

## SEDUTA PLENARIA COMMISSIONE MENSA – 29 Maggio 2015 – inizio ore 20.30

Presidente : Berton Alberto  
Verbalizzante : Savino Irene  
Assenti giustificati: Forgione

### Ordine del Giorno:

1. Incontro con dott.ssa Emanuela Donghi – Dietista Asl Lecco
2. Proposte di intervento
3. Varie ed eventuali

La seduta viene aperta dalla Sig.ra Colombo del Comune che presenta ai membri della commissione mensa la Dott.ssa Donghi dell'ASL di Lecco.

L'incontro rientra nelle iniziative e proposte di miglioramento scaturite durante i precedenti incontri e nasce dall'esigenza di confrontarsi con l'Azienda Sanitaria in merito alle problematiche emerse durante i sopralluoghi effettuati presso i refettori delle scuole del Comune (sprechi, scarti, alimenti scarsamente consumati dagli alunni).

Le slide contenenti le tabelle riassuntive dei dati ottenuti dalla pesatura degli scarti avvenuta durante i sopralluoghi eseguiti nel mese di marzo dalla commissione mensa, sono state date in visione alla dietista che si complimenta con la commissione per il lavoro svolto.

La referente dell'Azienda Sanitaria illustra ai commissari il ruolo svolto dall'organismo sanitario di controllo così riassumibili:

- Valutazione menù proposti dal gestore del Servizio mensa;
- Stesura di Linee Guida nutrizionali
- Vigilanza igienico sanitaria presso centri cottura e refettori
- Valutazione nutrizionale presso centro cottura centralizzato.

La Dott.ssa Donghi risponde ai quesiti dei commissari rispetto a:

GRAMMATURE MENU'/LIVELLI ASSUNZIONE NUTRIENTI: la quantità ed i nutrienti sono definiti in raccomandazioni contenute in documenti ufficiali (Linee Guida Refezione Scolastica, Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana (LARN); le tabelle contenute in tali atti forniscono indicazioni in base all'età, al sesso ed all'attività fisica. I LARN sono stati revisionati nel 2014 e l'Azienda Sanitaria ha realizzato nuove linee di indirizzo che sono state condivise fra SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL), Pediatri di Libera Scelta e Consulitori.

Fra le novità riportate nei nuovi LARN quella più importante è rappresentata da una sostanziale riduzione dell'apporto proteico nonché una maggiore attenzione alla qualità dei carboidrati (meno zuccheri semplici, più fibre).

E' intenzione dell'Azienda Sanitaria l'invio delle Nuove Linee di indirizzo ai Gestori dei Centri Cottura nonché alle Amministrazioni Comunali al fine di recepire le nuove proposte nutrizionali.

La Dr. Donghi suggerisce, visto l'elevato scarto di alcuni alimenti, di inviare all'Azienda Sanitaria una proposta di riduzione delle grammature attualmente previste nel Menù servito; tale nota sarebbe oggetto di valutazione da parte del SIAN e potrebbe essere spunto per la redazione di una nota ufficiale dell'ASL da divulgare a tutti i genitori per la sensibilizzazione all'educazione alimentare.

La Rappresentante dell'Azienda Sanitaria illustra ai presenti il progetto "Occhio alla Salute" relativo alla valutazione ponderale del peso dei bambini ed alle abitudini alimentari di un campione rappresentativo di alunni delle scuole dell'ASL di Lecco. Secondo i rilievi effettuati il fenomeno obesità nel nostro territorio è <1% rispetto ai dati Regionali, sottopeso in linea con Regione. Solo il 5 % dei bambini non fa colazione, il 36% dei bambini durante la merenda introduce calorie in eccesso, il 40% delle scuole primarie ha distributori automatici accessibili anche agli alunni.

**MERENDA META' MATTINA:** deve contenere il 5% dell'energia totale giornaliera (circa 100 Kcal) per cui la Dott.ssa concorda con la proposta fatta dai commissari mensa di utilizzare frutta e verdura in sostituzione delle merendine; al fine di sensibilizzare genitori ed insegnanti occorre formalizzare tale iniziativa in documenti ufficiali condivisi (ad esempio la sperimentazione di un regolamento scolastico, da proporre durante il Consiglio di Istituto, che preveda il consumo in alcuni giorni della settimana di frutta o verdura). La Dr. Donghi propone di trovare sinergie vincenti con il Dirigente Scolastico attraverso proposte che consentano di dare il giusto tempo durante la giornata scolastica per il consumo della merenda, coinvolgendo nel progetto il gruppo docenti ed il personale ATA per la distribuzione ed il taglio dei vegetali. Da valutare le modalità di conservazione e stoccaggio della frutta e verdura (locale refettorio con distribuzione, all'occorrenza, nelle classi). Sarebbe opportuno non mettere distributori automatici nelle scuole, proposta realizzabile in collaborazione con il Dirigente Scolastico. I commissari concordano con la Dr. Donghi di riportare le linee di indirizzo rispetto al consumo di frutta e verdura, sul menù vidimato ed approvato dall'ASL; tali informazioni potrebbero essere divulgate ai genitori pubblicandole nell'area dedicata al Servizio mensa del sito del Comune.

**EDUCAZIONE ALIMENTARE:** LA Dr. Donghi concorda con la proposta di stesura di progetti di educazione alimentare da inserire nel prossimo Piano dell'Offerta Formativa POF 2015/2016, partendo dall'esperienza maturata dalle insegnanti negli anni in modo da omogeneizzare le modalità in tutti i plessi. In relazione alla proposta di progetto di educazione alimentare e di contenimento degli scarti (mezza porzione e possibilità di bis), scaturito nella precedente riunione della Commissione mensa ed al quale si rimanda, la Rappresentante dell'ASL consiglia l'elaborazione di un progetto, supportato da basi scientifiche e condiviso dai diversi attori (Amministrazione Comunale, Gestore del Servizio, Dirigente Scolastico e Commissione mensa) da inviare al SIAN per l'approvazione.

La Dr. Donghi propone inoltre l'invio ai genitori, attraverso e-mail istituzionale, di messaggi nutrizionali sulle Linee guida redatte dalla ASL; ciò allo scopo di farsi promotori di salute, di informare/coinvolgere i genitori ed incentivarli all'assunzione di stili di vita salutari quali il maggior consumo di frutta e verdura, l'introduzione di alimenti integrali, proteine di origine vegetale, piatti unici anche a casa, lo svolgimento di attività fisica. La Rappresentante dell'Asl suggerisce di mettere in chiaro le informazioni nutrizionali inviate dalla ASL al comune sul sito istituzionale, nella sezione dedicata alla commissione mensa.

**PRESENTAZIONE LAVORO SVOLTO DALLA COMMISSIONE MENSA A.S. 2014/2015:** La Dr. Donghi consiglia di inviare al Dirigente Scolastico i verbali della commissione mensa con le proposte di miglioramento e la presentazione in power point dei risultati sugli scarti/avanzi, con richiesta di partecipazione dei Rappresentanti della Commissione al proprio Consiglio di Istituto. L'incontro potrebbe essere un momento dedicato all'illustrazione dei dati ottenuti ed alla richiesta di collaborazione di insegnanti e rappresentanti di classe alla divulgazione dei risultati ai genitori, ai bimbi ed al corpo docenti. La presentazione dei risultati potrebbe essere illustrata anche agli alunni con la collaborazione delle insegnanti. La Rappresentante delle Scuole Medie ricorda che i ragazzi delle medie conoscono bene gli alimenti e la classificazione dei nutrienti, ma nonostante questo, non si alimentano in modo adeguato in quanto le conoscenze spesso non diventano competenze a causa di fattori culturali e sociali, ambiente domestico, stili di vita, modelli di riferimento sbagliati.

**GESTIONE AVANZI:** Viene discussa la possibilità di utilizzare gli alimenti, non consumati e non serviti ai bambini, per scopi benefici, ridistribuendo a famiglie indigenti i pasti rimasti; anche in questo caso la Dott.ssa Donghi suggerisce di inviare alla Asl un protocollo operativo funzionale ed efficace per la gestione e recupero delle eccedenze che illustri modalità, tempi, risorse coinvolte, conservazione pasti ed alimenti non consumati. Viene inoltre suggerito, in previsione della Gara d'appalto Servizio Mensa, di inserire nel Capitolato la definizione di criteri, da parte del Gestore del Servizio di refezione, per il contenimento degli avanzi.

REVISIONE MENU': Viene discussa la possibilità di rivedere il menù; la Dott.ssa Donghi propone la sperimentazione di ricette a base di legumi, cereali integrali e cereali meno conosciuti ed utilizzati (orzo, farro, miglio, etc.) e una diversa modalità di distribuzione e presentazione dei vegetali per incentivarne il consumo come ad esempio:

- contorno di verdura servito come antipasto, ciò porterebbe i bambini non solo ad una maggiore assunzione ma anche ad un minor consumo di pane in attesa del primo piatto
- frutta non servita a fine pasto ma utilizzata come merenda a metà mattina e metà pomeriggio.

La riunione si conclude alle ore 19.00 circa.

IL PRESIDENTE

F.to Alberto Berton

LA VERBALIZZANTE

F.to Irene Savino