



Regione
Lombardia

ASL Milano 1

DIREZIONE GENERALE

Corso Europa, 246 – 20017 Rho (MI)
Tel. 02/932099.08/16 – Fax 02/932099.51
e-mail direzione.generale@aslmi1.mi.it

Rho, 29/12/2014
Prot. n. 98404
Classe 2.3.07

Ai Sindaci dei Comuni di
ASL Milano 1

Alla Dirigenza delle
Scuole non statali di
ASL Milano 1

LORO SEDI

Oggetto: Linee di indirizzo per la valorizzazione nutrizionale della ristorazione scolastica - anno 2014

Nel dicembre 2013 ASL Milano 1, attraverso il Dipartimento di Prevenzione Medica, ha inviato a tutti i Comuni e ai Dirigenti delle Scuole non Statali una nota di indirizzo con indicazioni per realizzare azioni di miglioramento dell'organizzazione della ristorazione scolastica in merito agli aspetti nutrizionali. Infatti, la ristorazione scolastica rappresenta da sempre un'occasione per acquisire, in età scolare, *corrette abitudini alimentari* che, insieme *all'attività fisica* e a *un sano stile di vita*, contribuiscono a prevenire l'obesità infantile. Anche le Scuole che hanno aderito ai progetti di educazione alimentare e nutrizionale nell'anno scolastico 2013/2014 sono state coinvolte, proponendo loro di attuare, per quanto possibile, queste particolari azioni sia a scuola, sia in mensa.

Per verificare l'attuazione degli interventi proposti è stata attuata un'indagine conoscitiva presso i 73 Comuni dell'ASL Milano 1 – cui hanno risposto sinora 38 Comuni – e presso le 29 Direzioni delle Scuole che hanno realizzato i progetti – cui hanno risposto 11 Direzioni.

Dall'analisi dei dati emergono molti aspetti positivi a dimostrazione della reale fattibilità di buona parte di essi: più del 70% dei Comuni ha adottato la proposta di servire la frutta come spuntino, la metà di questi ha aderito alla Campagna per la riduzione del sale nel pane e più del 60% degli intervistati mette in atto azioni per evitare di concedere i "bis". Sono presenti, per contro, situazioni che necessitano di miglioramento, come, per esempio, il modificare l'ordine delle portate, proponendo per primi i contorni e, quando presente, il pesce, allo scopo di incentivarne il consumo. Anche la presenza di "orti didattici" all'interno delle scuole si sta diffondendo: hanno risposto in modo affermativo il 45% delle scuole intervistate.

Nell'allegato sono riportati i dati del questionario.

Le azioni di rinforzo che vengono proposte sono:

1. proporre la frutta come spuntino di metà mattina

questa iniziativa migliora l'alimentazione del bambino e contribuisce alla diminuzione di consumo di alimenti meno "sani" e nello stesso tempo alla riduzione degli sprechi di questo prezioso alimento;

2. offrire pane a ridotto contenuto di sale

assicurare la fornitura di pane a ridotto contenuto di sale (1.7% di sale sul totale di farina impiegata), secondo le indicazioni della Campagna Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e ... guadagni in salute", che ha l'obiettivo di contribuire alla prevenzione dell'ipertensione arteriosa, oltre che di educare il bambino già nell'età dell'infanzia a gusto più "sano";

3. disporre il pane sui tavoli solo al momento della distribuzione del II piatto

questa modalità evita che i bambini soddisfino l'appetito, appena seduti a tavola, senza poi consumare quello che viene proposto;

4. evitare di concedere il "bis"

rimane molto diffusa l'abitudine a servire "bis" da parte del personale addetto alla distribuzione. Tale abitudine, peraltro segnalata anche da diversi Pediatri di Famiglia, vanifica lo sforzo teso a elaborare e proporre menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale ed è, quindi, da scoraggiare ai fini della prevenzione dell'obesità infantile.

Si rende necessario, a tale proposito, sensibilizzare sia gli insegnanti presenti durante il pasto, sia gli Enti Gestori del Servizio ristorazione scolastica, cui compete la formazione del personale addetto alla distribuzione del pasto

5. proporre i contorni all'inizio del pasto

tale proposta è finalizzata a favorire il consumo di verdura per migliorare la qualità nutrizionale del pasto e al contempo ridurre gli sprechi;

6. proporre il pesce all'inizio del pasto quando previsto nel menu

tale proposta è finalizzata a promuovere il consumo di questo prezioso alimento, fondamentale per il controllo della concentrazione di colesterolo nel sangue (che inizia a essere un problema anche in età infantile);

7. concentrare i festeggiamenti per i compleanni una sola volta al mese

questa azione contribuisce a diminuire il consumo di dolci e bibite, alimenti già spesso troppo presenti nell'alimentazione infantile con un maggior rischio di soprappeso.



Regione
Lombardia

ASL Milano 1

Per rendere operative queste indicazioni si ricorda come sia importante creare una sinergia con la Dirigenza Scolastica e gli insegnanti stessi, oltre che modificare o integrare i capitolati d'appalto e, ovviamente, accordarsi con l'Azienda, quando presente, che ha in gestione il Servizio di ristorazione scolastica.

ASL Milano 1 si sente, quindi, impegnata nel proseguire per favorire l'attuazione di queste azioni di miglioramento grazie soprattutto alla vostra indispensabile collaborazione.

Con l'occasione si inviano distinti saluti

Il Direttore Generale
Dr. Giorgio Scioletto

Responsabile del procedimento: Dr. Edgardo Valerio tel. 0331/498502 e-mail: dipartimento.prevenzione@aslmi1.mi.it
Addetto all'istruttoria: Dott. Luigi Magnoli tel: 0331/498500 e-mail: luigi.magnoli@aslmi1.mi.it
Referente per la ristorazione scolastica: Dott.ssa Angela Maria Messina tel: 0331/498465 e-mail: angela.maria.messina@aslmi1.mi.it

AZIENDA SANITARIA LOCALE DELLA PROVINCIA DI MILANO 1

Sede legale: Legnano - 20025 - Via Savonarola, 3

Direzione Generale: Rho - 20017 - Corso Europa, 246

Sede amministrativa: Magenta - 20013 - Via Al Donatore di Sangue, 50

Codice Fiscale e P. IVA 12313930153 - Numero Verde 800.671.671 - Sito Internet www.aslmi1.mi.it