

## **Ordine del Giorno**

Rif. Delibera n.169 del 31/3/2017

**SEDUTA DEL 20 aprile 2017**

**PROPOSTO DA VINCENZO MORETTO (Prima Napoli)**

**APPROVATO ALL'UNANIMITA'**

### **IL CONSIGLIO COMUNALE DI NAPOLI**

#### **"Gestione e controllo refezione scolastica"**

##### **PREMESSO**

**Che**, la "refezione scolastica" prevede la somministrazione di pasti preparati con alcuni prodotti biologici ed alcuni piatti tipici tradizionali. Sono assicurati menù differenziati ad alunni affetti da patologie e/o intolleranze alimentari o per motivi religiosi-culturali. **Destinatari**: alunni delle scuole cittadine dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;

##### **CONSIDERATO**

**Che**, ristorazione scolastica è diventata così un'importante protagonista, sul piano nutrizionale, della salute e del benessere dei più piccoli: l'alimentazione nella prima infanzia è infatti particolarmente importante perchè sono proprio i bambini in età prescolare e scolare i soggetti più vulnerabili dal punto di vista della salute ed i più esposti ai potenziali rischi derivanti da una errata alimentazione (obesità, arteriosclerosi, ipertensione, diabete, allergie, residui di prodotti chimici, etc.). Infatti i dati forniti dal Ministero della Salute affermano che il 30% dei bambini fino ai 12 anni sono sovrappeso mentre il 15% sono addirittura obesi. Agli inizi degli anni '90 si sono mossi i primi passi verso l'introduzione, nelle mense scolastiche, dei prodotti biologici inseriti in un progetto di educazione alimentare che aveva, ed ha tuttora, un modello alimentare biomediterraneo. Quella delle mense biologiche nelle scuole è già una realtà molto importante in Italia. Poiché le idee sul cibo si formano nei primi anni d'età, è necessario favorire precocemente, attraverso l'educazione alimentare, l'uso corretto dei cibi: l'alimentazione scolastica è un veicolo di proposta e acquisizione di modelli culturali e comportamentali che condizioneranno tutta la vita del bambino e del ragazzo. Educare i bambini ad acquisire e a mantenere un sano stile alimentare rappresenta un importante

intervento di "promozione della salute" perchè i fattori protettivi insiti in una corretta alimentazione nel tempo, permettono al bambino di esprimere al meglio, fin dalla delicata età dell'infanzia, il proprio potenziale genetico di salute, prevenendo una serie di patologie correlate a una alimentazione non corretta;

### **CONSTATATO**

**Che**, in tal senso la mensa scolastica può utilmente essere il campo strategico di una adeguata e continuativa azione educativa rivolta ai bambini e alle loro famiglie, oltre che agli operatori, ben al di là della semplice offerta di un pasto igienicamente e nutrizionalmente appropriato da consumare a scuola. Inoltre si provvede al trasporto e alla distribuzione dei pasti all'interno dei refettori scolastici. Naturalmente tutto l'operato dallo scarico in magazzino delle derrate alimentari, allo stoccaggio, alla preparazione, al trasporto e allo sporzionamento dei pasti viene eseguito nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.Lgs. 155/97 H.A.C.C.P.;

### **PRESO ATTO**

**Che**, ciò rappresenta un importantissimo obiettivo di base: favorire una grande alleanza tra scuola e famiglia per assicurare ai bambini e ragazzi una dieta sana ed equilibrata durante tutto l'arco della giornata, a scuola e a casa. Ogni famiglia potrà verificare cosa ha mangiato e mangerà il proprio bambino e provare a casa i menù proposti a scuola: ogni piatto infatti potrebbe essere corredato della ricetta, con l'indicazione degli ingredienti monoporzione;

**Alla luce di tutto quanto sopra**

### **IMPEGNA**

**Il Sindaco e per esso l'Assessore al Bilancio ed alla Programmazione**, al fine di programmare e attuare tale servizio, impegna la somma di euro 600.000 nel Bilancio di Previsione 2017-2019 per le "l'annualità 2017-2018".

