



M.E.N.S.Attiva - Mensa Educativa Nutriente Sostenibile Attiva.

Interventi per la promozione di sani stili di vita e della riduzione dello spreco e dell'impatto ambientale attraverso la Ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera e socio / assistenziale)

Profilo di salute ed equità ed analisi del contesto

Il progressivo cambiamento nella società attuale degli stili di vita e nei ritmi lavorativi ha portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari, con la diffusione di stili alimentari scorretti già a partire dall'infanzia. Negli ultimi 40 anni, in molti Paesi, si è osservato un aumento della prevalenza del sovrappeso e dell'obesità, sia nei bambini che negli adulti: secondo i dati forniti dall'OMS, il numero di persone obese nel mondo è triplicato a partire dal 1975. Le problematiche legate alla cattiva alimentazione sono dovute a fattori biologici, comportamentali, sociali e contestuali che includono dinamiche socio-economiche, alfabetizzazione nutrizionale, accessibilità ad alimenti sani, marketing inappropriato.

L'altra faccia della malnutrizione "per eccesso" dei paesi ad alto-medio reddito è quello del *food waste*: si stima che nell'UE ogni anno vengano sprecate, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il 14% è attribuito alla ristorazione collettiva. I dati FAO ci dicono che un terzo del cibo del mondo viene sprecato. Ciò appare intollerabile a fronte di un miliardo di persone nel mondo che soffre per carenza alimentare e di 1,4 miliardi di persone in eccesso ponderale. Dati che appaiono ancor più paradossali se si pensa che in Europa circa 79 milioni di persone vivono ancora al di sotto della soglia di povertà e una crescente quantità di cibo sano e commestibile si perde ogni anno lungo tutti gli anelli della catena agroalimentare.

Lo spreco alimentare rimane ancora un problema di grande importanza a livello mondiale. Non riguarda, infatti, solo la dispersione di risorse alimentari, ma impatta enormemente sull'inquinamento globale avendo ricadute di natura etica, economica ed ecologica: è responsabile di 4,8 miliardi di tonnellate di gas serra emessi nell'atmosfera. In tal senso, maturare la consapevolezza sul cibo, sull'ambiente e sui problemi ecologici ma anche etici e sociali collegati allo spreco alimentare è il primo passo che la nostra società può fare per contrastarne gli effetti negativi.

I pasti erogati dal servizio di ristorazione collettiva costituiscono una grande opportunità, potendo assumere un ruolo educativo importante poiché incidono sulle scelte alimentari individuali e collettive, con effetti positivi anche nei confronti degli orientamenti, delle pratiche e della sostenibilità dei sistemi eco-agro alimentari.

La ristorazione collettiva deve garantire requisiti di *food safety* (sicurezza igienico-sanitaria) e di *food security* (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente), e deve essere considerata un completamento insostituibile dei percorsi di prevenzione e cura.



Declinazione a livello regionale del programma

In un'ottica di recupero del ruolo sanitario della ristorazione collettiva, negli ultimi dieci anni le istituzioni, le imprese private e i fornitori di servizi pubblici hanno compiuto sforzi significativi. Per migliorare l'efficienza e la qualità dei servizi di ristorazione collettiva, la pubblica amministrazione italiana si è essenzialmente concentrata su due elementi: la preparazione dei pasti con prodotti biologici e di origine locale, e la progettazione di diete sane seguendo le linee guida di Cra-Nut e MIUR.

La necessità di linee guida è legata al ruolo occupato dalla ristorazione collettiva nell'attuale organizzazione della società, considerato che rappresenta circa il 50% dell'intero comparto alimentare, ma anche dalle particolari criticità nello stato di nutrizione della popolazione scolastica e generale e dei soggetti ospedalizzati/istituzionalizzati, rappresentate dalla prevalenza di malnutrizione per eccesso e/o per difetto particolarmente elevata: i dati pugliesi di OKkio alla salute 2019 confermano un aumento della prevalenza di bambini in eccesso ponderale (37% rispetto al 35% del 2016), con un'aumentata prevalenza dei bambini obesi (da 13% al 15% nel 2019); in età adulta la situazione non migliora, rappresentando un 47% di soggetti in eccesso ponderale (34% sovrappeso, 13% obesi) (PASSI 2016-2019).

I livelli passibili di intervento sono quindi diversi, ma il *setting* scolastico, come confermato dalle linee guida del MIUR per l'educazione alimentare, scaturite dall'EXPO 2015, incentrate appunto sull'alimentazione consapevole, è quello maggiormente validato sia perché permette di intervenire a livello preventivo e in una fascia di popolazione (quella tra i 7 e i 12 anni) in cui gli interventi educativi risultano essere particolarmente efficaci, sia perché attraverso l'insegnamento scolastico è possibile promuovere la conoscenza e cultura del cibo "sano e giusto" all'interno delle famiglie.

L'attenzione rivolta al *setting* scolastico è confermata dall'elaborazione, negli ultimi anni, di diverse linee guida.

Già nel 2018 la Regione Puglia adottava le "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale", le quali facevano seguito a quelle nazionali (2010) al fine di facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative e di fornire indirizzi uniformi in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale. Obiettivo delle stesse era migliorare il livello qualitativo del servizio, richiamando tutti gli attori all'adozione di pratiche orientate all'equità ed alla sostenibilità.

Parallelamente la normativa rivolta agli enti gestori delle mense è stata arricchita da linee di indirizzo per la prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione di alimenti e ancora più recentemente dal D.M. relativo ai Criteri Ambientali Minimi, che sottolineano la necessità di migliorare gli standard qualitativi e le buone pratiche di sostenibilità.



Obiettivo Generale dell'intervento M.E.N.S. Attiva

- Potenziamento di attività di prevenzione nutrizionale in diversi ambiti, anche con la finalità di facilitare l'adozione di stili di vita salutari e sostenibili e promuovere il potenziamento dei fattori di protezione (*life skill, empowerment*) nella popolazione generale e, in particolare, aumentare le competenze e le responsabilità per favorire scelte alimentari etiche e sostenibili;
- Programmazione e realizzazione da parte dei servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle azioni ed interventi previsti dal Programma Regionale della Prevenzione 2021-2025, in particolare il "Progetto di promozione di sani stili di vita e riduzione dello spreco e dell'impatto ambientale attraverso la Ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera e socio/assistenziale)" inserito nell'ambito del PL12 "Prevenzione Nutrizionale e Tutela del Consumatore" e Programma Regionale dei Controlli Ufficiali 2018 e ssmi in materia di Igiene della Nutrizione e Igiene degli Alimenti nei contesti della ristorazione collettiva
- Ricondurre in attività istituzionali con carattere continuativo formalmente in capo al SIAN, le attività in materia di Igiene della Nutrizione inserite nell'ambito dei LEA (programmi/attività F6)

Obiettivo Specifico dell'intervento M.E.N.S. Attiva

L'intervento coinvolge in modo attivo tutti gli *stakeholders* del servizio di ristorazione scolastica (Dirigenti scolastici, Commissioni mensa, altri genitori e docenti che si occupano del servizio, studenti, operatori del settore alimentare) e si propone di:

- improntare una campagna di comunicazione rivolta alla popolazione scolastica finalizzata alla sensibilizzazione sulle problematiche ambientali connesse allo spreco alimentare
- incentivare e supportare il monitoraggio della qualità del pasto e degli scarti da parte di commissioni mensa e OSA gestore del servizio
- favorire l'adozione di stili di vita e, in particolare, alimentari improntati su scelte salutari e sostenibili, attraverso interventi di promozione della salute nel *setting* scolastico
- implementare iniziative per la riduzione degli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva scolastica

In sintonia con le più recenti raccomandazioni del WHO, si avvia un percorso caratterizzato da una metodologia partecipativa e comunicativa finalizzata all'attivazione di processi di coinvolgimento della comunità scolastica, delle famiglie e degli operatori del settore alimentare per una mensa salutare e sostenibile.

Contenuti generali dell'intervento M.E.N.S. Attiva con indicazione di beneficiari e attori

Descrizione

CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE

In seguito alla revisione delle innumerevoli linee guida e normative attualmente in vigore, le quali individuano nei gestori dei servizi di ristorazione e nelle aziende che ne usufruiscono i responsabili



delle attività volte al monitoraggio, alla riduzione e alla gestione degli scarti alimentari, si prefiggono come obiettivi da svolgersi nelle prime fasi del progetto quelli in grado di stabilire in quale misura le suddette aziende abbiano consapevolezza del proprio ruolo nella riduzione degli scarti e con quali modalità svolgano le attività di monitoraggio, oltre che la verifica puntuale tramite CU dello stato dell'arte dell'idoneità dei centri cottura e dei terminali di distribuzione. Parallelamente si ritiene utile diffondere in modo capillare informazioni riguardanti l'impatto ambientale dello spreco legato all'attività di ristorazione collettiva e all'importanza delle attività finalizzate alla promozione della salute e all'educazione alimentare.

1. **Comunicazione informativa** rivolta a dirigenti scolastici, popolazione scolastica e aziende di ristorazione riguardante l'impatto ambientale delle scelte alimentari e dello spreco e l'importanza della validazione menù da parte delle ASL e delle attività di promozione della salute ed educazione alimentare, da realizzarsi tramite mail, comunicazione sui siti istituzionali (Asl, Istituti scolastici, Comuni), locandine e opuscoli informativi
2. **Questionario** per la rilevazione del grado di informazione su tali argomenti e della presenza/assenza di iniziative svolte da azienda gestore o commissioni mensa finalizzate alla rilevazione, gestione e riduzione degli scarti, da effettuarsi in modalità telematica
3. Implementazione di **Controlli Ufficiali** in centri cottura e terminali di distribuzione per la valutazione dell'adeguatezza degli spazi e la verifica di attività di rilevazione, gestione e riduzione degli scarti, tramite somministrazione di MOD.4.7 come da PRIC, secondo classe di rischio generico e specifico come da DGR n.387 del 07.03.2019.

AVVIO DELL'INTERVENTO PILOTA DI VALUTAZIONE TRAMITE MONITORAGGIO DEGLI SCARTI: "M.E.N.S.Attiva" - Mensa Educativa Nutriente Sostenibile Attiva

I progetti che coniugano promozione di un corretto stile di vita e riduzione dello spreco alimentare devono essere tarati sui *setting* specifici nei quali si va ad agire e declinati in fasi, ciascuna delle quali prevede la collaborazione e coordinazione tra vari enti (SIAN, azienda di ristorazione, personale scolastico, utenti):

1. Individuazione, a cura del SIAN territorialmente competente, di **n.1 istituto scolastico** per ASL o macroarea, concordando con Dirigente Scolastico e Azienda responsabile della ristorazione le modalità di intervento. L'istituto scolastico coinvolto dovrà essere possibilmente aderente al Programma Regionale "AttivaMente Sani: la scuola attivamente promuove e progetta Salute", dal momento che la strutturazione del progetto risulta aderente all'impostazione del modello regionale di "Scuola che promuove salute", basato sul confronto intersistemico tra i referenti della "Scuola" e della "Salute" per una programmazione intersettoriale partecipata. Inoltre, gli argomenti oggetto dell'intervento formativo corrispondono parzialmente a quelli già individuati nel suddetto programma (diffusione delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica, importanza della refezione scolastica come momento fondamentale di educazione alimentare, sicurezza alimentare etc.);
2. Individuare 5 giorni di una settimana a scelta, con menù autunno/inverno o primavera/estate, in cui effettuare una **rilevazione qualitativa e quantitativa** su



accettabilità e scarti alimentari tramite procedure validate e standardizzate, ovvero tramite la somministrazione delle Schede di Valutazione di Gradimento del Pasto per bambini e insegnanti, presenti in App. A6 delle “Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva scolastica e aziendale” – DGR N. 1435 del 02.08.2018) e, laddove possibile, tramite pesatura degli scarti, **a cura di personale docente e azienda di ristorazione**, i quali dovranno raccogliere i dati e comunicarne i risultati al SIAN;

3. **N. 1 incontro** a cura di personale SIAN, a carattere formativo e di aggiornamento rivolto a personale docente, addetti mensa, genitori, della durata di n. 4 ore, in cui verranno approfonditi gli argomenti inerenti al progetto, ovvero:

- Spreco alimentare e impatto ambientale delle scelte alimentari
- Stili di vita salutari e sostenibili
- Sicurezza alimentare e nutrizionale
- La mensa scolastica come momento educativo
- La gestione della mensa: ruoli e responsabilità

In tale occasione verrà consegnato il materiale da utilizzarsi nell'intervento educativo rivolto agli studenti

4. **Intervento educativo rivolto agli studenti** strutturato tramite metodologie didattiche-esperienziali innovative e validate come *flipped classroom*, compito di realtà, *mindful eating* e *peer education* (schede didattiche sui gruppi alimentari, compiti a casa di assaggio condiviso con le famiglie, *brainstorming* e produzione di lavori di gruppo conclusivi), da attuarsi a cura del personale docente in 4 settimane, individuando 2 ore a settimana per le attività in classe. L'intervento prevede lo sviluppo di tematiche come

- Alimentazione e stili di vita salutari
- Spreco alimentare e sostenibilità ambientale
- L'importanza della mensa come opportunità di salute e di condivisione

5. **Nuovo monitoraggio** da eseguirsi al termine degli interventi formativi ed educativi, su 5 giorni con menù corrispondente a quello della prima rilevazione, a cura di personale docente e azienda di ristorazione

6. **Incontro finale** tra SIAN, Dirigente Scolastico, Commissione Mensa e Azienda di Ristorazione, per la comunicazione dei risultati e la valutazione di eventuali interventi di nudging (modifica nella preparazione/presentazione pietanze, attività di orto a scuola, riscoperta prodotti a km 0 attraverso visite guidate nelle attività produttive locali, laboratorio di cucina, assaggio consapevole con l'utilizzo dei 5 sensi etc.) e/o di recupero di eccedenze a fini sociali (coordinato con ONLUS) o di riutilizzo alternativo degli sprechi (mangime per animali, compost etc.)

Impegno richiesto

Al dirigente scolastico: garantire la propria partecipazione agli incontri di formazione/informazione e quella degli insegnanti. Garantire lo svolgimento del lavoro in classe.

Agli insegnanti: partecipare all'incontro di formazione/aggiornamento (4 ore), somministrazione e compilazione schede di gradimento durante la refezione in 10 giorni complessivi settimanali, svolgimento del progetto in classe (8 ore)



Alla famiglia: partecipare all'incontro di formazione in qualità di componente della commissione mensa o figura di riferimento nella gestione alimentare del bambino, condivisione con i figli del percorso esplorativo-esperienziale da realizzare a casa

All'Operatore del Settore Alimentare: partecipare all'incontro di formazione/aggiornamento (4 ore), pesatura scarti laddove prevista

Attori: dirigenti medici SIAN, dietisti, altro personale SIAN

Target intermedio: Dirigenti, Insegnanti, Famiglie, OSA

Target finale: Alunni delle seconde e terze classi delle scuole primarie

Risultati attesi: Attuazione di un intervento formativo integrato per il miglioramento della qualità della mensa e la riduzione degli scarti connessi alla ristorazione collettiva scolastica

Attività da svolgere: Stabilire un contatto con la scuola per le attività da svolgere. Condurre l'incontro formativo iniziale e consegnare il materiale didattico ai docenti. Rilevare i dati di monitoraggio scarti iniziale e finale. Presenziare l'incontro conclusivo.

Risorse umane: dirigenti medici SIAN, dietisti, altro personale SIAN

Risorse strumentali: Computer con possibilità pacchetto office (Word, PowerPoint), Automezzi per il raggiungimento delle sedi scolastiche. Materiale divulgativo, informativo e didattico informatico (PowerPoint, video) e cartaceo (locandine, dépliant informativi).

Costi da sostenere: Spese per la realizzazione del progetto grafico da utilizzare per la pubblicizzazione del progetto e il materiale formativo e didattico. Spese di stampa del materiale divulgativo e formativo. Spese per il raggiungimento delle scuole ove tenere gli incontri, costo orario del lavoro degli operatori sanitari in regime ordinario e, ove necessario, in regime straordinario.

Piano di valutazione dei risultati attesi

Indicatori: % di scuole in cui è stato completato il progetto in tutte le sue parti

Obiettivi per i SIAN: 100% nell'arco dell'anno scolastico (ovvero almeno una scuola per ASL o Macroarea)

Verifica efficacia: Presenze documentate all'incontro di formazione e all'incontro finale. Intervento educativo rivolto agli studenti documentato attraverso la realizzazione di un lavoro di gruppo conclusivo. Dati delle rilevazioni correttamente imputati e trasmessi tramite supporti informatici (Excel).



RIFERIMENTI NORMATIVI per scarti alimentari nella ristorazione collettiva

SCOLASTICA

- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", pubblicate in G.U. n.134 del 11.06.2010;
 - H. valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti – pag. 25
- aggiornamento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", approvato con decreto del Ministero della Salute il 28.10.2021 e pubblicato in G.U. n. 269 del 11.11.2021;
 - C4. Quali strategie per contenere gli sprechi alimentari – pag. 33
- "Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva scolastica e aziendale" – DGR N. 1435 del 02.08.2018 (Allegato A del Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 112 del 28.8.2018)
 - APPENDICE A2 - Pag. 108 Lotta allo spreco alimentare
 - APPENDICE A5 "- PAG. 199 e ss - 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 redatte dal Ministero della Salute il 16/4/2018

GENERALI

- NORMA UNI 11584:2021 – SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA – REQUISITI MINIMI PER LA PROGETTAZIONE DI MENU'
- Pag. 17 6. Verifica della progettazione del menù

CAM - Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020 - Allegato A)

- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari pag.28-29
Relazione di accompagnamento ai CAM DM n.65 del 10 marzo 2020
- 8.9 prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari pag. 31