



POSITION PAPER sulla RISTORAZIONE SCOLASTICA

A cura del GdI Alimenti e Nutrizione SItI

PREMESSA

Con la riapertura delle scuole di ogni ordine e grado, a seguito della collocazione di tutte le regioni italiane in “zona bianca” rispetto alla pandemia Covid19, è ripresa anche la ristorazione scolastica. In un momento in cui l’emergenza sanitaria non è ancora conclusa, la ristorazione collettiva di servizio in generale, e quella scolastica in particolare, rappresenta potenzialmente una delle risposte più efficaci al bisogno di garantire pasti sani, sicuri e bilanciati e alla necessità di sostenere le filiere agroalimentari, in ciò adempiendo a un doppio scopo: combattere le diseguaglianze nell’accesso al cibo e consentire la ripresa economica per un settore - quello della ristorazione collettiva – che ha vissuto l’emergenza pandemica con una forte contrazione della domanda e dell’offerta.

L’esperienza di oltre un anno dall’inizio della pandemia ha evidenziato criticità di tipo gestionale ed economico il cui superamento appare indispensabile per garantire il mantenimento di un servizio essenziale nell’ambito del contesto scolastico.

La SItI, col suo gruppo di lavoro Alimenti e Nutrizione , in questa fase di ricostruzione dei servizi educativi si è posta a confronto con i diversi portatori di interesse nello studio , valutazione ed individuazione di soluzioni e modelli in grado di garantire le necessarie condizioni igieniche atte a prevenire la diffusione del SARS-Cov-2, unitamente alla necessità di assicurare un’alimentazione equilibrata sotto il profilo nutrizionale, in grado di sostenere anche le fasce più deboli a maggior rischio di povertà, assicurando *food safety* di concerto con *food security*.

La SItI ha perseguito tale obiettivo creando occasioni di confronto con i vari portatori di interesse : Ministero della Salute , ANCI, Ristorazione, SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione, Società scientifiche altre per reperire e progettare, tutti insieme, soluzioni idonee a conciliare salute umana, ambientale ed economica.

Il presente *Position Paper* nasce dall’esame dei principali documenti nazionali ed internazionali sul tema e dal confronto coi vari portatori di interesse.

Il Report on the fourth round of data collection, 2015–2017 (2021) - WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI), con l'Italia ai primi posti in Europa, pone con forza la necessità di intervenire per contrastare l'eccesso ponderale nei bambini e sottolinea come, dal punto di vista delle policy, fra le aree di azione più promettenti per aiutare a prevenire obesità e sovrappeso tra i bambini nella regione europea dell'OMS vi siano gli interventi a scuola per promuovere diete sane e attività fisica, e che tali interventi aiutano a garantire le migliori condizioni di accesso a cibi sani e ambienti che incoraggiano il movimento per bambini di qualsiasi estrazione sociale. (Report of the Commission on Ending Childhood Obesity. Implementation plan: executive summary. Geneva: World Health Organization; 2017).

Il contesto

Ad aprile 2020, quasi 1,6 miliardi di bambini e giovani non poteva frequentare la scuola a causa della pandemia e quasi 369 milioni di bambini meno abbienti, che di norma fanno affidamento sui pasti scolastici come principale momento alimentare della giornata, sono stati costretti a trovare cibo altrove.

Sistemi alimentari sostenibili sono infatti proprio quelli che possono consentire a tutti gli studenti di seguire una dieta sana ed equilibrata, fondamentale per il successo scolastico, e che si sono bruscamente interrotti durante la prima e la seconda ondata pandemica.

Lo ricordano OMS , UNICEF, FAO e Commissione Europea, che sin dall'esordio dell'evento pandemico hanno evidenziato la minaccia in atto per la Food security dei più vulnerabili e per le ricadute economiche sfavorevoli per l'intera filiera produttiva e distributiva.

La Ristorazione collettiva ed in particolare quella scolastica resta una potente leva per il supporto sociale e lo sviluppo economico rendendo disponibile un pasto sano per fasce di popolazione più fragili: proprio nel corso del 2020 e nella prima parte del 2021, il numero di bambini di famiglie in difficoltà economica e – conseguentemente – alimentare è cresciuto considerevolmente.

Lo evidenzia chiaramente il rapporto Istat dello scorso giugno sulla povertà in Italia che, dopo il miglioramento registrato nel 2019, rileva un aumento della povertà assoluta che raggiunge il valore più alto dal 2005. Peggiora la condizione delle famiglie con figli. Nel 2020 si ritrovano in condizioni di povertà assoluta poco più di due milioni di famiglie (il 7,7% del totale, in crescita dal 6,4% del 2019) e oltre 5,6 milioni di individui (passati dal 7,7% al 9,4%) di cui 1,3 milioni di minori. La probabilità di vivere in una condizione di indigenza per i minorenni è passata dal 11,4% al 13,5%. Inoltre le famiglie sotto la soglia, in condizione di povertà relativa, superano di poco i 2,6 milioni.

Ne consegue che

1. La scuola esercita la sua **funzione educativa** anche attraverso la **ristorazione scolastica** che rappresenta il luogo privilegiato per l'**educazione alimentare**.
2. L'offerta alimentare in ambito scolastico (**mensa scolastica**) è un importante **determinante di salute** che influenza le scelte alimentari e l'adozione di **sane abitudini alimentari** nei bambini e nei ragazzi, in particolare in termini di **risultati durevoli, attraverso l'acquisizione di abitudini appropriate che li renderanno cittadini alimentari consapevoli nella loro maggiore età**.
3. L'accesso a sani alimenti nella scuola contribuisce a **ridurre le iniquità sociali**, consentendo a bambini ed adolescenti con poche risorse economiche di migliorare lo stile alimentare.
4. Va perseguito l'obiettivo di **garantire la mensa scolastica a tutti i ragazzi**

5. Va perseguita la realizzazione di **nuove mense** scolastiche in modo da garantire la copertura sull' **intero territorio nazionale** anche attraverso il superamento della mancanza di obbligatorietà dell'erogazione del servizio mensa da parte delle municipalità
6. Va garantito il **pasto gratuito o a prezzi ridotti** per i ragazzi delle famiglie in condizioni di **difficoltà economica** prevedendo a tal fine un adeguato supporto economico.
7. Ciascun **Piano Regionale della Prevenzione 2020-25** deve dare piena attuazione al Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) 2020 – 25 che individua nella **scuola un setting strategico** per promuovere la **salute**
8. L'obiettivo della **ristorazione scolastica** va oltre il semplice sostentamento alimentare, ma è in grado, se opportunamente supportato dagli educatori, di **promuovere comportamenti alimentari idonei** al miglioramento dello stato di **salute** , favorendo la **crescita culturale** e la **socializzazione** fra alunni di diversa provenienza per tradizioni, etnia, condizioni sociali.
9. I menù scolastici , predisposti da professionisti esperti ed attenti alla salute dei ragazzi, **vanno costruiti tenendo conto dei fabbisogni energetici e nutrizionali** (LARN- 2014) e delle **Linee Guida per una sana alimentazione italiana** (CREA Nut 2018). Il pasto fornito dalla mensa scolastica deve dare le necessarie garanzie di **sicurezza alimentare e nutrizionale** fornendo pasti equilibrati ed una copertura energetica pari al 35-40% del fabbisogno giornaliero. (linee Guida CREA Nut 2018)
10. Inoltre, per assicurare una più **ampia varietà dei cibi** proposti i menù devono prevedere una **rotazione di 4-5 settimane** ed essere diversi per il periodo **autunno-inverno e primavera estate**, ponendo la giusta attenzione alla **stagionalità** degli alimenti proposti.
11. **La sostenibilità della mensa scolastica** va perseguita attraverso un'offerta alimentare che combini **effetti protettivi per la salute e ridotto impatto ambientale**: è la proposta che la Commissione *Eat Lancet* avanza (*planetary health diet*) e che, a livello nazionale, possiamo tradurre e "avvicinare" nella piena adozione della dieta mediterranea, che coniuga aspetti salutistici con sostenibilità ambientale; la sostenibilità deve prevedere anche una dimensione economica, ferma restando la **garanzia della food safety e food security**. Va, inoltre, contenuto il più possibile lo spreco alimentare e la produzione di rifiuti attraverso il monitoraggio degli alimenti non consumati - che dovrebbe permettere di rivedere offerta alimentare e porzioni alla luce di quello che viene effettivamente consumato - e la limitazione dell'impiego di materiali a perdere in coerenza con le disposizioni nazionali ed europee ed in coerenza con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030.

I Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), unitamente ai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione sono infatti impegnati ad assicurare gli interventi a garanzia della sicurezza alimentare (E. Sicurezza alimentare - Tutela della salute dei consumatori di cui all'allegato I Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del DPCM 2017) che si aggiungono a quelli messi in atto dai gestori dell'attività di ristorazione in autocontrollo. Va inoltre rilevata l'importanza di Laboratori di sanità pubblica a supporto dell'attività di controllo.

Inoltre i SIAN hanno fra i loro compiti istituzionali la "Promozione e attuazione di programmi finalizzati ad incoraggiare l'adozione di corrette abitudini alimentari in ambiente scolastico "(Punto F - Tutela della salute dei consumatori di cui all'allegato I Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica

del DPCM 2017) in condivisione con Istituzioni educative, enti locali, servizi di ristorazione , pediatri di libera scelta. Per farlo sono impegnati a 1) Valutare l' adeguatezza nutrizionale dei menù offerti anche in relazione ad esigenze dietetiche specifiche. 2) Supportare enti ed istituzioni nella predisposizione dei menu della ristorazione collettiva 3) Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale. 4) Realizzare campagne informativo-educative e counseling sulla corretta alimentazione 4) Attivare programmi intersettoriali per la prevenzione dei fattori di rischio correlati all'alimentazione e più in generale agli stili di vita.

14 luglio 2021

Il coordinatore del Gdl Alimenti e Nutrizione

d.ssa Emilia Guberti

Bibliografia e sitografia

1. WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) Report on the fourth round of data collection, 2015–2017 (2021)

<https://www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/obesity/publications/2021/who-european-childhood-obesity-surveillance-initiative-cosi-report-on-the-fourth-round-of-data-collection,-20152017-2021>

2. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity. Implementation plan: executive summary. Geneva: World Health Organization; 2017

(<https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259349/WHO-NMH-PND-ECHO-17.1-eng.pdf>, accessed 27 April 2021).

3. Unicef -WHO - Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools March 2020

https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/key-messages-and-actions-for-covid-19-prevention-and-control-in-schools-march-2020.pdf?sfvrsn=baf81d52_4&gclid=CjwKCAjwiqT5BRAPEiwAJIBuBYg_1I2jB7YGXQPJ3qjNOFs9j7_SwIVG35zaFyi6ezDoDr_-PLH7jBoC7SQQAvD_BwE

4. FAO. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (<http://www.fao.org/>) Unicef -WHO - Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools March 2020

https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/key-messages-and-actions-for-covid-19-prevention-and-control-in-schools-march-2020.pdf?sfvrsn=baf81d52_4&gclid=CjwKCAjwiqT5BRAPEiwAJIBuBYg_1I2jB7YGXQPJ3qjNOFs9j7_SwIVG35zaFyi6ezDoDr_-PLH7jBoC7SQQAvD_BwE

5. European Commission. Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition (FSN) (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)

6. European Commission. COVID-19 and the risk to food supply chains: How to respond? (Disponibile all'indirizzo: <https://ec.europa.eu/>)
7. Prevalence and correlates of food insecurity among children in high-income European countries. A systematic review Drieda Zaçe¹, Maria Luisa Di Pietro¹, Flavia Caprini¹, Chiara de Waure² and Walter Ricciardi^{1,3} Ann Ist Super Sanità 2020 | Vol. 56, No. 1: 90-98
8. Istat. LE STATISTICHE DELL'ISTAT SULLA POVERTÀ | ANNO 2020
https://www.istat.it/it/files/2021/06/REPORT_POVERTA_2020.pdf
9. Linee guida sana alimentazione CREANut 2018
<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>
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- Ministero della salute -16 aprile 2018 (attuative L.19 agosto 2016, n. 166) -
https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2748
11. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
DECRETO 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) ([GU Serie Generale n.90 del 04-04-2020](#))
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sg>
12. The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>
13. Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system UE Commission https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_it
14. Linee guida della Commissione UE sui prodotti di plastica monouso Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019, relativa alla riduzione dell'impatto di determinati prodotti di plastica sull'ambiente
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019L0904&from=LV>