



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Corso di Laurea in Dietistica

Tesi di laurea:

**Il ruolo della ristorazione scolastica
ed organizzazione e gestione post Covid-19**

Relatore: Prof. ssa
Monica Emanuelli

Tesi di Laurea di:
Giacomo Recanatini

Correlatore: Prof.ssa
Oretta Grelli

A.A. 2019/2020

INDICE

Introduzione	pag.2
1. Educazione alimentare nelle scuole	pag.4
1.1 Evoluzione negli anni	pag.6
1.2 I protagonisti: bambini, famiglia, insegnanti	pag.9
1.3 Il ruolo della ristorazione scolastica	pag.13
2. La ristorazione collettiva	pag.15
2.1 La ristorazione scolastica-aspetti organizzativi e gestionali	pag.17
2.2 Ruolo e competenze del dietista nella ristorazione scolastica	pag.18
2.3 Elaborazione e validazione di un menù scolastico	pag.20
3. COVID-19: organizzazione e gestione scolastica nell' emergenza.	pag.31
3.1 Refezione scolastica nell'emergenza covid-19	pag.33
3.2 Principali misure contenitive organizzative e di prevenzione attuate in Europa nel settore scolastico	pag.41
3.3 Disposizioni per la prevenzione dell'epidemia di covid-19 nelle attività di ristorazione scolastica	pag.44
3.4 Ristorazione scolastica e regioni: differenze?	pag.53
Conclusione	pag.58
Bibliografia/sitografia	pag.62

INTRODUZIONE

L'epidemia mondiale di obesità ha raggiunto livelli preoccupanti perché, oltre alla popolazione adulta coinvolge anche i bambini e i giovani.

Data la dimensione del problema, gli Stati Membri dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) hanno adottato l'impegno comune di arrestare, entro il 2025 l'aumento dell'obesità, attivando anche sistemi di monitoraggio dell'andamento del fenomeno. Viene inoltre ribadita l'importanza di promuovere stili di vita salutari insieme alla necessità di linee guida nazionali sull'alimentazione e l'attività fisica.

Già dal 2007 il nostro Paese dispone di un sistema di sorveglianza nazionale sullo stato ponderale e i comportamenti a rischio nei bambini "OKkio alla SALUTE", incluso nel programma "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari" (DPCM 4 maggio 2007), che permette di valutare indirettamente l'efficacia degli interventi di prevenzione messi in atto per contrastare il fenomeno obesità infantile.

L'Italia è il Paese, tra quelli partecipanti alla Childhood Obesity Surveillance Initiative - COSI della Regione Europea dell'OMS, con la più alta prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini in età scolare (1) (ad esempio, tra gli 11enni interessa il 24,1% dei maschi e il 15,7% delle femmine, a fronte di una media europea rispettivamente del 17% e del 13%) e anche se i dati della sorveglianza OKkio alla salute dell'ultima rilevazione (2016) mostrano un andamento in diminuzione del fenomeno obesità infantile, c'è ancora molto da fare (2).

Il Piano Sanitario Nazionale identifica, allo stesso modo, la diffusione di una sana alimentazione e di corretti stili di vita come strumenti irrinunciabili di prevenzione. In particolare, ha avuto un ruolo fondamentale e di crescente coinvolgimento la scuola italiana, di ogni ordine e grado. Nell'ultimo decennio il Ministero della Salute ha emanato le prime "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana", dando importanza a indicazioni e riflessioni su un tema, come quello dell'educazione alimentare, molto sentito nel mondo scolastico. Le "Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare" si incardinano sull'impianto metodologico di quelle emanate nel 2011 e sono state presentate in occasione di EXPO Milano 2015 (1 Maggio - 31 Ottobre 2015) (3).

Un notevole contributo è il “Rapporto di Ricerca 2018” su “l’Educazione alimentare nelle Scuole” redatto dalla Fondazione Italiana per l’educazione Alimentare - Food Education Italy (FEI) (4).

La FEI, con il sostegno del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca M.I.U.R. e con la collaborazione dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, ha effettuato questo primo studio nazionale sul contesto scolastico italiano, coinvolgendo scuole di ogni ordine e grado. La ricerca si pone l’obiettivo di esplorare come l’educazione alimentare sia percepita e svolta dai dirigenti e dagli insegnanti.

L’educazione alimentare entra nella scuola anche come conseguenza dell’introduzione del tempo pieno (1971). Mangiare a scuola, condividere il momento del pasto con i compagni e gli insegnanti è un’opportunità enorme, anche per interagire con le famiglie. I ragazzi e gli insegnanti, mangiando insieme a lungo, osservano abitudini, gusti e disgusti, scoprono sapori.

La ristorazione ha un ruolo importante nella scuola, talvolta anche per i progetti e le attività di educazione alimentare. Nel “Rapporto di Ricerca 2018” emerge che l’88% dei rispondenti al questionario ha affermato che il pranzo a scuola è occasione per fare educazione alimentare, che nel 31% delle risposte è un’attività diretta dell’azienda di ristorazione.

Ciò premesso, nel presente lavoro di tesi si vuole approfondire il ruolo dell’educazione alimentare nella scuola, l’importanza della ristorazione scolastica e della figura del dietista nella promozione ed educazione alla salute. A conclusione un approfondimento sulla riorganizzazione del servizio di ristorazione post Covid-19 e le possibili ripercussioni sulla salute.

1 - EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE

L' Educazione alimentare nella scuola è uno dei pilastri su cui poggia l'educazione alla salute.

E' importante che corrette abitudini alimentari vengano apprese dai bambini sin dalla prima infanzia. Gli strumenti didattici "preventivi" della scuola forniscono le basi per un futuro stile di vita mirato al benessere fisico, psichico e sociale. Il comportamento e le abitudini alimentari si formano infatti sin dalla giovane età: gli ambienti scolastici durante le fasi iniziali e preparatorie di vita offrono un ambiente che può aiutare a plasmare positivamente il modo in cui i bambini pensano al cibo e al mangiare.

Cattive abitudini alimentari si possono correggere maggiormente da piccoli piuttosto che da adulti. Il mangiare sano è infatti un elemento che va appreso in tenera età. E' da questa necessità che il Ministero della salute per facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali determinanti, ha elaborato nel 2010 le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (5).

Nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito il diritto dei bambini ad un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile".

Agli obiettivi educativi e nutrizionali già menzionati l'educazione alimentare a scuola accresce la consapevolezza anche nei genitori dell'importanza di una sana alimentazione, producendo un effetto positivo a cascata sulle abitudini alimentari delle famiglie dei bambini coinvolti, educando anche alla sostenibilità (6).

I programmi innovativi e stimolanti di educazione alimentare, che hanno caratterizzato l'offerta formativa delle scuole italiane negli ultimi anni anche e soprattutto tramite il pasto a scuola ha portato docenti, studenti e loro famiglie ad un maggiore interesse verso queste tematiche. Mangiare a scuola, condividere il momento del pasto con i compagni e gli insegnanti è un'opportunità enorme, anche per interagire con le famiglie. I ragazzi e gli insegnanti, mangiando insieme a lungo, osservano abitudini, gusti e disgusti,

scoprono sapori. Su queste esperienze comuni possono essere avviate esperienze laboratoriali, osservazioni sistematiche, studio e lavoro di gruppo, uscite didattiche.

Nel rapporto di ricerca 2018 su “l’Educazione alimentare nelle Scuole” redatto dalla Fondazione Italiana per l’educazione Alimentare - Food Education Italy (FEI) Con particolare riferimento alla mensa scolastica, è stato chiesto ai rispondenti di indicare se la propria scuola e/o istituto ce l’avesse e, su 679 risposte disponibili per questa domanda, il 61,8% ha risposto positivamente, a fronte di un 38,2% che afferma di non avere la mensa nella propria scuola/istituto. La mensa è presente in maggior numero nella scuola dell’infanzia (97,3%) e nella scuola primaria (82,8%); il dato rilevato non è significativo nella scuola secondaria di primo grado, dove i rispondenti hanno risposto in egual misura si e no, mentre torna a essere preponderante il no nella scuola secondaria di secondo grado ove l’89,5% dei rispondenti dichiara di non avere la mensa nella propria scuola.

LA PRESENZA DELLA MENSA



Fig.1 Presenza mensa scolastica scuole/istituti coinvolti nel progetto di ricerca 2018

Tratto da Food Education Italy (FEI) - L'educazione alimentare nelle scuole italiane Rapporto di Ricerca 2018 (4)

La mensa è un momento importante anche per l’educazione alimentare, poiché rappresenta un modo per mettere in pratica le nozioni apprese durante le lezioni e i laboratori. Infatti, ben l’88% dei rispondenti sostiene che il pranzo è occasione per fare educazione alimentare, sia come iniziativa che parte dai docenti (57%) sia come proposta diretta dell’azienda di ristorazione (31%). Tuttavia, il 12% afferma che non è possibile fare educazione alimentare durante il pranzo nella mensa.

Il pranzo in mensa è visto dal 57% dei rispondenti come un'attività gestita anche dai docenti che, come confermano alcuni docenti durante i focus group, possono così mettere più facilmente in pratica quanto trasmesso durante le attività di educazione alimentare. Nel 31% dei casi le attività educative in mensa sono gestite direttamente dalle aziende di ristorazione.

E' bene ricordare che l'alimentazione non ha il solo significato della semplice soddisfazione di un bisogno fisiologico ma può diventare fonte e oggetto di emozioni, che concentra al suo interno significati ben più profondi e complessi. Mangiare significa anche relazionarsi con gli altri, avere radici culturali, appartenere ad un popolo che abbraccia tradizioni longeve, vivere in un territorio con le sue tipicità. In tutto ciò, come risultato, si è avuto il raggiungimento di una crescente consapevolezza nei bambini, ma non solo: anche famiglie e insegnanti sono stati beneficiari di questo attento lavoro di programmazione e prevenzione, che ancora oggi deve essere portato avanti con grande dedizione.

Lavorando a fianco dei genitori e delle famiglie, infatti, le scuole hanno la capacità di avere un impatto sulla salute delle generazioni future, promuovendo le conoscenze e le abilità per aiutare gli alunni a relazionarsi con il cibo, in modo costruttivo, positivo e sano. Gli ambienti educativi forniscono un contesto per importanti prime esperienze che aiutano a sviluppare il piacere del cibo da parte dei bambini, il loro far parte dei contesti sociali in cui si mangia e la loro capacità di fare scelte consapevoli man mano che crescono in giovani adulti.

1.1 Evoluzione negli anni

Le trasformazioni sociali e culturali condizionano sempre più e, spesso negativamente, i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola.

Negli ultimi 50 anni si è assistito ad un graduale peggioramento globale della salute e della nutrizione dei giovani in vari Paesi. In Italia, fortunatamente, si è assistito ad un lento evolversi da un consumo di tipo soprattutto "quantitativo", tipico degli anni '70 e '80, verso una scelta più esclusivamente "qualitativa": ciò ha dimostrato una maggiore sensibilità, selettività e diversificazione delle scelte alimentari degli italiani. La crescente attenzione verso il consumo di cibi sani, legati al territorio e ricchi di tradizione culturale, unito alla nascita di espressioni come filiera e tracciabilità, hanno reso sempre più attento

e consapevole il consumatore italiano. Tuttavia, nonostante questi segnali positivi, le nuove generazioni devono confrontarsi ogni giorno con fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente e spesso negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. Ad esempio, la ricerca e il consumo di *convenience food* alimenti *ready to cook e ready to eat* pronti da cuocere e da mangiare che permettono di velocizzare la preparazione dei pasti rispetto all'impiego di alimenti freschi che necessitano di preparazione. Ma anche il consumo frequente (*snacking*) sregolato di alimenti reperibili in ogni ora del giorno, qualitativamente scadenti, reperibili in ogni stagione e in ogni situazione. Questa destrutturazione della giornata alimentare porta all'allontanamento dai ritmi e caratteristiche tipiche della dieta Mediterranea. Altro fenomeno collegato è la diffusione dei pasti fuori casa sia con la ristorazione sociale (ristorazione scolastica, ospedaliera) che commerciale.

Resta evidente, quindi, come il concetto dell'educazione alimentare sia quanto mai attuale e necessario per poter portare ogni persona a fare scelte consapevoli. Si iniziò a parlare di educazione alimentare negli anni Settanta del secolo scorso, quando OMS e FAO la definirono come *“il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari”*.

Passando poi agli anni successivi, furono due le occasioni importanti di confronto: nel 1975 la “Prima Conferenza Nazionale per l'Educazione Alimentare” organizzata dall'allora Istituto Nazionale della Nutrizione, mentre nel 1981 il convegno “L'Educazione Alimentare in Europa”. In entrambe le occasioni, analizzando le esperienze di Educazione Alimentare del nostro paese e dei paesi europei, vennero evidenziati alcuni principi cardine che avrebbero segnato lo sviluppo dell'Educazione Alimentare in Italia negli anni successivi. Tra gli spunti riflessivi, l'obiettivo di migliorare le abitudini alimentari, la presa di coscienza della complessità del mangiare come sintesi di valenze fisiologiche, psicologiche, sociali e culturali in senso lato, la necessità di affrontare l'Educazione Alimentare a tutto tondo, coinvolgendo anche e soprattutto i giovani in ogni aspetto del rapporto con il cibo. Dinnanzi a propositi così interessanti ed obiettivi ben delineati, nei quindici anni successivi si assistette ad un moltiplicarsi di

progetti di Educazione Alimentare. Si commise spesso, però, l'errore di confondere gli obiettivi dell'intervento educativo con i contenuti da trattare. Il fatto di proporre concetti tecnico nutrizionali complessi direttamente ai bambini delle scuole materne ed elementari non portava ad una modificazione del loro comportamento. Anche l'assenza di un programma condiviso a livello nazionale non portò a un confronto tra le esperienze poste in atto: ciò scaturì in insuccessi. Gli errori ripetuti nel corso degli anni contribuirono sicuramente a generare, negli anni '90, l'idea che qualcosa dovesse cambiare nel modo di approcciare l'Educazione Alimentare nella scuola. In particolare, emerse la necessità di coloro che, consapevoli dell'importanza non solo dei fattori nutrizionali ma anche di quelli psicologici e sociali, iniziò a spostare l'approccio all'educazione alimentare ad un livello più motivante, maggiormente collegata alla realtà e all'esperienza quotidiana degli alunni. Progetti di educazione sensoriale e interesse verso le attività di cucina all'interno del percorso scolastico risultarono soluzioni vincenti. I risultati di questo cambiamento strategico furono incoraggianti: i giovani furono in grado di riflettere sul proprio comportamento personale e modificare con maggiore autonomia e con coscienza le proprie abitudini (3).

Nel 2001, a distanza di oltre venti anni dalla prima, ebbe luogo la "Seconda Conferenza Nazionale per l'Educazione Alimentare". Essa permise di sottolineare come furono vincenti le scelte di rivolgere l'attenzione alle attività di educazione nutrizionale, sensoriale e di cucina. Una nuova idea di qualità di cibo era nata con il tempo, grazie soprattutto ad un lavoro mirato. I quattro parametri essenziali di novità che emersero furono: dare importanza e protagonismo a sicurezza alimentare, valore nutritivo, gratificazione e caratteristiche sensoriali. Il termine di sicurezza alimentare era strettamente collegato al potenziale rischio strettamente inerente al mangiare: la consapevolezza che il cibo, soprattutto alcune tipologie, se manipolato in modo errato (es. non lavato, cotto insufficientemente) potesse comportare dei rischi per la salute dell'uomo (es. infezioni, tossinfezioni) rappresentò un sapere nuovo, che aveva dei requisiti precisi da soddisfare. Il valore nutritivo e le caratteristiche sensoriali, invece, furono due aspetti differenti: mettevano in luce rispettivamente la presa di coscienza che con il cibo si introducevano sostanze utili per l'organismo, delle più variegate e dagli effetti diversi; ma anche che mangiare era esperienza viva, che passava per il soddisfacimento di requisiti di aspetto, colore, forma, sapore e consistenza. Entrambe furono innovative e

stimolanti. Infine, il concetto di gratificazione: mangiare bene è anche mangiare in condizioni di benessere, sia psicologico che sociale, quindi in luoghi adeguati e con altre persone.

Il cibo deve essere sicuro, deve piacere, deve nutrire, deve gratificare chi lo mangia, ma ciò implica un intervento dell'uomo anche sull'ambiente e sull'organizzazione sociale. Ecco allora che entra in gioco oggi, come parametro qualitativo imprescindibile, l'idea di sostenibilità: correlata cioè all'impatto ambientale, agli aspetti etici della produzione e al consumo. Ulteriore salto di qualità al giorno d'oggi è dunque quello di sensibilizzare le giovani generazioni su un'idea di qualità più complessa, globale: benessere del singolo, unito a quello dell'ambiente in cui egli vive e da cui ottiene le risorse. L'immagine della qualità relativa al cibo deve quindi, di questi tempi, osservare la compenetrazione multifattoriale di sicurezza, caratteristiche sensoriali, valore nutritivo, rispetto dell'ambiente e delle risorse, gratificazione al consumo, ma anche principi etici: l'equità sociale dei lavoratori, così come il benessere animale, tematica molto attuale e nei confronti della quale gran parte dei consumatori hanno occhio particolarmente critico (3).

1.2 I protagonisti: bambini, famiglia, insegnanti

Fino a non troppi anni fa l'educazione alimentare si faceva in famiglia: i genitori trasferivano ai figli i valori del cibo consumato tutti i giorni. Ultimamente, si è assistito alla perdita di questo ruolo. Sempre più di rado, infatti, la famiglia si riunisce a tavola, soprattutto a pranzo, dove gran parte dei genitori è fuori per lavoro, e dove i figli solitamente mangiano a scuola o dai nonni. In tutto ciò i genitori difficilmente educano i bambini a fare adeguate scelte alimentari e avere regolari consumi, sia quantitativamente che qualitativamente, di cibo nella giornata. D'altro canto, in questi stessi anni la scuola ha visto allargare la propria responsabilità educativa: ha acquisito più strumenti per relazionarsi con il territorio e con le realtà sociali e produttive, e può fornire alle famiglie gli strumenti necessari per un processo di reale cambiamento inerenti alla tematica dell'alimentazione. La partecipazione attiva tra le componenti acquisisce così un rilievo particolare: è la chiave in grado di stimolare la crescita e coinvolgere tutti i soggetti nella promozione del benessere e della salute. Soprattutto è fondamentale la partecipazione

della famiglia, che in tutto ciò deve strutturare relazioni con la scuola nell'obiettivo di raggiungere il benessere sociale, personale e ambientale (3).

L'educazione alimentare, essenziale per il futuro delle giovani generazioni, richiede infatti corresponsabilità e alleanza educativa tra genitori, insegnanti, e ristorazione scolastica. Il rapporto dell'uomo con il cibo, pur rispondendo ad una necessità primaria, è fonte di riflessione e di scelta valoriale, indice della relazione con sé stessi e con gli altri. Mangiare insieme a scuola trasforma il gesto nutrizionale in fatto culturale e carica i momenti dei pasti di un importante valore educativo. Il pasto scolastico è momento in cui attorno alla tavola non solo si mangia, ma si dialoga, si mettono insieme esperienze, idee, emozioni e differenze. Ma tutto ciò funziona solo se i protagonisti, bambini, famiglie, insegnanti e ristorazione scolastica, siano partecipi e coinvolti direttamente. I bambini, fulcro attorno al quale ruota la proposta educativa, devono favorire di un servizio all'altezza: in questo aspetto rientra la ristorazione scolastica, e soprattutto il dietista che realizza i menù. Idee sbagliate e menù mal realizzati non portano a nessun tipo di beneficio. Le famiglie, dal canto loro, devono supportare la scuola e il servizio di confronti costruttivi e non distruttivi con il responsabile mensa/dietista, laddove ci siano delle divergenze. Infine gli insegnanti, figura di riferimento importante per il suo comportamento in mensa per l'alunno che lo guarda, purtroppo troppo spesso vedono il pasto a scuola unicamente come momento ricreativo e di svago, trascurando il valore educativo che esso assume. Accortezze come mangiare con i bambini e parlare con loro durante il pasto hanno grande valore educativo, che spesso sottovalutano, o per incuranza o per inesperienza. L'insegnante deve essere preparato a leggere le dinamiche del gruppo classe nel momento del pasto ad esempio saper riconoscere gli atteggiamenti di rifiuto di alcuni bambini che hanno il potere di influenzare il resto del gruppo classe. E' compito degli insegnanti educare alla riduzione degli scarti, a controllare le giuste porzioni a restituire un valore culturale al cibo e così favorire l'incontro con altre tradizioni e culture del nostro e di altri Paesi.

L'educazione alimentare a scuola è quindi una realtà ampia, complessa e trasversale, che coinvolge più figure contemporaneamente e anche per questo risulta essere difficoltosa. Il momento del pasto rappresenta anche il momento in cui il bambino apprende il valore del cibo, impara a conoscerne l'aspetto, l'odore, il sapore. Incentivare il consumo di frutta e verdura, non forzare il bambino a mangiare, cosa che risulta controproducente, ma

incentivarlo, proporre diverse preparazioni dello stesso alimento in varie forme che stimolino la sua curiosità. Analizzando un'indagine del 2018, che ha interessato 51 scuole di 12 regioni (Puglia, Sicilia, Marche, Sardegna Abruzzo, Calabria, Molise, Piemonte, Umbria Campania, Lazio, Lombardia), e 600 intervistati fra bambini, docenti, genitori e rappresentanti della Commissione mensa, sono emersi dati significativi: l'85% dei bambini ritiene che i locali risultino puliti e luminosi, spaziosi per il 71% e sicuri per l'81%. Fra gli aspetti negativi segnalati dai bambini, l'80% ritiene che siano molto rumorosi, il 57% poco accoglienti e il 45% poco allegri. Secondo gli alunni, i locali non sono ben arredati: il 37% dichiara, infatti, che non siano né adatti né confortevoli.

Il 57% dei bambini dicono di mangiare a mensa con piacere soprattutto perché può stare insieme ai compagni (90%). La monotonia del cibo, invece, è la causa maggiore di non desiderio di mangiare a scuola, per circa la metà la scarsità delle porzioni. Inoltre, dati importanti riguardano i consumi: solo il 14% dice di mangiare tutto a mensa, il 35% di mangiare solo alcuni cibi, in particolare dolci e gelato (77%), pizza (75%), carne (63%), frutta fresca (58%), pasta al pomodoro (50%). Fra i cibi meno graditi, verdure cotte e minestre (rifiutati da due terzi dei bambini), pesce (sgradito al 58%), pasta in bianco (44%) (7).

Dall'analisi dei dati di questa indagine si evidenzia quali siano gli aspetti su cui puntare maggiormente nei riguardi dei bambini e gli ambiti che vanno migliorati.

L'influenza della famiglia sulle abitudini alimentari dei figli è un dato inconfutabile i genitori influenzano i figli in ambito alimentare sia direttamente che indirettamente come ad esempio facendoli mangiare in determinate maniere e con determinati alimenti, comunicando il loro pensiero a riguardo del cibo, cucinando i pasti nelle modalità più svariate, andando o meno incontro ai capricci e alle voglie dei bambini: tutto ciò influisce in modo preponderante sullo sviluppo delle loro abitudini alimentari. I bambini si rispecchiano spesso negli atteggiamenti dei propri genitori per quanto riguarda il cibo, essendo presi come modello di riferimento: infatti, osservano e imitano gli adulti e li prendono come esempio. Dunque, è bene che i genitori mostrino un'attitudine sana nei confronti del cibo affinché anche i figli possano sviluppare un pensiero corretto e abitudini alimentari sane da mantenere nel tempo.

Il pasto è convivialità, e all'interno di essa vengono anche apprese regole ben precise: utilizzare le posate, saper aspettare il cibo senza piangere, rispettare gli altri, apprendere l'importanza di non sprecare. E' inoltre momento di condivisione per tutta la famiglia, un momento piacevole e di crescita per tutti.

Infine, è dal nucleo domestico che prende il via anche l'educazione alla solidarietà e ad uno stile di vita sostenibile. La famiglia è la prima comunità educativa, non solo da questo punto di vista specifico ma su più fronti, ma non sempre, per motivi di tempo o di inesperienza, passano i corretti messaggi e vengono appresi giusti stili. E' così che la scuola può essere una preziosa alleata della famiglia. Scuola e famiglia hanno ruoli diversi ma complementari: a casa prevalgono abitudini e routine, così come forme educative inconsapevoli; la scuola invece valorizza l'esperienza personale e diretta, allargando l'universo gustativo dei bambini, ad esempio nei confronti di quei cibi che non vengono spesso consumati a casa, e che inizialmente vedono con sospetto. Vengono istaurate inoltre nuove connessioni tra aspetti emotivi e cognitivi, e si impara a mangiare in compagnia anche dei propri pari (compagni di classe).

I bambini, poi a loro volta sono portatori potenziali di cambiamenti in famiglia; i bambini spesso riportano a casa ciò che hanno scoperto e imparato, ad esempio vogliono riproporre e cucinare certi piatti. La collaborazione partecipativa e la continuità d'intenti tra scuola e famiglia rafforza così l'esperienza del bambino.

Un'eventuale mancanza di interazione tra scuola e famiglia può generare in loro confusione e incertezza, avendo stimoli a volte contrastanti. Inoltre, capita che la famiglia stessa, se si sente esclusa dal percorso educativo scolastico, possa produrre atteggiamenti negativi, che partono da un iniziale scetticismo, e che possono evolversi in insofferenza e competizione con l'ambiente scolastico.

La realizzazione di un programma che affronti l'alimentazione e salute attraverso un percorso integrato richiede molti passaggi. È una dimensione a cui è possibile accedere in numerosi punti, ma tutto inizia con il cibo nei piatti dei bambini. Considerando che la maggioranza dei bambini consumano il pranzo a scuola, è chiaro come la refezione scolastica sia un momento formativo importantissimo. Entra quindi in gioco il ruolo importantissimo della ristorazione scolastica.

<p><i>Sviluppare le competenze individuali professionali e dei gruppi-classe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementare programmi di educazione nutrizionale, dal nido d'infanzia fino alle scuole superiori, come parte di un curriculum formativo progressivo, finalizzato a supportare l'adozione di comportamenti alimentari salutari • Educare ad una corretta alimentazione attraverso la realizzazione di attività formative adeguate da un punto di vista metodologico, culturalmente rilevanti, piacevoli e partecipate e che includano strategie di apprendimento esperienziale • Fornire agli educatori e agli insegnanti un'adeguata formazione di base in materia di educazione alimentare, nonché organizzare programmi di formazione continua finalizzati ad approfondire i metodi didattici per l'adozione di sane abitudini alimentari.
<p><i>Qualificare i contesti di apprendimento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare attività extracurricolari che impegnino gli alunni, previa acquisizione del consenso informato delle famiglie, in attività esperienziali sulle caratteristiche, il valore, le trasformazioni e gli usi degli alimenti, sulle abitudini personali e culturali in fatto di cibo, su modalità di coltivazione degli alimenti e il loro impatto ambientale. • Valorizzare il momento del pasto in mensa, come momento di socializzazione, convivialità ed occasione per attività educative e di ricerca sui cibi e sulle modalità per un mangiar sano e in sicurezza.
<p><i>Migliorare gli ambienti destinati alla ristorazione scolastica</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assicurare, anche attraverso la presenza di distributori automatici, la possibilità di disporre di merende a base di frutta e verdure e di spuntini sani e leggeri. • Coordinare il servizio di mensa con la progettazione educativa e curricolare per consolidare gli apprendimenti e rafforzare i messaggi che riguardano l'acquisizione di sane abitudini alimentari. • Migliorare le strutture e l'organizzazione degli ambienti per la mensa e le tempistiche per il consumo dei pasti in modo da rendere confortevole, sicuro e socializzante il momento dedicato alla ristorazione.
<p><i>Incentivare le iniziative rivolte all'utenza scolastica e alla comunità locale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare iniziative, eventi e modalità di comunicazione rivolti a studenti, personale delle scuole e dei servizi, famiglie e comunità locale, secondo modalità congruenti con i target di riferimento, per informare, sensibilizzare ed educare sull'importanza e i benefici di un'alimentazione sana e variata.

Tabella 1. Azioni efficaci, nell'ambito dell'autonomia scolastica, per la promozione di una corretta alimentazione a scuola e nei servizi educativi. Tratta da linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 27 gennaio 2020 (12)

1.3 Il ruolo della ristorazione scolastica

L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica si sdoppia in due differenti aspetti: quello nutrizionale e quello educativo. Ciò è evidenziato dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, dove si riporta che “una corretta alimentazione a scuola non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ha anche il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari” (5).

Non basta che il cibo scolastico sia nutriente. Pasti sani ma non accattivanti non faranno la differenza per la salute dei bambini se li rifiutano e non li mangiano. I piatti proposti devono essere attraenti per i bambini, e proposti in forme nuove e varie. I menu, che sono dunque il cuore dell'intero sistema, forniscono un biglietto da visita fondamentale. Se ben realizzati, offrono un terreno fertile su cui far germogliare corretti stili alimentari.

Il pasto a scuola permette infatti al bambino di estendere i propri orizzonti alimentari e modificare in meglio le proprie abitudini, di sperimentare nuove conoscenze e nuovi sapori, di promuovere l'assunzione di positive abitudini igienico-sanitarie ed alimentari sin dalla tenera età.

Il pranzo a scuola deve infatti indirizzare a correggere e far sperimentare le scelte alimentari, e fornire gli strumenti necessari per fare scelte adeguate. Inoltre, il pranzo consumato a scuola si sostituisce a quello della famiglia, e assume un valore di socializzazione diverso. Sono dunque molteplici gli aspetti che si uniscono: la componente relazionale, la componente qualitativa del cibo, e quella ambientale in cui il pranzo si svolge. I bambini per la prima volta mangiano con un gruppo di pari, si osservano, vivono il pasto come un momento diverso, e in un clima diverso. Tutte le componenti vanno assemblate e curate nel miglior modo possibile, così da permettere di far vivere il pasto al bambino come un momento utile, ma allo stesso tempo piacevole e formativo.

Il senso del mangiare accosta ai valori nutrizionali il piacere di stare insieme. Il pasto è convivialità. È riduttivo identificare il cibo solo come un elemento di gratificazione. L'uomo, che si nutre per vivere, necessita anche dell'importanza delle relazioni. Ulteriore aspetto che influisce sull'educazione del bambino e che passa dal momento specifico del pasto a scuola è quello relativo alle etnie diverse che si interfacciano. La popolazione di altre etnie residente in Italia è infatti giovane ed una buona fetta di essa è costituita da minori, che frequentano le nostre scuole. La scuola costituisce l'ambiente ideale dove poter promuovere l'integrazione, e l'alimentazione rappresenta un luogo idoneo su cui realizzare tale scopo. La promozione del dialogo e del confronto tra culture significa non limitarsi soltanto ad andare incontro alle esigenze di bambini di altre etnie fornendo diete speciali per i diretti interessati, ma organizzare una strategia di reale crescita, attraverso ad esempio l'assaggio di piatti di culture diverse.

L'educazione alimentare passa inoltre anche all'invito a non sprecare: una sfida etica, ambientale ed economica. Fare educazione alimentare significa recuperare il valore peculiare del cibo, che nel consumismo quotidiano dei nostri giorni si è perduto. Lo spreco va visto sin da subito con accezione negativa.

Riassumendo, il progetto di educazione alimentare dovrebbe tener conto degli elementi primari di seguito riportati:

- **aspetto biologico:** fornire il giusto apporto nutrizionale e calorico al bambino durante il pranzo a scuola, per soddisfare i fabbisogni e al tempo stesso insegnando l'importanza di alimenti quali frutta e verdura (spesso poco amate e poco consumate dalla maggior parte dei bambini), dei legumi, e di altri alimenti non particolarmente apprezzati
- **aspetto relazionale:** valorizzare il rapporto personale del bambino con il cibo, passando per l'accettazione di alimenti nuovi, superare il rifiuto, limitare la selettività alimentare, modificare le abitudini e gusti personali.
- **aspetto sociale:** favorire un approccio positivo con il cibo tramite l'esperienza conviviale con i compagni di classe e gli insegnanti. Il pasto a scuola è momento formativo importante anche sotto questo punto di vista, ma che spesso viene sottovalutato
- **aspetto preventivo:** fornire una corretta informazione ai bambini e ai loro genitori su possibili patologie legate ad una alimentazione non corretta (obesità infantile, diabete giovanile, disturbi della condotta alimentare), e sull'importanza dell'igiene e del rispetto delle regole (8).

2- LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Per "ristorazione" si intende l'attività che ha come obiettivo la preparazione e la distribuzione dei pasti. Mentre la parola "collettiva" sottintende la presenza di un gruppo numeroso di persone che si avvalgono del servizio.

Per ristorazione collettiva si intende pertanto un servizio di ristorazione fuori casa, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Un servizio che si concentra nella preparazione e consegna di un elevato numero di pasti completi per collettività.

La ristorazione collettiva nasce e si sviluppa da un adattamento della società ai tempi moderni.

in Italia e in Europa la Ristorazione Collettiva contribuisce per circa la metà della produzione dei pasti consumati fuori casa.

In Italia la ristorazione collettiva risulta avere un volume d'affari intorno a 4 miliardi di euro, dei quali il 30% proveniente dalla sotto area della ristorazione scolastica, il 29,8% dalla ristorazione ospedaliera ed assistenziale, il 31,6% dalla ristorazione aziendale. Ciò è principalmente dovuto al fatto che lo stile di vita delle famiglie è profondamente cambiato: un numero sempre più crescente di individui ha bisogno di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando la ristorazione collettiva. La ristorazione collettiva nasce quindi da un adattamento della società ai tempi moderni.

All'interno della categoria ristorazione collettiva, devono essere classificati due gruppi: la ristorazione commerciale, (rapporto impresa-consumatore), che interessa tra gli altri i ristoranti, gli snack bar, gli alberghi; il secondo che investe invece più un ruolo sociale, e che riguarda la ristorazione aziendale, ospedali, residenze per anziani, scuole, e molti altri. La ristorazione sociale risulta essere al centro della ristorazione collettiva.

Ogni forma di ristorazione collettiva ha esigenze specifiche, legate alla tipologia e alle esigenze della clientela a cui è rivolta. L'importanza della corretta alimentazione in ogni fase del ciclo di vita per la promozione della salute e la prevenzione e cura delle patologie cronico-degenerative ha spinto il Ministero della salute ad elaborare documenti di indirizzo relativi alla ristorazione collettiva:

- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010 (5)
- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 16 dicembre 2010 e pubblicate in G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011 (9)
- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera pediatrica, approvate in Conferenza Stato-Regioni il 18 dicembre 2014 (10)
- 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, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018 (11)

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, documento di aggiornamento alle precedenti versioni 27 gennaio 2020 (12)

Questa revisione sottolinea il ruolo sanitario della ristorazione collettiva che, pur dovendo rispettare i gusti e le aspettative dei fruitori, ha come obiettivo primario il miglioramento dello stato di salute della popolazione e l'importanza di fare riferimento a modelli alimentari ritenuti validati e supportati dalla letteratura scientifica qualificata come la dieta mediterranea. Le stesse linee di indirizzo sollecitano anche la ristorazione aziendale e commerciale ad adottare tali indicazioni.

2.1 La ristorazione scolastica – Aspetti organizzativi e gestionali

La ristorazione scolastica assume un ruolo fondamentale nel favorire la promozione della salute, attraverso la sana alimentazione, la socialità, l'uguaglianza alla integrazione, al consumo consapevole e sostenibile.

Il servizio di ristorazione deve garantire un ottimo livello di qualità nutrizionale, di qualità sensoriale oltre una gestione organizzativa efficiente. I pasti erogati devono garantire essenzialmente i requisiti di *food safety* ovvero sicurezza igienico-microbiologica e di *food security* ovvero adeguato apporto alle esigenze dell'utente di energia e nutrienti.

Nella realizzazione di ciò, vengono messe in atto strategie di organizzazione del servizio che coinvolgono: la definizione di ruoli e responsabilità per quanto riguarda la produzione, la gestione e il controllo, le persone necessarie a rendere possibile il servizio, la gestione di impianti e strutture, il rispetto di un sistema di autocontrollo, l'attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità, la creazione di menù adeguati alla fascia di età di interesse, la creazione di un sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza.

Al centro di tutto vi è la "qualità" dell'offerta: essa passa da elementi chiave che avvalorano e contraddistinguono un concetto, quello della qualità, profondamente vario e dipendente da tanti fattori.

- L'utilizzo di alimenti a filiera corta: sono quei prodotti locali che subiscono pochi passaggi commerciali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità, o prodotti che tutelano la freschezza, materie prime a chilometro zero.
- Il tempo di trasporto dei pasti: preferire trasporti il più possibile brevi. Può essere utile definire un requisito di massima, almeno per i pasti a legume caldo;

- L' utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale: volgere lo sguardo anche a quei prodotti alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata.
- utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale: classici esempi sono piatti e tovaglioli. Vanno preferiti materiali riutilizzabili, così come la scelta dei detersivi ad alta biodegradabilità;
- forniture di attrezzature da cucina consone, insonorizzazione dei refettori, manutenzione di attrezzature e locali.

Per quanto riguarda il discorso relativo ai menù, ovviamente al centro della ristorazione scolastica, devono essere prese scelte ben precise. Al menù base, elaborato attentamente dal dietista in base ai fabbisogni e alle necessità nutrizionali degli alunni valutati in base ai LARN (13), Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia, vanno aggiunte le diete speciali.

Il pasto a scuola garantisce ai bambini e ragazzi circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN. Questo viene garantito dal servizio di ristorazione rispettando alcune regole comportamentali:

- differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età dell'utente
- inserire nei menù piatti "unici" (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta) e non solo pasti strutturati nelle portate principali (primo, secondo, contorno, frutta)
- incentivare il consumo di ortaggi (verdure) meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingrediente all'interno di primi e secondi piatti, crudi e/o da sgranocchiare come "entrée" o come merenda
- incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di piatto unico

2.2 Ruolo e competenze del dietista nella ristorazione scolastica

Secondo l'ANDID, Associazione Nazionale Dietisti, la figura del dietista assume un ruolo chiave nella progettazione e nella realizzazione di interventi efficaci per l'educazione e la promozione della salute tendenti alla riduzione del rischio di malattie, a breve e lungo termine, associate o mediate dalla dieta. Il dietista, infatti, partecipa alla progettazione, alla pianificazione, alla realizzazione e alla valutazione di interventi di promozione della salute e di prevenzione in tema di alimentare, rivolti alla popolazione,

in collaborazione con altri professionisti, tra cui l'ambito di rilievo primario relativo alla ristorazione scolastica. E' una figura professionale esperta nella valutazione delle abitudini alimentari, degli introiti nutrizionali e dello stato nutrizionale della popolazione, e partecipa alla formulazione ed elaborazione di aspetti specifici, come la stesura di menù scolastici: sono degli interventi preventivi che impattano significativamente e direttamente sulla salute della popolazione coinvolta, in questo caso degli alunni. Il dietista inoltre deve coniugare nella giusta misura gli aspetti biologici, sociali, culturali e ambientali relativi agli stili alimentari di una specifica popolazione come quella degli studenti di ogni ordine e grado: ciò costituisce una delle competenze più importanti e irrinunciabili del dietista. Il dietista interagisce anche con i responsabili dell'industria alimentare, della ristorazione collettiva e con altri enti per favorire il raggiungimento degli obiettivi individuati.

Le attività principalmente svolte all'interno della ristorazione scolastica dal dietista possono essere raggruppate in queste aree di interesse:

- Interventi nutrizionali per la ristorazione scolastica attraverso la stesura di menù settimanali, che partono dal consulto di tabelle dietetiche e linee guida, ma anche diete speciali per patologia o diete etniche.
 - Indagini sulla qualità nutrizionale e igienica dei pasti forniti; consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione; formazione del personale mensa e aggiornamento degli operatori in tema nutrizionale.
 - Prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari correttivi e protettivi per gruppi di popolazione, che coinvolgono anche genitori e insegnanti (14).
- Più in dettaglio, il dietista nella stesura dei menù può scegliere di utilizzare gli alimenti in più maniere, come in ricette gustose e gradite, che incentivino l'assaggio dei bambini. E' però consapevole che il pasto a scuola è una proposta uguale per tutti: l'esistenza di differenze qualitative/quantitative del pasto è solo a causa di esigenze individuali motivate da condizioni patologiche o etiche- religiose. E' compito del dietista verificare la realtà di tali situazioni e muoversi di conseguenza in risposta a tali esigenze, tramite la stesura di diete speciali o etniche. Deve poi assicurarsi che le preparazioni sostitutive saranno effettivamente sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione e realizzarle quanto più possibile omogenee al menù giornaliero (15).

Inoltre, il dietista è una figura di riferimento importante anche per insegnanti e famiglie. L'insegnante ha un ruolo importante durante il pasto. E' auspicabile che sieda al tavolo con gli alunni, o che comunque condivida questo importante momento educativo: in tutto ciò il dietista illustra agli insegnanti la valenza significativa del pasto scolastico, supportandoli attivamente e indicando loro gli accorgimenti da tenere. Nei confronti delle famiglie, invece, assume un ruolo primario all'interno dei comitati mensa: informa i genitori sulle quantità dei cibi, sulle loro caratteristiche e sull'apporto dei nutrienti, motivando le scelte fatte nei menù e rispondendo attivamente a domande e critiche.

La ristorazione scolastica costituisce infatti un servizio dalla forte valenza pubblica che può rappresentare un importante veicolo per incidere positivamente sulle scelte e le tendenze alimentari degli alunni, ma anche delle loro famiglie, con effetti positivi sugli orientamenti, le pratiche e la sostenibilità del sistema agroalimentare. La giusta comunicazione, compito del dietista, ne costituisce una indispensabile qualità. Infine, il dietista inevitabilmente è attento agli argomenti relativi all'alimentazione e alla sana nutrizione, *food safety* e *food security*. La *food safety* è mirata a garantire la sicurezza e la salubrità igienico-microbiologica dell'intera filiera ristorativa, dalla produzione delle materie prime alla loro preparazione, conservazione, distribuzione. La *food security* invece è la garanzia di un accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutrizionalmente adeguato. Tali tematiche necessitano di costanti aggiornamenti: la garanzia e la tutela del rispetto di queste due componenti della sicurezza alimentare rientrano tra gli obiettivi della ristorazione collettiva (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, Ministero della salute).

2.3 Elaborazione e validazione di un menù scolastico

Nell'elaborazione di un menù scolastico corretto sono molteplici i fattori da tenere in considerazione. Bilancio energetico, consumo energetico, macronutrienti e lotta all'obesità infantile sono sicuramente degli aspetti chiave, che verranno approfonditi di seguito e che introdurranno le modalità di elaborazione di un menù scolastico sulla base delle linee guida del ministero della salute.

I Macronutrienti

Gli alimenti contengono i principali macronutrienti e l'energia viene fornita da essi in misura diversa.

- Glucidi: 3,75 kcal per 1 grammo
- Lipidi: 9 kcal per un 1 grammo
- Protidi: 4 kcal per 1 grammo

In una dieta equilibrata vengono definiti i fabbisogni dei macronutrienti minimi per garantire il funzionamento corretto dell'organismo. La composizione bromatologica della dieta infatti, consiste proprio nella corretta distribuzione di questi ultimi in percentuale (16).

- Fabbisogno proteico: I protidi in una dieta equilibrata devono fornire circa il 10-15% delle calorie totali giornaliere (circa 0,9-1 g / kg / die); nel periodo della crescita (bambini e adolescenti) devono essere una metà di origine animale e l'altra di origine vegetale.
- Fabbisogno lipidico: I lipidi in una dieta equilibrata devono fornire il 20-35% delle calorie totali giornaliere; 1/3 dovrebbero essere di origine animale (acidi grassi saturi) e 2/3 di origine vegetale (acidi grassi insaturi); il colesterolo non dovrebbe superare i 300 mg al giorno (indicazioni OMS).
- Fabbisogno glucidico: I glucidi una dieta equilibrata devono fornire il 45-60% delle calorie totali giornaliere; il consumo di zuccheri semplici deve essere inferiore al 15% delle calorie totali; il fabbisogno viene soddisfatto da 3/4 di carboidrati complessi e 1/4 di glucidi semplici; la quantità di fibra deve essere di almeno 25 g al giorno (per un adulto è di 12,6-16,7 g/1000 kcal, pari a circa 30-35 g al giorno).

Consumo e fabbisogno energetico

L'energia viene consumata per:

- Dispendio basale o di mantenimento (metabolismo basale)
- Dispendio per termoregolazione
- Dispendio per attività fisica (lavoro, sport, ecc.)
- Dispendio per l'introduzione degli alimenti (termogenesi indotta della dieta)

Il fabbisogno energetico totale rappresenta il dispendio energetico totale del soggetto ed è un parametro fondamentale da considerare nella scelta della corretta alimentazione e può subire delle modificazioni importanti nella vita di un individuo. Il fabbisogno energetico viene determinato dal metabolismo basale dell'individuo che costituisce una

quota di energia che le persone consumano per poter mantenere i processi vitali (respiro, battito cardiaco, ecc.) nelle 24 ore e rappresenta mediamente il 60-70% della spesa energetica. Nel metabolismo la variabilità individuale è tale che l'utilizzazione dell'energia cambia notevolmente fra una persona e l'altra. Cioè, pur introducendo la stessa quantità di energia con la dieta e avendo uno stile di vita simile, una persona può tendere ad ingrassare di più rispetto ad un'altra. Questo è dovuto a molti fattori ormonali e può subire modifiche nel corso della vita di un individuo a causa di condizioni fisiologiche "particolari" (ad esempio, in gravidanza) o dell'età del soggetto (nella fase di crescita aumenta e nella fase d'invecchiamento diminuisce). Inoltre, alcuni fattori possono influenzare il dispendio energetico totale di un individuo:

- La termogenesi indotta dalla dieta (TID) consiste in un'extra-produzione di energia conseguente all'introduzione degli alimenti, aumenta il metabolismo basale e incide per circa il 10% del dispendio energetico totale (mediamente può variare dal 7 al 15%).

- La termoregolazione rappresenta la reazione dell'organismo a condizioni ambientali termiche diverse per ristabilire l'equilibrio termico attraverso i sistemi di termoregolazione garantendo così l'omeostasi dell'organismo. Questo processo richiede energia (16)

- L'attività fisica rappresenta un'operazione che richiede energia che varia in funzione dei suoi livelli di classificazione in leggera, moderata e pesante.

Nel calcolo del dispendio energetico giornaliero si utilizza il coefficiente di attività fisica (LAF) che viene moltiplicato al metabolismo basale (MB):

$FE = MB \cdot LAF$, dove FE rappresenta il Fabbisogno Energetico.

I coefficienti LAF da utilizzare variano in funzione del genere e dell'età del soggetto e soprattutto dipendono dal livello di attività fisica. I coefficienti LAF aumentano con l'aumentare del livello di attività fisica.

Il bilancio energetico

Possiamo definire il bilancio energetico come l'equilibrio esistente tra l'energia immagazzinata e l'energia spesa. Il bilancio energetico può essere:

- Equilibrato: quando le entrate e le uscite energetiche si equivalgono; questo stato è auspicabile quando il peso reale corrisponde a quello teorico.

· Positivo: quando le entrate superano le uscite energetiche; la quantità di energia in eccesso si accumula sotto forma di grassi nel tessuto adiposo e determina l'insorgenza di sovrappeso e obesità.

· Negativo: quando le uscite superano le entrate energetiche; il bisogno di energia consuma i tessuti adiposi e causa un dimagrimento dell'organismo.

L'energia in entrata, corrispondente all'energia derivata dagli alimenti, deve essere in equilibrio con l'energia in uscita, quella relativa alle quote per il mantenimento della dimensione corporea, per il ripristino delle componenti tessutali perse, per consentire l'attività fisica, motoria e ricreativa

Nel caso in cui l'introito calorico sia maggiore della spesa energetica avremo aumento di peso e, quindi, variazioni nelle riserve energetiche corporee. Contrastare l'obesità infantile significa abituare a mangiar bene sia qualitativamente ma soprattutto quantitativamente, limitando gli eccessi.

Il nostro peso corporeo rappresenta l'espressione tangibile del bilancio energetico tra entrate ed uscite caloriche. L'energia viene introdotta con gli alimenti ed è utilizzata dal corpo sia durante il riposo (per mantenere in funzione i suoi organi, quali cervello, polmoni, cuore, ecc.), sia durante l'attività fisica (per far funzionare i muscoli). Se si introduce più energia di quanta se ne consuma, l'eccesso si accumula nel corpo sotto forma di grasso, determinando un aumento di peso oltre la norma, sia nell'adulto che nel bambino. Se invece si introduce meno energia di quanta se ne consuma, il corpo utilizza le sue riserve di grasso per far fronte alle richieste energetiche.

Stesura del menù

Sulla base di tale importante premessa, di seguito vengono riportate le modalità e le indicazioni con cui si realizza un corretto menù scolastico.

Il menù deve essere elaborato innanzitutto secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari. La varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette. I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi

e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo. La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni. Si sottolinea l'importanza di redigere un menù che preveda anche note esplicative ed operative per chiarire le ragioni delle scelte. Il menù va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età. Nella progettazione del menù occorre ottemperare alle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti. La valutazione in energia e nutrienti del menù deve essere sulla base della settimana scolastica. Risulta necessario impedire la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità. Definire grammature idonee nelle tabelle dietetiche per il pasto a scuola rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva, purché alla valutazione nutrizionale su carta dei menù corrisponda una effettiva applicazione delle porzioni raccomandate nei punti ristorazione. L'attenzione alle porzioni sta acquisendo, in educazione alimentare, un'importanza crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione media delle porzioni piuttosto che con le scelte qualitative dei cibi effettuate dai bambini, anche in rapporto al tema dell'obesità infantile riportato sopra. È pertanto determinante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati. Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse e/o a più di una fascia scolastica (es.: scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo (anche di IV gamma). È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete. La scuola deve garantire le condizioni migliori per il consumo dei pasti: ambienti idonei, non rumorosi e di dimensioni adeguate per numero di alunni, opportuna presentazione dei cibi, tempo sufficiente a consumare il pasto. La trasmissione delle informazioni su una corretta alimentazione richiede il coinvolgimento di tutto il personale che, nel tempo trascorso a scuola dal bambino, partecipa alla sua formazione sia didattica che educativa (5).

I dati delle tabelle che seguono sono stati elaborati sulle indicazioni dei LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della ristorazione scolastica e considerando che il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera. Il menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Apporti raccomandati	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (Kcal) relative al 55% dell'energia giornaliera	440-640	520-810	700-830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30	18-31

Rapporto tra proteine animali e vegetali	0.66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15-21	18-27	23-28
di cui saturi (g)	5-7	6-9	8-9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55-60% dell'energia del pasto	60-95	75-120	95-125
di cui zuccheri semplici	11-24	13-30	18-31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7.5

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche (5)

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e verdura	Una porzione di frutta e verdura tutti i giorni
Cereali (pasta, patate, riso, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato ai cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne...)	1 volta a settimana

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Il servizio di ristorazione secondo le linee guida di ristorazione collettiva (5) deve raggiungere un livello ottimale sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, assieme alla progettazione di un'organizzazione efficiente del servizio. La proposta alimentare e le preparazioni culinarie dovrebbero essere strutturate in maniera da assicurare un'ottimale qualità sensoriale, prevedendo come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente. Le linee guida sottolineano che le trasformazioni sociali condizionano sempre più fortemente e spesso negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva possono invece costituire una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante per incidere sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agro alimentari. I pasti devono garantire i requisiti di sicurezza igienico microbiologica e di apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente. La dieta mediterranea è il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili. Dal punto di vista organizzativo-gestionale, il

recupero del ruolo sanitario della ristorazione collettiva passa attraverso il coinvolgimento (in tutte le fasi: stesura del capitolato di appalto, organizzazione, gestione e controllo) di personale qualificato, tra cui il/la dietista. Tra le strategie di contenimento degli sprechi nella ristorazione collettiva, le linee guida prevedono un intervento lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata. Per quanto riguarda la garanzia della qualità, tra le altre misure sono previsti accanto al rilevamento delle valutazioni soggettive (customer satisfaction) controlli a campione, sull'efficienza e sulla qualità del servizio di ristorazione attraverso la misurazione di parametri oggettivi (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di alimenti scartati, rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione previste dal crono-programma di preparazione dei pasti, rispetto delle procedure igieniche). Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato.

**ESEMPIO DI MENU SETTIMANALE BASE PRIMAVERA ESTATE
(SCUOLA PRIMARIA 6-10 ANNI)**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta olio e parmigiano (70g)	Pasta con zucchine (70g)	Crema di legumi con crostini (50g)	Pasta al sugo di pomodoro e basilico(70g)	Insalata di farro (40g)
Petto di pollo al limone (80g) Insalata (50g)	Frittata (60g) Insalata e pomodori (150g)	Zucchine gratinate (150g)	Ricotta (80g) Fagiolini al vapore (150g)	Merluzzo olio e prezzemolo (80g) Bietole e patate (150g)
Albicocche (150g)	Pesche(150g) Gelato (50g)	Albicocche (150g)	Pesche (150g)	Prugne (150g)
644 kcal P=30g (19%) L=19g (26%) G=88g (55%)	734 kcal P=23g (12%) L=23g (28%) G=110g (60%)	675 kcal P=23g (14%) L=19g (25%) G=86g (51%)	678 kcal P=24g (14%) L=23g (30%) G=95g (56%)	606 kcal P=29g (19%) L=18g (27%) G=83g (54%)

Media bromatologica settimanale:

Energia= 667 kcal

Proteine= 26,8 g (15,6 %)

Lipidi= 20,4 g (23%)

Carboidrati= 90,4 g (55,2%)

Il menù riportato sopra è indirizzato ad una scuola primaria nel periodo primavera-estate, ed è un menù base. Tutti i piatti vengono serviti conditi con sale iodato e olio extra vergine di oliva (15g), con pane integrale o bianco (50g). Ogni piatto rispetta le porzioni per ogni alimento indicate sulle “Linee guida per la ristorazione scolastica”, così come le frequenze relative ad essi per settimana. Queste riportano inoltre i valori sottostanti riguardo al fabbisogno su cui fare riferimento nella costruzione di un menù scolastico per quanto riguarda il pranzo a scuola per gli alunni della scuola primaria:

Energia= 520-810 kcal

P= 13-30g

L=18-27g

G= 75-120g

Nell'elaborazione di un menù scolastico sono di fondamentale importanza la variabilità e la stagionalità. Esse possono essere ottenute semplicemente tramite l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare piatti sempre diversi, specialmente per primi e contorni. Un menù variato è di facile realizzazione grazie ai molteplici alimenti concessi dalla dieta mediterranea a cui ci si ispira e a cui si fa riferimento, la quale fa conoscere ai bambini sapori nuovi stimolandone curiosità ed interesse. Grammatore idonee del pasto scolastico rappresentano il punto di partenza e la chiave di volta per equilibrare l'alimentazione giornaliera, prevenendo anche problematiche di tipo alimentare (obesità) in un'ottica di promozione dell'educazione alimentare.

3-COVID-19: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE SCOLASTICA NELL'EMERGENZA

Il mese di settembre si è prefigurato come un appuntamento molto atteso da tutto il mondo scolastico. Mai come in quel momento un'intera comunità educante, intesa come insieme di portatori di interesse della scuola e del territorio, nutre aspettative di alto valore verso sé stessa. Sulla base dell'esperienza dettata dalla pandemia da SARS-CoV-2, sarà necessario trasformare le difficoltà di un determinato momento storico in un vero e proprio volano per la ripartenza e per l'innovazione. L'eccezionalità a cui l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 ha costretto tutti i settori della vita privata, sociale e lavorativa impone una analisi mirata alla progettazione della ripartenza e del ritorno alla normalità. Nella scuola questo si traduce in una riflessione organizzativa e didattica in grado di non disperdere quanto le scuole sono riuscite a mettere in atto, valorizzando gli ambiti dell'autonomia scolastica e fornendo loro spazi di coordinamento finalizzati a coinvolgere i diversi attori in un rinnovato patto di corresponsabilità educativa. (17)

Nel mese di settembre 2020, le attività scolastiche sono riprese su tutto il territorio nazionale in presenza nel rispetto delle indicazioni finalizzate alla prevenzione del contagio contenute nel Documento tecnico, elaborato dal Comitato tecnico scientifico (CTS) istituito presso il Dipartimento della Protezione civile recante "ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico e le modalità di ripresa delle attività didattiche per il prossimo anno scolastico", approvato in data 28 maggio 2020 e successivamente aggiornato. La ripresa delle attività aveva la necessità di essere effettuata in un complesso equilibrio tra sicurezza, in termini di contenimento del rischio di contagio, benessere socio emotivo di studenti e lavoratori della scuola, qualità dei contesti e dei processi di apprendimento e rispetto dei diritti costituzionali alla salute e all'istruzione. Centrale, pertanto, sarà il ruolo delle singole scuole, accompagnate dall'Amministrazione centrale e periferica e dagli Enti Locali, nel tradurre le indicazioni nello specifico contesto di azione, al fine di definire soluzioni concrete e realizzabili tenendo in considerazione il complesso scenario di variabili (gradi di istruzione, tipologia di utenti, strutture e infrastrutture disponibili, dotazione organica, caratteristiche del territorio, etc.). (17)

Sono numerosi i documenti che hanno voluto fornire indicazione utili alle Istituzioni nazionali, regionali e locali coinvolte a vario titolo nella riapertura dei servizi di

ristorazione scolastica, contestualmente alla ripresa dell'anno scolastico a seguito della pandemia di Covid19.

Le Linee indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica, ad esempio, offrono una panoramica esaustiva su quello che sta accadendo nel nostro paese e non solo. In Italia vengono prodotti dalla Ristorazione Collettiva ogni giorno 5 milioni di pasti che rappresentano circa il 50% dell'intera produzione del comparto agroalimentare. Di questi, due milioni sono destinati alla ristorazione scolastica. In questo periodo di emergenza sanitaria, la ristorazione scolastica è potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari. Si richiamano gli atti prodotti da OMS e FAO e quelli pubblicati dalla Commissione Europea in merito a COVID-19 e rischio per l'approvvigionamento alimentare, che segnalano con forza le azioni da mettere in atto: ad esempio, si riporta che "i paesi dovrebbero soddisfare le esigenze delle persone più vulnerabili, poiché le misure per contenere la pandemia paralizzano l'economia"... "i paesi devono mantenere il flusso di approvvigionamento alimentare privilegiando la salute dei lavoratori del settore e i loro redditi"... *"Il COVID-19 ha impatti sia diretti che indiretti sulla sicurezza alimentare e nutrizionale"...* *omissis...* *"i più colpiti saranno i segmenti più poveri e più vulnerabili della popolazione.....omissis....."*

Queste indicazioni mettono in luce come le chiusure di scuole a livello nazionale, con un impatto su oltre l'87% della popolazione studentesca, porterebbe la cancellazione dei pasti scolastici, spesso l'unica fonte di nutrimento per i bambini delle famiglie vulnerabili. L'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ha avuto forti ripercussioni sull'economia, prefigurandosi sin dall'inizio dell'emergenza come una crisi anche sociale. Secondo la Fondazione Banco Alimentare Onlus, il 77% delle famiglie già fragili ha visto cambiare la propria disponibilità economica e il 63,9% ha ridotto l'acquisto di beni alimentari (18). Sulla base delle criticità sopra citate ed enfatizzate nel documento della FAO, municipalità di altri paesi come la Francia hanno già iniziato ad utilizzare la ristorazione collettiva come una potente leva per il supporto sociale e lo sviluppo economico nelle regioni. Ad esempio, rendendo disponibile un pasto sano alle fasce di popolazione più fragili a partire dai bambini delle famiglie in difficoltà economica. Ciò premesso, al fine di garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nel contesto della ristorazione scolastica nelle diverse regioni italiane e contribuire a sostenere al contempo la tenuta economica e

sociale della complessa filiera agroalimentare presente sul territorio, nel contesto dell'applicazione delle misure di prevenzione dell'infezione Covid -19, (19)

3.1 Refezione scolastica nell'emergenza covid-19

Il Piano Scuola 2020-21 prende in esame l'argomento ristorazione scolastica in un apposito capitolo. La ristorazione scolastica, che incarna il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, dovrà essere garanzia per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola. In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, finanche la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi. (17)

Sulla base di ciò, ulteriori indicazioni vengono riportate dal Protocollo d'intesa del Ministero dell'istruzione per garantire l'avvio dell'anno scolastico in sicurezza. In particolare, il capitolo 2, relativo alle disposizioni relative a pulizia e igienizzazione di luoghi ed attrezzature, riporta:

DISPOSIZIONI RELATIVE A PULIZIA E IGIENIZZAZIONE DI LUOGHI E ATTREZZATURE:

E' necessario assicurare la pulizia giornaliera e la igienizzazione periodica di tutti gli ambienti predisponendo un cronoprogramma ben definito, da documentare attraverso un registro regolarmente aggiornato. Nel piano di pulizia occorre includere almeno: gli ambienti di lavoro e le aule, le palestre, le aree comuni, **le aree ristoro e mensa**, i servizi igienici e gli spogliatoi, le attrezzature e postazioni di lavoro o laboratorio ad uso

promiscuo, materiale didattico e ludico, le superfici comuni ad alta frequenza di contatto (es. pulsantiere, passamano). L'attività di igienizzazione dei luoghi e delle attrezzature dovrà essere effettuata secondo quanto previsto dal cronoprogramma o, in maniera puntuale ed a necessità, in caso di presenza di persona con sintomi o confermata positività al virus. Inoltre, è necessario disporre la pulizia approfondita di tutti gli istituti scolastici, avendo cura di sottoporre alla procedura straordinaria qualsiasi ambiente di lavoro, servizio e passaggio. In tal senso, le istituzioni scolastiche provvederanno a:

- assicurare quotidianamente le operazioni di pulizia previste
- utilizzare materiale detergente, con azione virucida, come previsto dall'allegato 1 del documento CTS del 28/05/20;
- garantire la adeguata aerazione di tutti i locali
- sottoporre a regolare detergenza le superfici e gli oggetti (inclusi giocattoli, attrezzi da palestra e laboratorio, utensili vari...) destinati all'uso degli alunni. (20)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, ha previsto successivamente e più nel dettaglio le seguenti operazioni:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché – ove presenti - delle tastiere dei distributori di bevande e snack;

- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti (19)

Proprio nei riguardi dei locali mensa, che ci interessano maggiormente in questo elaborato, le linee guida SItI della società di igiene offrono un capitolo a parte per la loro gestione

GESTIONE LOCALI MENSA:

L'accesso ai locali mensa, deve essere regolato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una frequente areazione dei locali. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento, onde evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell'igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente;
- divieto di buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in mono porzioni preconfezionate;
- condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;
- va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti (19)

Indicazioni per gli spazi destinati alla refezione:

Per organizzare il pasto a fine mattinata, il locale mensa può essere utilizzato solo nel rispetto del principio del distanziamento fisico di almeno 1 m tra tutti gli allievi seduti a mangiare già previsto per le ore di didattica. Sarà dunque necessario individuare il numero massimo di allievi che lo possono utilizzare contemporaneamente, impiegando le modalità già indicate per le aule ordinarie (laddove la mensa non sia strutturata con tavoloni fissi). Essendo una situazione in cui non è possibile indossare la mascherina (“assembramento senza utilizzo di dispositivi di prevenzione”), è indispensabile garantire il massimo livello di aerazione del locale. Se il locale non presenta tavoloni fissi, occorre segnare sul pavimento la posizione corretta dei tavolini, in modo che possa essere facilmente ripristinata dopo ogni eventuale spostamento (ad esempio per le pulizie). Bisognerà esporre all'esterno della mensa/refettorio un cartello indicante la sua massima capienza. In caso di due o più turni, è importante curare la disinfezione del locale mensa prima dell'inizio del turno successivo. Può capitare che il locale mensa/refettorio non riesca a contenere tutti gli allievi che pranzano a scuola; in questo caso si può prevedere una turnazione delle classi o soluzioni diverse di consumo del pasto (a titolo di esempio il “lunch box” per il consumo in classe). La somministrazione del pasto deve prevedere la distribuzione in mono-porzioni, in vaschette separate unitariamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente compostabile.

Di seguito sono riportate **altre indicazioni operative** finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nella refezione scolastica. Esse comprendono le specifiche tecniche per la ristorazione scolastica, le norme igieniche per la somministrazione di alimenti in classe, la formazione del personale e l'uso delle mascherine.

SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi. Le mense scolastiche devono, comunque, garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da

garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti. Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica. Le buone pratiche igieniche sono elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia dal un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato. Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020 costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche. È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i casi in cui non sia praticabile. Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica (19)

Non sempre però è possibile nelle scuole la somministrazione del pranzo nelle mense, a causa dell'impossibilità del rispetto delle misure proposte. Pertanto, un capitolo a parte delle linee guida viene riservato alle modalità di somministrazione degli alimenti direttamente in aula.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE:

qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si

potranno valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno delle aule didattiche con una serie di accorgimenti organizzativi:

- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti direttamente nell'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili in relazione alla dotazione logistica e di personale
- fornitura del pasto in "lunch box" monoporzione, si tratta di una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente, in considerazione dei costi di produzione e della notevole quantità di rifiuti che si produrrebbero (19)

L'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, e al termine delle lezioni.

La grande diversità delle realtà scolastiche distribuite nel nostro Paese, con peculiarità in relazione all'ordine di scuola (utenza, programmi educativi, modalità organizzativo-didattiche), alle strutture e infrastrutture scolastiche, alla collocazione geografica, al tessuto sociale, etc., richiedono una riflessione e attenta valutazione specificatamente contestualizzata. Pertanto, risulta prioritario che ciascuna realtà scolastica proceda ad una mappatura degli spazi destinati a tutte le attività didattiche, ma anche inerenti al pasto scolastico, in rapporto al numero di alunni e di personale. Nel lavoro di mappatura operato preliminarmente dalle singole istituzioni scolastiche sarà necessario valutare tutte le possibili situazioni di assembramento con un'analisi di dettaglio dei punti comuni (es. gestione dei percorsi di entrata, uscita, spostamenti interni alla scuola, orari, ricreazione, refezione, attività motorie, etc.) al fine di definire misure organizzative di prevenzione e protezione atte a mitigare il rischio nel rispetto dei principi di carattere generale sopra declinati, ponendo particolare attenzione anche alle situazioni a rischio di affollamento e aggregazione non strutturata (fuori dal contesto dell'aula). (17)

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso: - prima di iniziare il lavoro, - dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione, - dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie, - dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito, - dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi, - dopo aver toccato rifiuti, - dopo le operazioni di pulizia, - dopo l'uso del bagno, - dopo aver mangiato, bevuto o fumato - dopo aver toccato il denaro - prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo. Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse. (19)

USO DI MASCHERINE

Le mascherine chirurgiche, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2. L'uso delle mascherine chirurgiche deve essere effettuato negli ambienti destinati alla manipolazione degli

alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

Per usare correttamente la mascherina occorre che:

Il personale autorizzato utilizzi due mascherine per turno di lavoro, indossando la mascherina chirurgica fino ad un massimo di 4 ore. Lavare le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante, manipolare la mascherina tenendola per gli elastici, applicandola in modo da coprire la bocca e il naso assicurandone l'aderenza per minimizzare gli spazi tra il viso e la mascherina. Occorre evitare di toccare la mascherina dopo averla indossata. Ogni volta che si tocca una mascherina è importante lavarsi le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante. Mai toccare la parte interna (a contatto con il viso) della mascherina. Se si tocca la parte esterna, lavare correttamente le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante. Se la mascherina è bagnata o umida sostituirla con una nuova. La mascherina dev'essere tolta alla fine dell'attività, ripiegando su sé stesso il lato che è stato a contatto con la bocca e gettata in un cestino della spazzatura. Dopo aver tolto la mascherina occorre disinfettare le mani. Quando non si è a contatto con altre persone, la mascherina può essere abbassata sotto il mento e rimessa in posizione quando necessario afferrandola solo per gli elastici e infine facendola aderire al viso.

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione, oltre che delle malattie trasmesse da alimenti, anche della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training. Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei Consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA). (19)

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA ALL'INTERNO DELL'ISTITUTO SCOLASTICO

Nel caso in cui una persona presente nella scuola sviluppi febbre e/o sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria contenute nel Documento tecnico, alla sezione "Misure di controllo territoriale" che ha individuato la procedura da adottare nel contesto scolastico. Si riporta di seguito la disposizione: "Misure di controllo territoriale - In caso di Ministero dell'Istruzione comparsa a scuola in un operatore o in uno studente di sintomi suggestivi di una diagnosi di infezione da SARS-CoV-2, la persona interessata dovrà essere immediatamente isolata e dotata di mascherina chirurgica, e si dovrà provvedere al ritorno, quanto prima possibile, al proprio domicilio, per poi seguire il percorso già previsto dalla norma vigente per la gestione di qualsiasi caso sospetto. Per i casi confermati le azioni successive saranno definite dal Dipartimento di prevenzione territoriale competente, sia per le misure quarantenarie da adottare previste dalla norma, sia per la riammissione a scuola secondo l'iter procedurale altrettanto chiaramente normato. La presenza di un caso confermato necessiterà l'attivazione da parte della scuola di un monitoraggio attento da avviare in stretto raccordo con il Dipartimento di prevenzione locale al fine di identificare precocemente la comparsa di possibili altri casi che possano prefigurare l'insorgenza di un focolaio epidemico. In tale situazione, l'autorità sanitaria competente potrà valutare tutte le misure ritenute idonee. Questa misura è di primaria importanza per garantire una risposta rapida in caso di peggioramento della situazione con ricerca attiva di contatti che possano interessare l'ambito scolastico (20).

3.2 Principali misure contenitive organizzative e di prevenzione attuate in Europa nel settore scolastico

Nell'attuale contesto di pandemia da SARS-CoV-2 che sta coinvolgendo la maggior parte dei paesi su scala globale, il tema delle misure organizzative e di prevenzione per il contenimento della diffusione nel settore scolastico è stato considerato di primaria importanza con emanazione di indicazioni prescrittive e/o raccomandazioni. Nel documento prodotto dal Comitato tecnico-scientifico consegnato al ministero dell'Istruzione sono state pubblicate le principali misure contenitive organizzative e di

prevenzione attuate in Europa nel settore scolastico: si va da non oltre 10 allievi in Belgio ai due metri di distanza lineare di Regno Unito e Spagna, con la raccomandazione di indossare la mascherina qualora si scenda al di sotto. Nel rapporto del Comitato Tecnico Scientifico consegnato al ministero dell'Istruzione si forniscono indicazioni sulle modalità ritenute migliori per poter rientrare a scuola a settembre in piena sicurezza: il documento contenente le indicazioni prescrittive e raccomandazioni raccoglie anche le indicazioni circa il rientro in altri paesi europei. Le misure organizzative e di prevenzione adottate nelle scuole in Europa, con alcune sostanziali differenze, sono riportate nella tabella (21)

	Distanziamento fisico	Tipologia lezioni	movimenti	Uso mascherina
Belgio	si	Le lezioni dovrebbero essere organizzate in classi di massimo 10 studenti, con un minimo di 4 m quadrati per studente e altri 8 m quadrati per insegnante	I movimenti di gruppo all'interno della scuola devono essere limitati al minimo (pianificazione pausa, pranzo, ricreazione e orari separati per entrare e uscire da scuola, rispettando sempre la distanza sociale di 1,5 m)	Una maschera in tessuto deve essere indossata da tutto il personale durante il giorno, dagli alunni del sesto anno di scuola elementare e da tutti gli alunni della scuola secondaria, durante il giorno
Francia	si	Circa 4 m ² per allievo in classe	Distanziamento di 1 m	Mascherina di comunità per il personale, in presenza di allievi e nei casi in cui il distanziamento è inferiore a 1 m

Svizzera	si	In base alle caratteristiche dell'aula in alcuni casi è possibile un insegnamento in presenza solo parziale	Per gli allievi tenere una distanza di 2 m durante tutte le interazioni	Vanno utilizzate in contesti formativi specifici quando non è possibile rispettare la distanza minima di 2 m. In caso contrario non è obbligatoria
Germania	si	Le lezioni devono svolgersi in piccoli gruppi, con un massimo di 15 studenti alla volta	Riprogrammare gli orari delle lezioni e delle pause. Va mantenuta una distanza di almeno 1,5 m	tutti gli studenti, così come gli insegnanti, indossano le mascherine
Olanda	si	Gli alunni svolgeranno il 50% dell'orario di insegnamento in classe e il rimanente 50% del tempo a distanza. In tutte le scuole sarà prevista la regola di 1,5 m di distanza, anche per gli stessi studenti	Le ore di insegnamento saranno divise nei giorni, in modo da limitare il più possibile gli spostamenti	Le maschere per il viso non sono necessarie per la scuola primaria

Regno unito	si	Per le scuole primarie, le classi dovrebbero normalmente essere divise a metà, con non più di 15 alunni per gruppo e un insegnante. Per le scuole secondarie e i college, le classi saranno dimezzate, prevedendo di riorganizzare le aule e i laboratori con postazioni distanziate di 2 m	la distanza di 2 m dovrebbe essere rispettata dove possibile	Solo per brevi periodi in ambienti chiusi
spagna	si	La distanza interpersonale minima sarà sempre di 2 m	La distanza interpersonale minima sarà sempre di 2 m	Obbligatoria per studenti e personale
Italia	si	1 metro di distanza minimo tra i banchi	La distanza minima di 1 metro va rispettata	Obbligatoria per studenti e personale

Tabella 1: Le misure organizzative e di prevenzione adottate nelle scuole in Europa

3.3 Disposizioni per la prevenzione dell'epidemia di covid-19 nelle attività di ristorazione scolastica

Scopo della presente Disposizione di Servizio è fornire indicazioni operative alle cucine scolastiche per la produzione, veicolazione e somministrazione di pasti per le scuole di ogni ordine e grado in ottemperanza alla normativa nazionale e regionale nonché alle linee guida per la prevenzione dell'epidemia di Covid-19. Questa sezione andrà ad analizzare da un punto di vista più tecnico gli operatori del settore alimentare e i comportamenti che dovranno adottare nel periodo dell'emergenza.

NORME COMPORTAMENTALI ED IGIENICHE GENERALI

Al fine del contenimento dell'epidemia di Covid-19, si forniscono le seguenti ulteriori disposizioni:

- Lavarsi spesso le mani (sia prima di iniziare l'attività lavorativa che nel corso della stessa) con le modalità indicate nell'apposito Opuscolo del Ministero della Salute affisso nei Servizi Igienici aziendali
- Lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante, dopo aver toccato cartoni o altri imballi con le modalità indicate nell'apposito Opuscolo del Ministero della Salute affisso nei Servizi Igienici aziendali
- Asciugare le mani con carta monouso, evitando l'utilizzo di apparecchi asciugamani ad aria
- Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- Evitare abbracci e strette di mano
- Mantenere, nei contatti sociali e nelle eventuali riunioni o incontri di lavoro, una distanza interpersonale di almeno un 1 metro, privilegiando ove possibile le modalità di collegamento da remoto
- Procedere ad un adeguato ricambio d'aria nei locali condivisi (es. uffici, sale riunioni)
- Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani
- Coprire bocca e naso se si starnutisce o tossisce, utilizzando un fazzoletto evitando pertanto il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie
- Evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri
- Mantenere adeguatamente separati gli indumenti di lavoro in appositi armadietti che ne consentono la separazione dagli abiti civili.

SPOSTAMENTI DA DOMICILIO A POSTO DI LAVORO E VICEVERSA

Tutti gli spostamenti da domicilio a posto di lavoro e viceversa del lavoratore devono essere gestiti in modo da minimizzare le possibilità di contagio. A tale proposito si forniscono le seguenti indicazioni ai lavoratori:

- nel caso di utilizzo di auto privata con due persone è necessario il rispetto della distanza interpersonale di almeno un 1 metro evitando che il passeggero occupi il posto disponibile vicino al conducente. E' necessario, inoltre, l'utilizzo della mascherina per tutta la durata del viaggio

- si consiglia, ove possibile, l'uso dei mezzi della mobilità sostenibile individuale (bicicletta e mezzi elettrici).
- nel caso di utilizzo di mezzi pubblici è obbligatorio l'uso di mascherina e guanti protettivi monouso o, in alternativa, la sanificazione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi.

MODALITA' DI ACCESSO DEI LAVORATORI AL POSTO DI LAVORO

Si ricorda che l'accesso dei lavoratori alle strutture produttive deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di seguito descritte:

- E' interdetto l'accesso ai lavoratori che presentino sintomi influenzali (temperatura corporea $> 37,5$ °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- E' interdetta la permanenza all'interno del sito di lavoratori che, anche successivamente al loro ingresso, riscontrassero sintomi influenzali (temperatura corporea $> 37,5$ °C ed affezioni delle vie respiratorie)

All'atto dell'ingresso presso il sito di lavoro ogni singolo dipendente dovrà firmare quotidianamente il modulo allegato alla "Dichiarazione Ingresso Strutture -Emergenza COVID19" come attestazione delle condizioni di salute sopra indicate.

GESTIONE SPAZI COMUNI ED INGRESSI/USCITA

Il Responsabile dell'unità produttiva organizza l'attività lavorativa in modo tale da:

- evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- limitare l'accesso agli spazi comuni (es. spazi mensa, spogliatoi, distributori snack, sale riunioni o comuni, ecc.) ad un tempo di permanenza il più possibile ridotto, rispettando la distanza di almeno 1 m tra i presenti, garantendo un ricambio di aria continuo e, ove possibile, dedicando una porta all'entrata e una porta all'uscita. La condivisione degli spazi comuni avviene con mascherina chirurgica.

Per facilitare l'applicazione delle corrette modalità di gestione da parte dei lavoratori, il Responsabile dell'unità produttiva provvede all'affissione della comunicazione allegata (vedi "Allegato Gestione Spazi Comuni") all'ingresso di tutte le aree comuni.

È necessario lavarsi accuratamente le mani con sapone o soluzione disinfettante prima e dopo l'utilizzo di spazi comuni ed utilizzare la mascherina in caso di condivisione degli spazi.

MODALITA' DI ACCESSO DI VISITATORI E FORNITORI ESTERNI (es. fornitori di manutenzione, pulizie, trasporto pasti, ecc)

L'accesso ai visitatori e ai fornitori di beni e servizi deve essere limitato e deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di seguito descritte:

- E' interdetto l'accesso a tutti coloro che abbiano avuto negli ultimi 14 gg un contatto stretto con una persona con diagnosi confermata di infezione da coronavirus (COVID-19)
- E' interdetto l'accesso a tutti coloro che presentino sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- E' interdetta la permanenza all'interno delle strutture di personale che, anche successivamente al suo ingresso, riscontrasse sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- Non è consentito l'accesso ad altri locali salvo quelli strettamente necessari per lo svolgimento dell'attività affidata
- Durante la permanenza all'interno della struttura è richiesto di mantenere distanze interpersonali superiori ad 1 metro, indossare mascherina e di sottostare alle norme e regole aziendali, comprese le norme igieniche e comportamentali generali di cui al paragrafo precedente

Per favorire l'applicazione delle modalità sopra descritte presso ogni struttura:

- viene messa a disposizione soluzione sanificante mani in tutti i punti di potenziale accesso di visitatori e fornitori esterni;

All'atto dell'ingresso presso le strutture il fornitore dovrà prendere visione delle "Norme comportamentali per i fornitori" e firmare il Registro Ingressi come accettazione delle norme stesse.

RICEVIMENTO MATERIE PRIME / PASTI (PER TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE)

Oltre a quanto sopra descritto, i trasportatori di fornitori esterni devono rispettare le seguenti indicazioni:

- accedere esclusivamente alle aree di ricevimento definite dagli addetti di produzione;
- attenersi alla rigorosa distanza interpersonale di un metro.

Il personale operativo deve rispettare le seguenti indicazioni:

- attendere che le merci /pasti vengano lasciate dal trasportatore nella zona preposta, con sopra il Documento di Trasporto da firmare;

- far allontanare il trasportatore nel rispetto della distanza interpersonale di 1 metro e poi avvicinarsi per firmare il documento e per effettuare le procedure di accettazione delle merci /pasti. Allontanarsi al termine dei controlli.

- invitare il trasportatore a ritirare il documento firmato e procedere al ritiro della merce/pasti dopo che il trasportatore si è allontanato.

GESTIONE PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Tutte le attività all'interno delle unità produttive devono essere organizzate attraverso modalità operative tali da garantire distanze interpersonali superiori ad 1 m tra gli addetti.

Fermo restando quanto sopra, è sempre obbligatorio l'utilizzo della mascherina.

GESTIONE SOMMINISTRAZIONE

All'ingresso di ogni area di somministrazione è messa a disposizione degli utenti l'informativa contenente indicazioni sulle norme comportamentali ed igieniche all'interno dei locali (tale informativa può essere messa a disposizione direttamente dalla scuola/istituto).

Tutti gli utenti (ad eccezione dei bambini di età inferiore ai 6 anni e degli utenti con disabilità) devono accedere alle aree di somministrazione dotati di mascherina e previo lavaggio delle mani. Le mascherine potranno essere tolte solo durante il consumo del pasto.

Tutti gli spazi ed ambienti di consumo dei pasti (compreso lo spazio di attesa del ritiro del pasto da parte dell'utente) sono gestiti in modo da garantire la separazione spaziale degli utenti garantendo il rispetto della distanza di 1 metro tra gli utenti. Anche il posizionamento delle addette alla somministrazione durante la distribuzione dei pasti e in ogni fase successiva deve avvenire nel rispetto delle distanze interpersonali superiori ad 1 metro.

Le postazioni di consumo del pasto sono definite preventivamente nel rispetto delle distanze di sicurezza e sono dotate di:

- tovaglietta segnaposto (se richiesta dal cliente) o, in alternativa, tovaglia a bobina di carta monouso, a copertura dell'intera tavola;
- tovagliolo monouso;
- posate in acciaio (o set monouso imbustato composto da posate in plastica e tovagliolo se richiesto dal cliente)

- stoviglie in ceramica/vetro/melamina/polycarbonato (o set monouso in plastica o altro materiale se richiesto dal cliente)

La somministrazione delle pietanze può avvenire in mono o multiporzione secondo le seguenti modalità:

1. servizio in multiporzione self-service

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m. I guanti monouso devono essere sostituiti frequentemente seguendo le indicazioni descritte nell'allegato "Guanti protettivi- istruzioni per l'uso" o disinfettati frequentemente con soluzione a base alcolica. L'utilizzo dei guanti non sostituisce il lavaggio frequente delle mani.

- tutti gli utenti vengono forniti di vassoio sanificato (tramite lavaggio in lavastoviglie o sanificazione manuale con prodotto a base alcolica dopo ogni utilizzo) o altra modalità utile a limitare l'accesso al self-service da parte degli utenti (es utilizzo di piatto multiscoperto);

- tutte le pietanze devono essere servite appoggiando sul ripiano il piatto che viene successivamente ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza o, in alternativa, appoggiando il piatto sul vassoio. Solo al termine del completo allestimento il vassoio viene ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza con gli altri utenti e con l'addetto alla somministrazione;

- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzionata (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità (es somministrato direttamente dagli addetti alla somministrazione);

- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzionata o vengono somministrati ai singoli utenti direttamente dagli addetti alla somministrazione;

- tutte le bevande (acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione (o, se concordato con il Cliente Committente da personale scolastico) tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/polycarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso (es. bottigliette, brick, ecc) o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;

- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

2. servizio in monoporzionata sigillata self-service

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m. I guanti monouso devono essere sostituiti frequentemente o disinfettati frequentemente con soluzione a base alcolica. L'utilizzo dei guanti non sostituisce il lavaggio frequente delle mani.
- tutti gli utenti vengono forniti di vassoio sanificato (tramite lavaggio in lavastoviglie o sanificazione manuale con prodotto a base alcolica dopo ogni utilizzo) o altra modalità utile a limitare l'accesso al self-service da parte degli utenti
- tutte le pietanze devono essere servite appoggiando sul ripiano il piatto che viene successivamente ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza o, in alternativa, appoggiando il piatto sul vassoio. Solo al termine del completo allestimento il vassoio viene ritirato dall'utente mantenendo rigorosamente le distanze di sicurezza con gli altri utenti e con l'addetto alla somministrazione;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità (es somministrato direttamente dagli addetti alla somministrazione);
- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzione o vengono somministrati ai singoli utenti direttamente dagli addetti alla somministrazione
- tutte le bevande (acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione (o, se richiesto dal Cliente committente da personale scolastico) tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/polycarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;
- eventuali merende (inclusa la frutta) vengono fornite in confezioni monodose o vengono somministrate ai singoli utenti direttamente dagli addetti alla somministrazione, o dalle insegnanti, in base agli accordi con il cliente e a quanto previsto dal capitolato;
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

3. servizio in monoporzione o multiporzione con servizio al tavolo:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m. I guanti monouso devono essere sostituiti frequentemente seguendo le indicazioni descritte nell'allegato "Guanti protettivi- istruzioni per l'uso" o disinfettati frequentemente con soluzione a base alcolica. L'utilizzo dei guanti non sostituisce il lavaggio frequente delle mani.

- privilegiare la distribuzione della prima pietanza prima dell'arrivo degli utenti in postazioni preventivamente definite nel rispetto della distanza di sicurezza, nel rispetto della corretta identificazione degli utenti destinatari di diete speciali.
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite;
- tutte le pietanze successive vengono distribuite dagli addetti alla somministrazione nel rispetto della distanza di sicurezza;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata) o tramite altre modalità atte a preservarne l'igienicità e collocato in prossimità di ciascuna postazione preventivamente definita;
- tutti i condimenti vengono forniti in monoporzione o vengono somministrati ai singoli utenti direttamente dagli addetti alla somministrazione
- tutte le bevande (acqua, succhi di frutta, ecc.) vengono somministrate dagli addetti alla somministrazione (o, se richiesto dal Cliente committente da personale scolastico) tramite caraffe in materiale lavabile e sanificabile (vetro/policarbonato, ecc.) dotate di coperchio; in alternativa, è consentito l'utilizzo di contenitori monouso o borracce personali utilizzate da ogni utente evitandone rigorosamente lo scambio con altri utenti;
- eventuali merende (inclusa la frutta) vengono fornite in confezioni monodose o vengono somministrate ai singoli utenti direttamente dagli addetti alla somministrazione, o dalle insegnanti, in base agli accordi con il cliente e a quanto previsto dal capitolato;
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite.

All'inizio e al termine dell'attività di somministrazione nei refettori, nonché al termine di ciascun turno del pasto i tavoli e le sedie vengono sanificati con prodotto a base alcolica.

In alternativa alla sanificazione dei tavoli tra un turno e l'altro, possono essere utilizzate tovaglie a bobina di carta monouso, a copertura dell'intera tavola, che vengono sostituite tra un turno e l'altro. In tal caso i tavoli vengono comunque sanificati con prodotto a base alcolica al termine del servizio.

Somministrazione nelle aule: in base a quanto concordato con il Cliente Committente, la somministrazione nelle aule potrà essere effettuata con una delle modalità sopra descritte, nel rispetto della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti somministrati.

Dovrà essere prevista la sanificazione dei tavoli e l'areazione dei locali prima e dopo la somministrazione. Dovrà essere privilegiata una modalità di somministrazione che limiti il più possibile lo spostamento degli utenti dal proprio tavolo durante il servizio (es con servizio al tavolo completo o parziale) al fine di limitare il rischio di mancato rispetto del distanziamento sociale.

GESTIONE SINTOMI SOSPETTI DURANTE L'ATTIVITA' LAVORATIVA

Nel caso in cui una persona sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali tosse durante l'attività lavorativa, deve avvisare immediatamente il proprio diretto Responsabile.

Il Responsabile del lavoratore invita il dipendente ad indossare immediatamente una mascherina chirurgica e a recarsi presso il proprio domicilio e gli ricorda di contattare il proprio medico curante o i numeri di emergenza. Covid-19. contestualmente il Responsabile del lavoratore informa l'Ufficio Risorse Umane competente che contatta i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute. Nell'impossibilità per il dipendente di recarsi immediatamente presso il proprio domicilio, si raccomanda di allontanare il lavoratore dagli altri colleghi identificando una stanza o un ufficio isolato e arieggiato frequentemente in cui farlo soggiornare. Il lavoratore deve coprire la bocca ed il naso ed evitare di toccare superfici ed oggetti. Nel caso il lavoratore abbia necessità di servizi igienici, è necessario individuarne uno separato, ove possibile. Tutti gli ambienti in cui il lavoratore ha soggiornato e le superfici toccate dal lavoratore devono essere sottoposte ad adeguata sanificazione dopo l'allontanamento del lavoratore (pulizia con acqua e detergente e successivamente con prodotto a base di cloroattivo (soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1%), o a base alcolica (alcool etilico al 70%) per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio).

L'Ufficio Risorse Umane di territorio, se indicato dall'Autorità sanitaria competente, procederà ad identificare i lavoratori che hanno avuto contatti stretti con il collega sintomatico invitandoli a lasciare cautelativamente gli uffici iniziando un periodo di quarantena cautelativa.

GESTIONE DI ACCERTATA POSITIVITA' A COVID-19 DI UN LAVORATORE

In caso di accertata positività a Covid-19 di un lavoratore, la Direzione Risorse Umane collabora con le Autorità sanitarie per l'identificazione degli eventuali "contatti stretti"

del collega al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Al fine di garantire la continuità operativa aziendale la Direzione Risorse Umane provvederà a coordinare le attività del Piano Emergenza opportunamente predisposto.

INGRESSO IN AZIENDA DOPO INFEZIONE DA COVID-19

L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 deve essere preceduto:

- da una preventiva comunicazione del lavoratore al proprio Responsabile Risorse Umane avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la “avvenuta negativizzazione” del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza
- da visita medica da parte del medico competente come se si trattasse di “visita medica precedente alla ripresa del lavoro a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi al fine di verificare l'idoneità alla mansione” anche qualora l'assenza sia risultata inferiore complessivamente ai 60 gg per valutare profili specifici di rischio

3.4 Ristorazione scolastica e regioni: differenze?

Le regioni sembrano aver avuto ed adottato all'incirca gli stessi comportamenti nei confronti delle procedure inerenti alla ristorazione scolastica, ma con alcune differenze. Si era creata qualche confusione, ad esempio, nell'interpretazione del concetto di monoporzione perché il documento di riferimento elaborato dal Comitato Tecnico Scientifico non era chiaro, ma è stato successivamente chiarito. Il protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid-19 del 6 agosto 2020 sottoscritto dal ministero dell'Istruzione e dalle organizzazioni sindacali precisa: *“relativamente al concetto di monoporzione si ritiene possa essere riferito all'esigenza di garantire a ciascun alunno una porzionatura individuale del pasto. E prevede che, anche nell'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica, siano rispettate le regole del distanziamento fisico. Si prevede, eventualmente e ove necessario, l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. La somministrazione del pasto deve prevedere la distribuzione in monoporzioni, in vaschette separate unitariamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso, possibilmente*

compostabili. Per quanto riguarda le aree di distribuzione di bevande e snack, il Dirigente scolastico ne indica le modalità di utilizzo, eventualmente riportandole anche nel Regolamento di Istituto, al fine di evitare il rischio di assembramento e il mancato rispetto del distanziamento fisico.”

A questo punto assistiamo a un colpo a sorpresa. Alcune Regioni (Lazio, Emilia-Romagna e Abruzzo) intervengono sul tema ed emanano linee d'indirizzo relative alle modalità di distribuzione dei pasti nelle mense: si tratta di indicazioni molto utili. I documenti sono simili e prevedono il divieto della formula self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano monoporzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di contenitori in multiporzione. Si consiglia inoltre di utilizzare preferibilmente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti. Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all'interno dell'aula didattica, è opportuno vengano adottate le seguenti modalità: fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature.

I documenti non entrano nel merito delle caratteristiche delle stoviglie. L'uso delle stoviglie a perdere si giustifica solo se all'interno dell'edificio non è presente la lavastoviglie o le aule/refettori non si trovino al pianterreno e non vi sia la presenza di ascensori. Un problema irrisolto resta quello della distribuzione dell'acqua e della frutta per i più piccoli che non riescono a sbucciarla. L'ideale sarebbe che ogni bambino fosse dotato di una borraccia portata da casa, ma l'esperimento fatto dal comune di Milano non ha dato risultati soddisfacenti. La soluzione dell'acqua minerale sembrerebbe la più semplice ma ha come inconveniente l'incremento della produzione di rifiuti e l'aumento dei costi. Per concludere se la somministrazione dei pasti avviene nella maggior parte dei casi con le modalità della multiporzione con l'ausilio di carrelli termici o neutri, con l'impiego di tovaglie a perdere e stoviglie ad utilità ripetuta, l'aumento dei costi sarà determinato solo da un incremento delle ore di lavoro, del costo per l'acquisto di ulteriori carrelli, contenitori isothermici e dei costi per l'implementazione dei piani di trasporto (22)

Le domande più frequenti sulla refezione scolastica nella pandemia:

La pandemia ha portato numerosi dubbi e perplessità in merito alle riaperture di tutte le attività avvenute a giugno 2020 con l'avvento della fase 2. In particolare, le modalità con cui gli alunni italiani sarebbero dovuti ritornare sui banchi di scuola hanno destato particolari punti interrogativi. Anche la presenza della mensa scolastica non era certa. Di seguito verranno riportate le domande più frequenti sulla refezione scolastica che si sono posti gli italiani nel periodo estivo:

È vero che non ci sarà più la mensa?

Non è vero. La mensa, in quanto esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, sarà assicurata prevedendo differenti turni tra le classi. Ove i locali mensa non siano presenti o vengano “riconvertiti” in spazi destinati ad accogliere gruppi/sezioni per l'attività didattica ordinaria, il pasto potrà essere consumato in aula garantendo l'opportuna aerazione e sanificazione degli ambienti e degli arredi utilizzati prima e dopo il consumo del pasto. (Ministero dell'istruzione-rientriamo a scuola- piano scuola per la ripartenza)

La mensa sarà fornita a tutti, a partire da quando?

Il servizio di ristorazione scolastica sarà fornito a tutti coloro che si sono iscritti, presso le scuole frequentate, così come negli anni scorsi. Le date di inizio del servizio sono il 9 settembre 2020, per gli asili nido, il 14 settembre 2020, per le scuole comunali dell'infanzia, e il 5 ottobre 2020 (o in data successiva per i nuovi inserimenti) per tutte le altre scuole statali, così come deciso dagli Istituti stessi. Non è previsto il servizio refezione per gli utenti della Scuola secondaria di 1° grado, per tutto il periodo legato all'emergenza COVID19.

Come saranno serviti i pasti ai bambini?

Le pietanze che compongono il menù giornaliero saranno inviate dal centro cottura alle scuole in contenitori gastronorm in acciaio inox, per preservare la qualità del pasto e nell'ottica della tutela dell'ambiente.

Gli addetti allo sporzionamento provvederanno a sporzionare i pasti a scuola in vassoi multi-scomparto in polpa di cellulosa compostabile, da consegnare personalmente ad ogni bambino, seduto al proprio posto.

Tali vassoi sono suddivisi in comparti distinti, per ospitare primo, secondo, contorno, pane e frutta (o dessert).

I bambini riceveranno una porzione adeguata e completa, per evitare le eventuali richieste di bis.

Al termine del servizio, i vassoi compostabili saranno ritirati dal personale addetto e smaltiti con il rifiuto organico, per essere riciclati.

Come è organizzato il pranzo nei nidi e nelle scuole dell'infanzia?

Nei servizi 0/6 anni, i gruppi/sezioni sono da considerarsi "insiemi" all'interno dei quali è garantita la stabilità del personale educativo ed ausiliario: i bambini e gli adulti non avranno interazioni con bambini e adulti di gruppi/sezioni diversi. Gli ambienti sono quindi divisi in aree strutturate secondo il principio di non intersezione tra gruppi diversi, e ciò vale anche per il momento del pranzo. Per i bambini al di sotto di sei anni non è previsto l'obbligo di indossare la mascherina, mentre tutto il personale è tenuto al corretto utilizzo dei Dispositivi di Protezione individuale (DPI), anche al momento della distribuzione e consumo del pasto dei piccoli.

Con quali procedure verrà garantita la sicurezza nel momento della mensa?

Per il consumo del pasto nel refettorio, per gli alunni di età oltre ai sei anni, valgono le stesse misure di stanziamento fisico di almeno 1 metro, già indicate per gli altri locali destinati alla didattica. Il flusso dei bambini e ragazzi, qualora fuori della classe, sarà mantenuto ordinato (se necessario, con percorsi obbligati unidirezionali ed entrate/uscite differenziate).

Per il consumo del pasto in classe, sarà mantenuta la normale disposizione e distanziamento dei banchi, già previsto per le ore di didattica. Saranno mantenute le misure igienico sanitarie già previste per la refezione scolastica: saranno arieggiati gli ambienti. Le superfici di appoggio e consumo dei pasti, le attrezzature e stoviglie utilizzate, sia per il porzionamento che la somministrazione dei pasti, saranno pulite e disinfettate prima e dopo la refezione ed ad ogni cambio di turno. Il personale addetto è stato adeguatamente formato al fine di rafforzare le consuete misure di igiene personale e delle procedure per ridurre il rischio di contaminazione. I prodotti per la pulizia sono disinfettanti efficaci contro il Covid, come da indicazioni del Ministero della Salute e le procedure di pulizia saranno effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e Ministero della Salute. I piani di autocontrollo aziendali sono stati aggiornati con integrazioni legate al contenimento del rischio COVID-19.

Il menù sarà diverso rispetto agli altri anni?

La qualità delle materie prime utilizzata non subirà variazioni ed il menù proposto sarà simile a quello degli anni passati, con alcune piccole semplificazioni per agevolare il porzionamento nel vassoio e garantire - al contempo - la sicurezza nel servizio.

Posso scegliere di portare a casa mio figlio e/o riaccomparlo a scuola per le lezioni pomeridiane, se previste?

Il tempo mensa è a tutti gli effetti tempo scolastico, in quanto rappresenta per i bambini /e un momento di condivisione, socializzazione e di educazione alimentare oltre che di confronto con i limiti e le regole che derivano dal rispetto degli altri e della civile convivenza.

Per questi motivi è stato deciso di confermare il servizio refezione anche nella fase in cui dovremmo imparare a convivere con il Coronavirus. La scelta di non lasciare il proprio figlio a pranzo a scuola non deve essere legata a timori sulla sicurezza del pranzo in comunità, in quanto saranno garantite tutte le misure atte al contenimento del rischio di contagio da Covid-19, così come sono garantite per gli altri momenti di didattica.

Un eventuale provvedimento eccezionale che permetta di riprendere il proprio figlio/a per il pranzo deve essere richiesto ed autorizzato dal Dirigente Scolastico, nel rispetto delle regole che ciascun Istituto Scolastico si è dato. Qualora il Dirigente Scolastico, per qualsiasi motivo, conceda questa opportunità la rinuncia al servizio deve essere comunicata al Servizio Pubblica Istruzione tramite le Segreterie degli Istituti, utilizzando gli appositi modelli. In caso di rinuncia la quota fissa non sarà più addebitata a partire dal mese successivo. Per i bambini che frequentano gli asili nido e le scuole dell'infanzia comunali, non è prevista questa possibilità di scelta.

Cambia qualcosa nelle procedure di richiesta delle diete speciali e loro fornitura?

Le modalità di richiesta di dieta per motivi di salute o religiosi sono le stesse. Tutti i pasti speciali saranno preparati e distribuiti con le medesime modalità dei passati anni scolastici, in linea con quanto previsto dal capitolato d'appalto.

Chi effettuerà i controlli sul servizio di refezione e sul gradimento del pasto da parte dei bambini?

Come nei passati anni scolastici, il dietista effettuerà controlli sul centro cottura in appalto e sulle cucine a gestione diretta, nonché all'interno dei refettori scolastici dove valuteranno anche il gradimento del pasto da parte dell'utenza.
(23)

CONCLUSIONI

L'obiettivo di questo lavoro è stato quello, nella prima parte, di analizzare come sia cambiato nel corso del tempo il concetto di ristorazione scolastica, e l'evoluzione che essa ha avuto negli anni, ma al tempo stesso anche di osservare quali sono i pilastri su cui si fonda l'educazione alimentare nelle scuole ed il ruolo del dietista nella ristorazione collettiva.

La promozione di corrette abitudini alimentari insieme alla promozione dell'attività fisica sono, in ambito pediatrico, gli interventi principali per il controllo dell'attuale epidemia di sovrappeso/obesità e un contrasto all'insorgenza di malattie non trasmissibili, cronico-degenerative.

L'impegno sul piano dell'educazione alimentare diventa quindi prioritario. È necessario promuovere la Cultura alimentare mediante un approccio sistemico.

Una dieta corretta, il mangiare sano e i menu scolastici sono la scelta più economica e semplice per risolvere quella che è una condizione molto comune nei paesi occidentali, ossia l'obesità infantile, e indirettamente per agire sulle complicanze ad essa associate. Attraverso la mensa scolastica, che rappresenta un fondamentale momento di condivisione di scelte alimentari salutari, si trasmettono consigli su abitudini e comportamenti fondamentali per la salute del bambino che diverrà l'adulto del domani.

Nella seconda parte si è andato ad analizzare ciò che sta avvenendo in un contesto storico nuovo e difficile come questo della pandemia da Covid-19, che porterà sicuramente ad ulteriori cambiamenti.

Sono infatti diversi gli aspetti emergenti che stanno influenzando la realtà scolastica. Uno dei tanti è quello relativo alle possibili ricadute sulla salute **dei** bambini, dai più piccoli agli adolescenti, a causa delle chiusure delle scuole post Covid-19. In Italia, a Marzo 2020 hanno interrotto la scuola 9.040.000 bambini e ragazzi. I rischi specifici descritti da diverse organizzazioni per l'infanzia (Unicef Policy brief, Save the Children, Alleanza per l'infanzia) oltre che su riviste scientifiche hanno evidenziato come i danni siano particolarmente alti sul piano educativo nei bambini, soprattutto in quelli con bisogni

educativi speciali, ma anche in quelli che vivono in situazioni di povertà. Vi sono state poi, durante il “lockdown”, ricadute dirette sulla salute: il rischio di consolidare stili di vita dannosi su cui molto si è cercato di investire negli ultimi anni, come passare molto tempo davanti agli schermi, la riduzione dell’attività fisica, l’alimentazione non salutare. Tutto ciò con molta probabilità andrà ad influire sul tema dell’obesità infantile, aggravando una problematica già seria e di difficile risoluzione.

E’ anche importante considerare come le esperienze che i bambini hanno vissuto negli ultimi mesi passati a casa possano aver avuto un impatto sul loro reinserimento a scuola. Alcuni bambini possono aver avuto il desiderio di tornare alla loro precedente routine, altri invece potrebbero aver avuto bisogno di un po’ di aiuto ed un po’ di tempo per adeguarsi. Un’ alleanza educativa tra scuola e famiglia in questo caso riveste ancor di più un ruolo importante.

Anche i nuovi assetti organizzativi, come l’entrata a scuola contingentata, orari scolastici ridotti, divisione degli alunni in piccoli gruppi, il distanziamento sociale in classe e fuori, una tipologia di pasto a scuola diverso, sono aspetti nuovi e che potranno cambiare le abitudini dei bambini e avere influenza negativa su di loro: è importante pertanto stabilire fin da subito un senso di sicurezza dei bambini all’interno dell’ambiente della scuola. Per quanto riguarda il pranzo a scuola, ogni aspetto è stato modificato nel rispetto delle indicazioni fornite dalle linee guida per la ripresa dell’attività scolastica, anche da un punto di vista strettamente pratico. La turnazione per gli ingressi, che porta così meno studenti a condividere i tavoli della mensa nello stesso momento, la possibilità di sfruttare spazi inediti per il pranzo, come palestre, cortili, le stesse classi, fino ad arrivare alla distribuzione del pasto diverso dal consueto, porteranno per forza di cose ad un cambiamento nell’idea generale precedente di pasto scolastico, ed una modificazione dei significati che esso ha sempre avuto. Inoltre, alcune scuole, a causa delle norme stringenti, non hanno potuto garantire il servizio mensa, non avendo spazi adeguati alle indicazioni fornite.

E’ chiaro dunque come il concetto precedente di mensa scolastica cambi: oggi i pasti sono momenti delicati dal punto di vista del rischio del contagio, non indossando la mascherina, e quindi non si potranno adottare gli stessi comportamenti disinvolti di un tempo. Anche il personale mensa è stato formato per evitare contaminazioni e per servire gli studenti nel rispetto delle misure di sicurezza. Risulta quindi evidente come il concetto

di condivisione e socialità che assumeva il pranzo scolastico, nella nostra quotidianità, cambia enormemente: da momento educativo e formativo, che si sostituiva al momento del pasto a casa e forniva una novità importante per il bambino, ora viene ridimensionato, pur non cambiando del tutto. Il distanziamento sociale che il Covid-19 ha imposto, anche nelle scuole, si traduce concretamente in un distanziamento effettivo dal concetto di convivialità che permeava il pasto scolastico. Prima i bambini si potevano osservare, si confrontavano apertamente su quello che mangiavano, in alcuni casi si incoraggiavano all'assaggio di cibi non particolarmente graditi: ora l'interazione deve ridursi ai minimi termini. E' probabile che la valenza particolare che assumeva il pasto a scuola possa dunque modificarsi in negativo. Ma per verificare tutto ciò, è relativamente presto ed è quindi necessario che trascorra ulteriore tempo e possano essere fatte le dovute verifiche. Invece, da un punto di vista più strettamente correlato al cibo che gli alunni mangiano, il problema principale riguarda un possibile impoverimento e perdita del gusto e della freschezza del cibo. Ciò è dovuto alla necessità di modificare in parte alcune tecniche di cottura o alcuni piatti, della sostituzione di alcuni alimenti come le zuppe di difficile realizzazione, ma anche la modalità con cui essi vengono trasportati e porzionati. E' anche molto probabile che ci sia la necessità di preparare il pranzo ancora prima di quanto già non si faceva per farli arrivare puntuali ai bambini all'ora di pranzo. Insieme al rischio di perdere fragranza e gusto del cibo, e all'impossibilità di sperimentare alcuni piatti particolari, di conseguenza vi è la probabilità concreta di veder aumentare anche gli scarti alimentari. La tematica relativa agli scarti è da sempre vista come importante momento educativo: ridurre al minimo gli scarti è un obiettivo importante che si impone la ristorazione scolastica in un'ottica educativa ad ampio respiro. E' importante cercare comunque di limitare gli scarti, non solo dei cibi ma anche dei materiali, ed insegnare ai bambini l'importanza di consumare tutti gli alimenti proposti, ma per forza di cose l'interazione con insegnanti e personale scolastico sarà più ridotta, e quindi di più difficile attuazione. Infine, l'ultimo aspetto riguarda il costo del servizio. Nel periodo della pandemia molte persone hanno avuto perdite economiche per la chiusura delle attività, o per minori introiti dovuti alla crisi che è subentrata. Risulta dunque evidente come il pranzo a scuola costituisca una spesa in più per la famiglia, e in alcuni casi potrà gravare ulteriormente sulle finanze delle famiglie. Anche perché il costo effettivo del pranzo a scuola ha subito un leggero rialzo. Non tutti i bambini avranno modo quindi di pranzare a scuola, con i problemi organizzativi che ne

conseguono. Se venisse meno il momento della mensa, gli alunni e le rispettive famiglie si ritroverebbero a dover organizzare ogni giorno il pranzo, non tutti potrebbero vivere questo momento rispettando le principali regole per una corretta alimentazione. Si creerebbero disagi sull'educazione alimentare, ma anche situazioni di disuguaglianza non edificanti.

Per concludere, le difficoltà di questo preciso e delicato momento storico sono molte, e per alcune di esse non si sa ancora bene quali effetti possano portare. Un monitoraggio più approfondito della situazione ci porterà nei prossimi mesi ad un'analisi più accurata che potrà darci indicazioni utili per la risoluzione di eventuali criticità.

Bibliografia/sitografia

1. Prevalence of Severe Obesity among Primary School Children in 21 European Countries - Angela Spinellia Marta Buoncristianob Viktoria Anna Kovacs Agneta Yngved Igor Spiroskie Galina Obrejaf Gregor Starcg Napoleón Pérezh Ana Isabel Ritoi Marie Kunešováj Victoria Farrugia Sant'Angelok Jørgen Meisfjordl Ingunn Holden Berghm Cecily Kellehern Nazan Yardimo Iveta Pudulep Ausra Petrauskieneq Vesselka Dulevar Agneta Sjöbergs Andrea Gualtierit Maria Hassapidouu Jolanda Hyskav Genc Burazeriv Constanta Huidumac Petrescuw Mirjam Heinenn Hajnalka Takacsx Hana Zamrazilováj Tulay Bagci Bosiy Elena Sacchiniz Ioannis Pagkalosu Alexandra Cucu Paola Nardonea Paul GatelyA Julianne Williamsb João Bredab - *Obes Facts* 2019;12:244–258

2. OKkio alla salute- Ministero della salute:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=2952&area=stiliVita&menu=sorveglianza

3. Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare:
<https://www.miur.gov.it/documents/20182/1159614/MIUR%2C+Linee+Guida+per+l%27Educazione+Alimentare+2015.pdf/3a595d32-bb61-4a8f-ac82-710ec4552ad5?version=1.1&t=1537969527471>

4. “L'educazione alimentare nelle Scuole -Rapporto di Ricerca 2018”, Fondazione Italiana per l'educazione Alimentare - Food Education Italy (FEI)

5. “Linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, Ministero della salute, 2010:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

6. “Corresponsabilità educativa alimentare: scuola e famiglia attorno alla tavola”, Cristina Birbes, 2018

7. “Mense, per i bimbi è bello mangiare assieme, ma i cibi sono scarsi”, *orizontescuola.it*, 2018

8. “Educazione alimentare nella scuola primaria: le principali novità”, *ReNova*

9. “Linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale”
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf

10. “Linee guida per la ristorazione ospedaliera pediatrica”, Ministero della salute, 2014:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2287_allegato.pdf

11. “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali,

ospedaliera, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, Ministero della salute, 2018: http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2748

12. “Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, Ministero della salute, 2020: <https://www.alimenti-salute.it/rassegna-stampa/ministero-salute-linee-guida-per-ristorazione-ospedaliera-assistenziale-e-scolastica>

13. “Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia LARN”, SINU, 2014: <https://sinu.it/larn/>

14. “Il ruolo del Dietista in Sanità Pubblica”, ANDID Associazione Nazionale Dietisti

15. “Guida alla costruzione dei menù della ristorazione scolastica, servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione”, ASUR marche

16. “Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana” – CREA - revisione 2018

17. “Piano scuola 2020-2021 - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione”, Ministero dell’istruzione, 26-6-2020

18. “Il sole 24 ore: A proposito di Covid-19 e disuguaglianze: +40% di assistiti dal Banco Alimentare”, Bancoalimentare.it

19. “Linee indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell’economia e dell’ambiente”, Società nazionale di Igiene, 12-08-2020

20. “Protocollo d’intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid-19”, Ministero dell’Istruzione, 6-8-2020

21. “Adozione del Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l’anno scolastico 2020/2021”, Ministero dell’Istruzione, 26-6-2020

22. “Mense scolastiche e covid- il fatto alimentare”, 2020.

23. “Il servizio mensa al tempo del Covid-19 – FAQ risposte alle domande frequenti”, Comune di Prato

