

Azienda USL Toscana centro

Il valore educativo della ristorazione scolastica

Nadia Olimpi
U.F.C. Igiene Pubblica e della Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione
Azienda UsI Toscana Centro

Webinar, 23 Maggio 2023



I risultati della rilevazione Okkio alla Salute 2019 nei bambini toscani di 8-9 anni



FATTORI DI RISCHIO

Cattive abitudini alimentari dei bambini

Colazione

Non fa colazione quotidianamente il **7,1%** dei bambini e il **30,5%** la fa non adeguata, ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine.

Merenda abbondante

Il **65,4%** dei bambini consuma una merenda di metà mattina abbondante e di conseguenza non adeguata.

Consumo quotidiano di bevande zuccherate/gassate

Il **19,4%** consuma quotidianamente bibite zuccherate/gassate.

Consumo non quotidiano di frutta e/o verdura

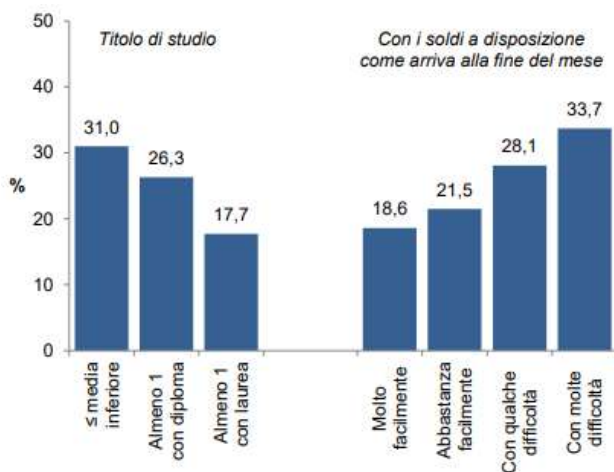
Il **23,8%** consuma frutta e/o verdura meno di una volta al giorno.

news dal 2019 Consumo di legumi

I legumi sono consumati dal **25%** dei bambini meno di una volta a settimana.

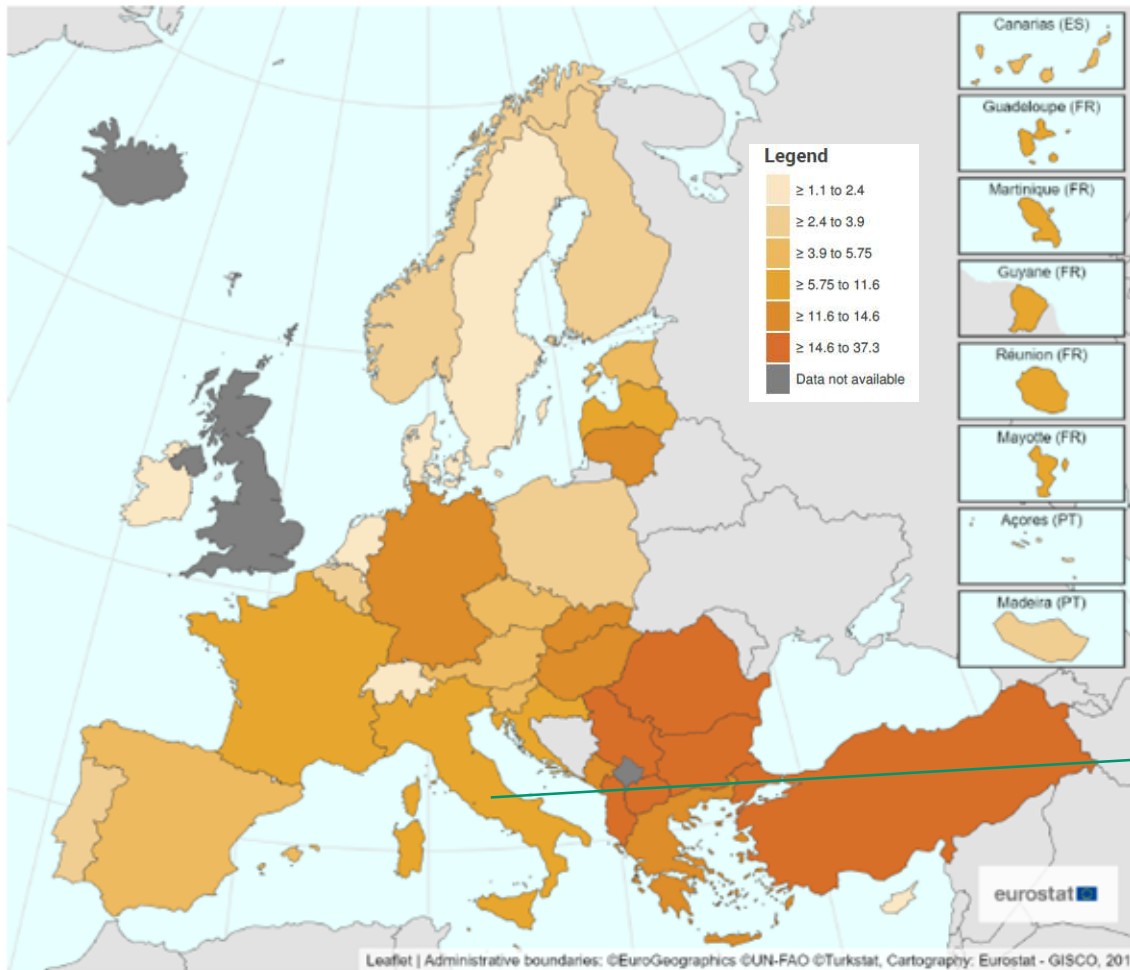
news dal 2019 Snack dolci e salati

Il **44,8%** dei bambini consuma snack dolci più di 3 giorni a settimana e il **5,8%** consuma snack salati più di tre giorni a settimana.



E' in corso la rilevazione nelle scuole della Toscana, che consentirà di avere dati epidemiologici aggiornati ed osservare cosa è cambiato anche a seguito della pandemia.

Insicurezza alimentare



Percentuale di persone che non possono permettersi un pasto con carne, pollo, pesce (o equivalente vegetariano) ogni due giorni (2020)

Italia: 9,2%

Componenti dell'«ambiente nutrizionale» scolastico che influenzano l'accesso degli studenti a cibi e bevande sani a scuola.

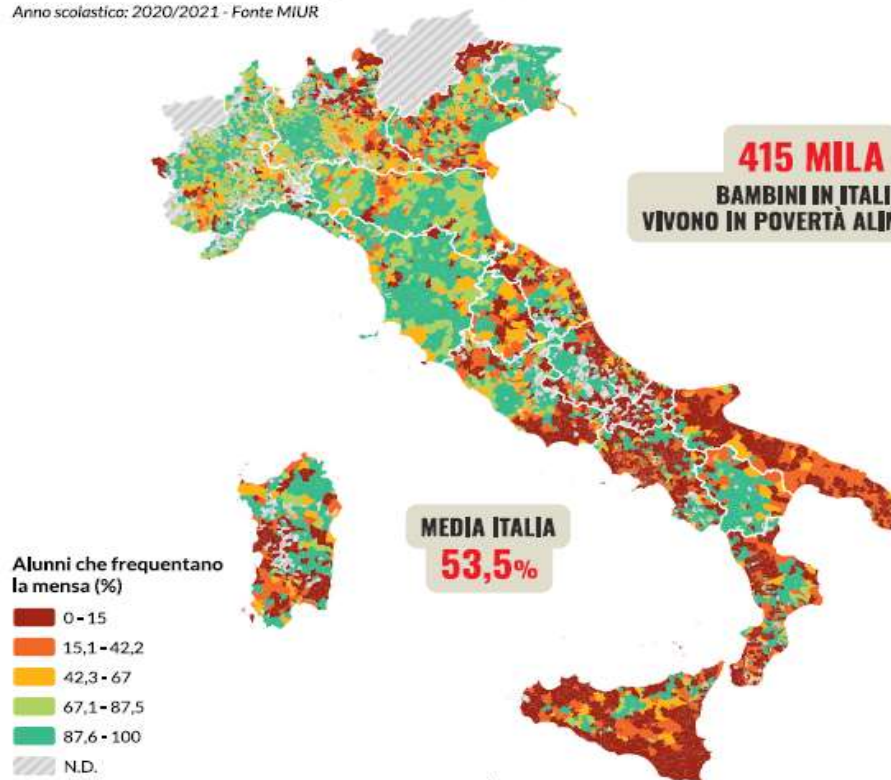


Tutti a mensa!



Alunni della scuola primaria che frequentano la mensa (%)

Anno scolastico: 2020/2021 - Fonte MIUR

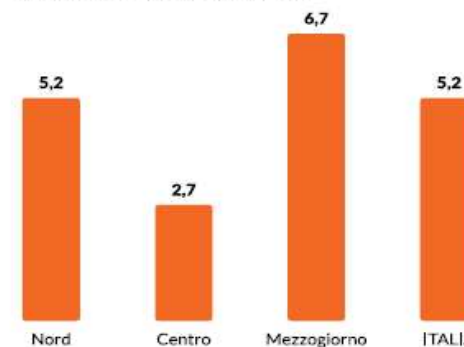


415 MILA
BAMBINI IN ITALIA
VIVONO IN POVERTÀ ALIMENTARE



Bambini di 1-15 anni che non consumano un pasto proteico al giorno (%)

Anno: 2021 - Fonte: Eu-Silc (EUROSTAT)



ATLANTE DELL'INFANZIA (A RISCHIO) IN ITALIA 2022 – Save The Children

La ristorazione scolastica



Le prime mense scolastiche sono nate nell'Ottocento in Europa, presso collegi e convitti molti dei quali sono gestiti da religiosi, con lo scopo di garantire un pasto completo ai bambini meno agiati

Quando nel secondo Ottocento il pensiero pedagogico pone al centro della sua attenzione il bambino e i suoi bisogni, quello del nutrimento diventa un punto importante del dibattito pedagogico

«Se manca il nutrimento, vien meno l'energia fisiologica e psichica; e l'occupazione scolastica diventa un tormento per l'alunno, nel quale subentrano apatia, irrequietezza, noia, con nocimento della disciplina, con perturbazione dell'andamento interiore della scuola, con manifesto danno generale dei condiscipoli, con fatica del maestro. Un alunno tormentato dalla fame sta tanto male in un'aula, quanto uno che abbia il dolore di teste, di ventre, di denti o la febbre»

Antonio Martinazzoli, Luigi Credaro, Dizionario illustrato di Pedagogia, Milano, Vallardi, 1894, vol. III, pp. 368 e ss.



Azienda USL Toscana centro











- Nel 1911 la legge Daneo-Credaro istituisce il Patronato scolastico, al quale viene affidato il compito di provvedere alla refezione degli alunni poveri
- Negli anni Ottanta si sviluppa un'idea più ampia di "educazione alimentare" come obiettivo didattico prioritario, liberando la storia della refezione scolastica da quella delle "mense dei poveri".

Scopo dell'istituzione era principalmente quello di provvedere alla refezione degli alunni poveri, alla concessione di sussidi per l'acquisto di vestiti e di calzature, alla distribuzione di libri di testo, quaderni e cancelleria. Tutto questo doveva incentivare la frequenza scolastica da parte dei ceti meno abbienti e il miglioramento del rendimento scolastico, nella consapevolezza che lo Stato non poteva imporre l'obbligo dell'istruzione, senza realizzare anche misure adeguate per facilitarne l'assolvimento.



Luigi Credaro



-  Nutrizionale
-  Sicurezza alimentare
-  Socializzazione
-  Educativo...al gusto, alla corretta alimentazione (anche in famiglia) e non solo...
-  Integrazione interculturale → rispetto delle tradizioni locali, incontro con altre culture
-  Accessibilità



- 👩👧 Educazione civica → regole dello stare a tavola
- 👩👧 Sostenibilità ambientale → prodotti locali, stagionalità
- 👩👧 Conoscenza della biodiversità e della cultura del territorio → prodotti locali, storia dei luoghi e delle tradizioni
- 👩👧 Educazione ambientale → raccolta differenziata, riciclo, lotta agli sprechi

La nutrizione a scuola per l'acquisizione delle competenze emotive e sociali



La scuola può sostenere e rafforzare le politiche e le pratiche di nutrizione scolastica sana e allo stesso tempo le competenze chiave dell'apprendimento sociale ed emotivo

Competenza	Nutrizione scolastica
Consapevolezza di sé	L'educazione alimentare insegna agli studenti: <ul style="list-style-type: none">- ad essere consapevoli di come ci si sente ad essere sazi e di come ci si sente ad avere fame- riconoscere come una dieta sana influenzi il benessere emotivo e come le emozioni possono influenzare le abitudini alimentari
Auto-gestione	L'educazione alimentare insegna competenze, tra cui: <ul style="list-style-type: none">- come accettare o rifiutare educatamente il cibo- come smettere di mangiare volontariamente, secondo segnali interni
Consapevolezza sociale	<ul style="list-style-type: none">• Le dimostrazioni di cucina o le attività di prova del gusto sono un'opportunità per provare nuovi cibi e ricordare che le persone differiscono in ciò che amano mangiare e questo va bene• Le politiche scolastiche possono affrontare il bullismo basato sul peso e le prese in giro
Abilità relazionali	<ul style="list-style-type: none">• Una durata adeguata del pasto scolastico consente agli studenti sia di mangiare sia un pasto nutriente che di socializzare con i coetanei• Fornire pasti in classe può promuovere un senso di responsabilità sociale se gli studenti, a turno, aiutano con le attività, incluso aiutare a consegnare e distribuire i pasti e la pulizia• Gli orti scolastici e i corsi di cucina possono favorire il lavoro di squadra e rafforzare i rapporti tra pari e con gli insegnanti
Prendere decisioni responsabili	<ul style="list-style-type: none">• L'educazione alimentare insegna le strategie di marketing alimentare per influenzare le decisioni e fare scelte sane• Le opzioni self-service (ad es. buffet di insalate) incoraggiano gli studenti a prendere solo ciò che mangeranno.

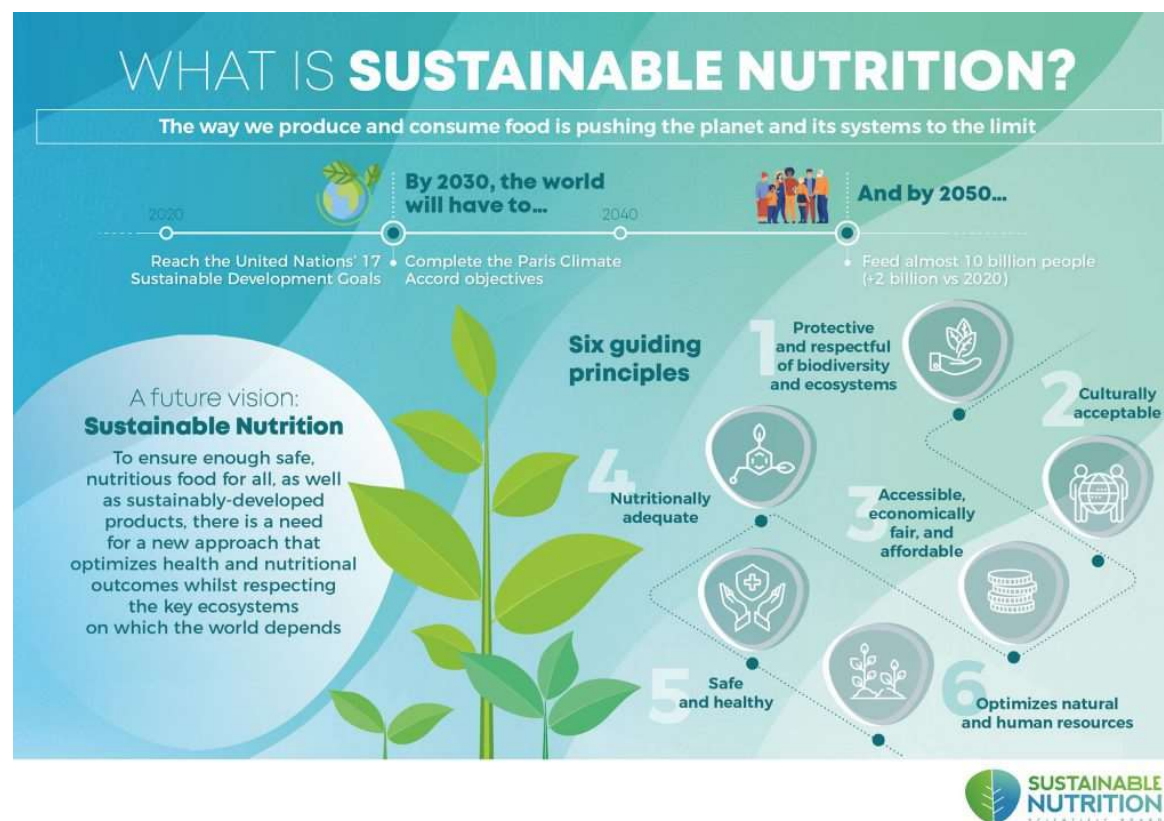
Dieta sostenibile



Diete che hanno un basso impatto ambientale e che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e a una vita sana per le generazioni presenti e future.

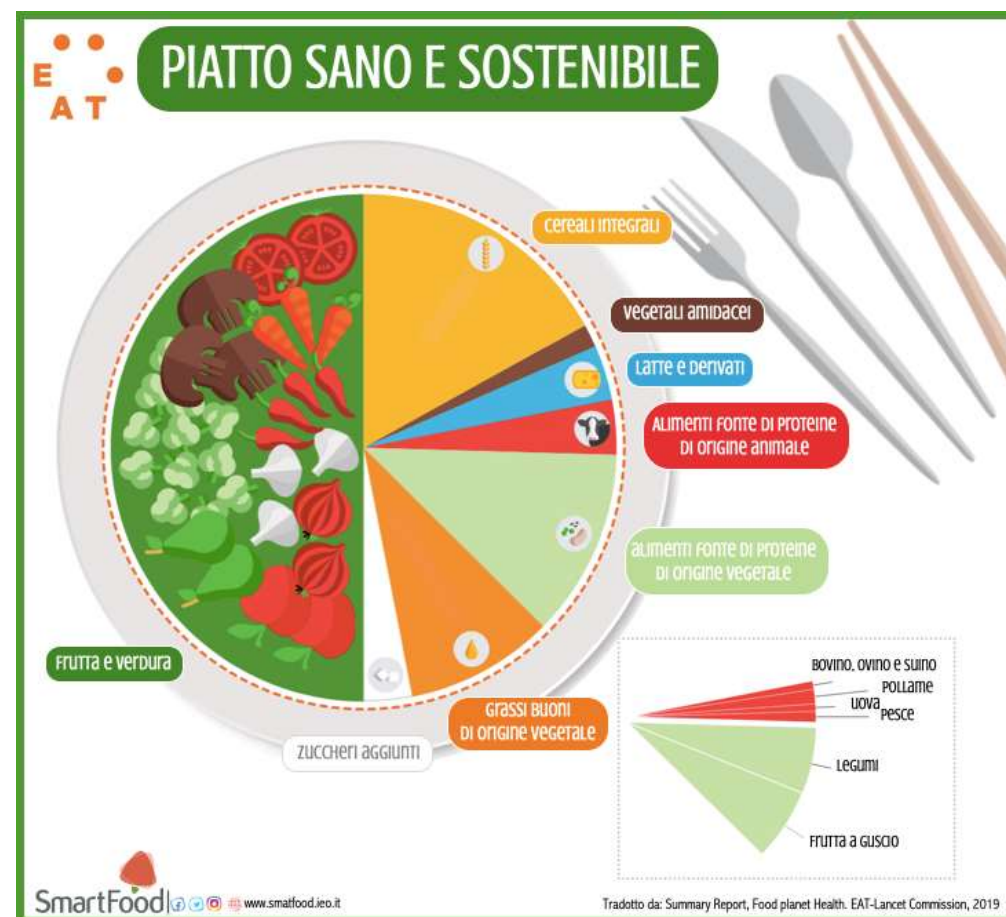
Le diete sostenibili sono rispettose della **biodiversità** e degli **ecosistemi**, **culturalmente accettabili**, **accessibili**, **economicamente eque e convenienti**, **nutrizionalmente adeguate**, **sicure e salutarie**, favorendo allo stesso modo **l'ottimizzazione delle risorse naturali e umane**

(Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010)





- 👤 Menù e prodotti scelti (es. prodotti locali, a filiera corta)
- 👤 Acqua del rubinetto
- 👤 Distanze e tempi massimi tra luoghi di preparazione e consumo dei pasti
- 👤 Adeguate caratteristiche strutturali
- 👤 Impiego di stoviglie riutilizzabili/riciclabili/, detersivi ecologici
- 👤 Controllo e monitoraggio di avanzi/sprechi
- 👤 Raccolta differenziata dei rifiuti
- 👤 Formazione degli operatori



Le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica



2010

www.salute.gov.it



Regione Toscana



LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN TOSCANA

(D.G.R.T. n. 898/2016, All. A)



www.pranzosanoascuola.it



Revisione 2018

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”

Roma, 16 aprile 2018



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
UFFICIO 5

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA

2021



Il Progetto

I Comuni

I Genitori

Le Scuole

Notizie

Documenti



Per una sana
alimentazione





👩👧 Attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica:

- 👩👧 • Ente committente (Comune o scuola paritaria)
- 👩👧 • Gestore del servizio di ristorazione
- 👩👧 • Azienda Sanitaria Locale
- 👩👧 • Utente (bambini e loro familiari)
- 👩👧 • Istituzioni scolastiche

ma anche:

- 👩👧 • Associazioni di volontariato
- 👩👧 • Social media
- 👩👧 • Grande distribuzione
- 👩👧 • Associazioni di categoria
- 👩👧 •

Il diritto di mangiare bene

Francesco Alesi per Save the Children



ATLANTE DELL'INFANZIA (A RISCHIO) IN ITALIA 2022 – Save The Children