

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore – Dott. Giovanni De Filippis

DIREZIONE – viale Don Minzoni, 8

73100 Lecce – tel e fax 0832.215318 - e-mail: dipprev@ausl.le.it

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord

Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 – email sian@ausl.le.it

Direttore - Dott. Roberto Carlà

Prot.n. 135680

del 28.09.2018

Al Signori Sindaci dei Comuni
ASL Lecce - Area Nord

OGGETTO: Indicazioni nutrizionali per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria.
Anno scolastico 2018/2019.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) Area Nord della ASL Lecce, nell'ambito degli interventi finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva e, nel caso specifico, quella scolastica, anche con riferimento alle malnutrizioni (in eccesso e in difetto) in età infantile, ritiene di fare cosa utile fornendo, in allegato alla presente, indicazioni nutrizionali, differenziate per età, relative alla Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, avendo a riferimento quanto contenuto nelle recenti *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale –Aggiornamento alla DGR n. 276 del 19 marzo 2002”* di cui alla D.G.R. n.1435 del 02.08.2018, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n.112 del 28.08.2018.

Tali linee di indirizzo, con riferimento ai principi ed obiettivi previsti dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, tra gli altri aspetti, hanno la finalità di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronic-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) e di fornire indirizzi uniformi anche in materia di sicurezza alimentare, atteso che tali tipologie di attività sono caratterizzate da un notevole grado di complessità e dalla particolarità di essere destinate, in gran parte, ad una popolazione sensibile.

Esse individuano, tra i principali destinatari, gli Enti o le Amministrazioni committenti/stazioni appaltanti (Comuni, scuole private/paritarie, Università, ecc.) e gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) delle imprese di ristorazione scolastica.

E' opportuno evidenziare che la ristorazione scolastica è un servizio caratterizzato da notevole complessità e difficoltà organizzative e gestionali, come è possibile rilevare da alcuni

aspetti riportati di seguito:

- preoccupante aumento di segnalazioni di intolleranze, allergie o patologie alimentari nella popolazione scolastica.
- scarsa educazione alimentare e/o la scomparsa di tradizioni alimentari corrette.
- utenza sempre più multietnica, con richieste di diversificazioni del pasto.
- necessità di conciliare un servizio di qualità con un costo economico contenuto.
- difficoltà a conciliare la qualità nutrizionale con un elevato indice di gradimento.
- molteplicità e diversità di bisogni e attese da parte dell'utenza.

In tale contesto i molteplici attori coinvolti, con diversi ruoli e responsabilità (compresi gli insegnanti ed educatori nelle scelte alimentari dei bambini), devono assicurare il necessario contributo affinché sia assicurato un servizio caratterizzato dalla maggiore qualità complessiva possibile.

Le allegate indicazioni nutrizionali sono state formulate tenendo conto non solo di quanto previsto dalla citate *Linee di indirizzo regionali* di cui alla DGR 1425/2018 ma anche delle proposte e suggerimenti pervenuti, nel corso del tempo, dai componenti le commissioni mensa riguardo al gusto dei bambini ed all'accettabilità dei pasti somministrati.

Si resta a disposizione per ogni chiarimento, evienciando che questo Servizio può garantire un supporto tecnico qualora codesta Amministrazione intenda realizzare eventi informativi in materia di ristorazione scolastica rivolti alla popolazione generale o a particolari gruppi di popolazione.

Ritenendo di fare cosa gradita, unitamente alle indicazioni nutrizionali, si è pensato di fare dono di 5 copie di due opuscoli realizzati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione di questa ASL:

- "Sicuri in tavola...consapovoli nelle scelte"
- "Celiachia- L'informazione supera le barriere alimentari"

Distinti saluti

IL DIRETTORE DEL S.I.A.N.
Dott. Roberto Carlà



In allegato:

- Allegato 1: menù
- Allegato 2: ricette con grammature diversificate per fasce di età
- Allegato 3: note esplicative per la corretta applicazione delle tabelle dietetiche ed il corretto utilizzo delle materie prime