigenze nutrizionali e di sicurezza igienica. Inoltre, la varietà di prodotti alimentari effettivamente non deperibili e che sia possibile tenere a temperature controllate per consentirne un consumo, anche occasionale o per brevi periodi, risulta ridotta ed inadeguata ad una sana ed equilibrata programmazione alimentare.

Vi sono evidenze scientifiche che i bambini che consumano i pasti presso la mensa scolastica hanno abitudini alimentari più salutari rispetto ai coetanei che non lo fanno, dato confermato anche dalla sorveglianza “Okkio alla salute” che nel 2016 è arrivata alla sua 5a edizione.

Ma al di là degli aspetti igienici che pure risultano di particolare rilievo per la salute degli alunni, sul versante propriamente didattico, non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica che vede nel momento della condivisione del pasto una straordinaria occasione in cui “agire” l’educazione alimentare. Tra le sue funzioni educative la scuola può e deve offrire un contributo significativo sull’educazione alla salute ed all’acquisizione di stili di vita sani e responsabili.

Il momento della refezione scolastica va inteso non solo come spazio dedicato al consumo del pasto ma come luogo in cui attorno al cibo si sperimentano socialità, regole di civile convivenza, possibilità di accedere a nuovi gusti, sapori ed esperienze culinarie. In tale direzione vanno, tra l’altro, le diete speciali che attribuiscono alla refezione una funzione di anello di congiunzione tra le diversità in classe.

La partecipazione dell’intero gruppo classe alla ristorazione scolastica consente la realizzazione di specifiche iniziative di natura pedagogica e formativa come quelle che, già nel corso degli anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016, sono state realizzate dall’ASL Napoli 1 Centro e dal Comune di Napoli con il progetto “*Mens(a) sana in corpore sano*” e che – è auspicabile – si potranno replicare in un sempre maggior numero di contesti scolastici.

Per tutti i motivi avanti esposti la Commissione Refezione Centrale del Comune di Napoli si propone di lanciare una campagna informativa coinvolgendo attivamente le Commissioni Refezione di Municipalità e di Istituto con l’obiettivo di conciliare proposte coerenti con le raccomandazioni nutrizionali a tutela della salute ed i gusti degli utenti, una sfida che per essere vinta necessita del continuo confronto e della collaborazione sinergica fra il Comune di Napoli, l’ASL Napoli 1 Centro, le Istituzioni Scolastiche, le aziende di ristorazione e gli utenti: bambini, genitori ed educatori.

Napoli, 14 ottobre 2016