



COMUNE DI NAPOLI

Assessorato alla Scuola e all'Istruzione

*Scuola · Istruzione · Asili Nido · Impianti tecnologici · Diritto allo Studio · Educazione alla Legalità · Lotta alla Dispersione Scolastica
Attuazione e integrazione scolastica dei bambini diversamente abili e dei migranti · Città dei bambini · Progetti speciali per l'infanzia*

PG/2015/ 907138 del 18/11/2015

Ai Dirigenti Scolastici delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado
della città di Napoli

OGGETTO: Documento della Commissione Refezione Centrale del Comune di Napoli.

Gentilissimi Dirigenti,

come promesso, la Commissione Refezione Centrale (composta anche da n. 2 componenti dell'ASL Napoli1), appena insediata, ha formulato un documento contenente indicazioni sui principi educativi, igienico-sanitari e nutrizionali che è consigliabile seguire all'interno delle scuole in relazione al pasto. Ciò a supporto della vostra quotidiana e incisiva azione a tutela dei minori.

Cordialmente

L'Assessore
Annamaria Palmieri



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 esgenze 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 LARN (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.

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.

Sul versante propriamente didattico, 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 dell'anno scolastico 2014/2015 sono state realizzate dall'ASL Napoli 1 centro e dal Comune di Napoli e che – è auspicabile – si potranno replicare in un maggior numero di contesti scolastici.

Napoli, 6 novembre 2015