

Al Sig. Sindaco
Comune di Camporgiano
Piazza Roma, 1
55031 Camporgiano (LU)

Azienda USL Toscana nord ovest

Oggetto: Esiti verifica applicazione Piano Nutrizionale presso mensa Scuola Elementare e Infanzia di Camporgiano

A seguito della verifica effettuata, in data 09/01/2019, da personale della scrivente U.F. presso il refettorio della Scuola Elementare e dell'Infanzia di Camporgiano, in Via L. Radice, si comunica quanto segue.

La verifica ha avuto come oggetto la valutazione dell'applicazione del Piano Nutrizionale adottato dalle mense del Comune di Camporgiano secondo quanto previsto dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica", adottate con la **Delibera di G.R.T. n. 898 del 13 settembre 2016** (Aggiornamento DGR 1127/2010).

Nel corso della verifica, è emerso il ricorso, da parte di alcuni bambini, al "piatto alternativo" previsto sia per i primi ("pasta in bianco") che per i secondi piatti ("prosciutto cotto"), indicati nel menù validato.

Si ricorda che il pranzo alla mensa scolastica non è finalizzato alla mera soddisfazione dei bisogni fisiologici della persona, assicurata dal contenuto energetico e nutritivo del pasto, ma rientra pienamente all'interno del percorso culturale e formativo complessivo del ragazzo, rappresentando una importante occasione di educazione alimentare e di educazione al gusto, oltre che di acquisizione della consapevolezza del ruolo sociale, ambientale e interculturale rappresentato dal cibo.

Per questo motivo, rinunciare alla possibilità del bambino di avvicinarsi a gusti e sapori diversi per proporre piatti monotoni e di scarso valore nutrizionale solo per "far mangiare qualcosa" al ragazzo, non può essere una soluzione adeguata.

È necessario, a mio avviso, attivarsi per eliminare, a partire dal prossimo anno scolastico, tutte le richieste incongrue di pasti alternativi.

Naturalmente ciò richiede il concorso di tutte le figure che con ruoli diversi e a vari livelli si trovano coinvolti nella ristorazione scolastica:

- il *gestore del servizio di ristorazione*, che dovrà tendere al miglioramento della qualità organolettica delle pietanze; i pasti dovrebbero essere cucinati in modo semplice, con materie prime di qualità elevata, somministrati alla giusta temperatura ed in modo visivamente accattivante;
- il *personale scolastico*, che dovrà essere coinvolto a tutti i livelli, ciascuno in funzione del proprio ruolo e responsabilità, dal momento del pasto in mensa fino ad arrivare alla realizzazione di percorsi formativi specifici per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie;
- la *commissione mensa*, che dovrà sempre di più svolgere un ruolo di collegamento tra i diversi attori, di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e della qualità del servizio;
- infine, ma non certo per importanza, i *genitori*; il coinvolgimento attivo delle famiglie è la premessa imprescindibile per il buon funzionamento della ristorazione scolastica



U.F. IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE

Piazza A. Moro
Capannori (LU)
CAP 55012
Tel. 0583 449234
a.tomasi@uslnordovest.toscana.it

Azienda Usi
Toscana nord ovest
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503

È indispensabile che tutti questi soggetti mettano in atto efficaci strategie di collaborazione, sia al fine di affrontare e risolvere le criticità proprie del sistema della ristorazione scolastica, sia al fine di promuovere progetti educativi indirizzati alla popolazione scolastica coerenti con le finalità primarie del servizio.

Per quanto concerne la possibilità di richiedere pasti alternativi al menù indicato, si rimanda a quanto previsto dal "Protocollo operativo per richiesta diete speciali per motivi sanitari" predisposto dall'Azienda USL 2 Lucca e condiviso con l'Ordine dei Medici di Lucca, completo di modulistica e flussi di utilizzo, trasmesso a tutti i Comuni della Azienda USL 2 con prot. n.° 2016/0211791/GEN del 21/12/2016. Tale protocollo ha la finalità di regolamentare le casistiche e le modalità di sostituzione degli alimenti, nell'ambito dei menù scolastici, in caso di allergie ed intolleranze alimentari

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento e in attesa di ricevere comunicazioni in merito, si inviano distinti saluti.



Azienda USL Toscana Nord Ovest 10 gennaio 2019
Prot. 2019/005088/GEN/000PRE/IMPV/SERCH



FAUSTO BRUNO MORGANTINI
Dirigente Medico
U.F. Igiene Pubblica
e Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione

**U.F. IGIENE
PUBBLICA E
NUTRIZIONE**

Piazza A. Moro
Capannori (LU)
CAP 55012
Tel. 0583 449234
a.tomasi@uslnordovest.toscana.it

Azienda Usl
Toscana nord ovest
sede legale
via Cocchi, 7
56121 - Pisa
P.IVA: 02198590503