



Città di Vinci

**Refezione scolastica
come occasione educativa**

VENERDI' 19 MAGGIO, ORE 18.00

Teatro della Misericordia di Vinci

Via Pierino da Vinci, 39

**INCONTRO APERTO AI GENITORI
CON I MEMBRI DELLA COMMISSIONE MENSA**

Saranno presenti all'incontro

Chiara Ciattini

Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Vinci

Dott. ssa Claudia Lo Conte

Dietista e nutrizionista del Comune di Vinci

Dott.ssa Elena Corsinovi

Incarico di Funzione Processi di Ristorazione AUSL Toscana Centro

Prenotazioni al numero 0571 933285 - ufficioturistic@comune.vinci.fi.it



15 minuti:

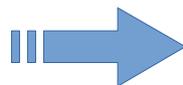
1) PARTIAMO DALL'INIZIO

2) COMMISSIONE MENSA: chi,
come dove, quando e perchè?

3) CRITICITA'

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - ATTORI PRINCIPALI

- COMUNE + Dietista
- DITTA DI RISTORAZIONE
- UTENTI: bambini, insegnanti, genitori



Commissione Mensa



Mense scolastiche di:

1 Vaiano

2 Vernio

3 Cantagallo

4 Poggio a Caiano

5 Vinci

6 Scuole private

7 Prato

8 Montemurlo

9 Pistoia

10 Barberino del Mugello

11 Pisa

12 Livorno



Altre attività:

- Consulenza per singoli in studio privato

- Consulenza per strutture private (RSA, Asili Nido ...)

- Docenza in corsi HACCP e formazione celiachia

- Educazione alimentare

- Formazione ai membri delle Commissioni Mensa

COMMISSIONE MENSA



Comune



Scuola



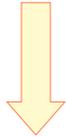
Bambini

ASL



Famiglia

TUTTO INIZIA CON UNA GARA
D'APPALTO ED UN CAPITOLATO



NO GARA AL RIBASSO:
maggior punteggio all'offerta qualitativa



Ditta

TUTTO INIZIA CON UNA GARA D'APPALTO ED UN CAPITOLATO



COMUNE DI VINCI
Città Metropolitana di Firenze

Indice

TITOLO I – Disposizioni Generali

Art. 1	Oggetto della concessione
Art. 2	Dettaglio della fornitura
Art. 3	Descrizione del servizio
Art. 4	Precisazioni sul servizio
Art. 5	Applicazione dei criteri ambientali minimi
Art. 6	Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione
Art. 7	Durata della concessione
Art. 8	Valore della concessione
Art. 9	Importo a base di gara
Art. 10	Proventi della concessione
Art. 11	Riscossione del corrispettivo dall'utenza
Art. 12	Fatturazione e modalità di pagamento
Art. 13	Interruzione del servizio- Centro cottura di riserva – Programma di emergenze
Art. 14	Personale
Art. 15	Formazione del personale
Art. 16	Vestitario del personale
Art. 17	Igiene del personale
Art. 18	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 19	Controllo della salute degli addetti
Art. 20	Affidamento al concessionario di strutture, impianti, attrezzature ed arredi
Art. 21	Responsabilità e assicurazioni
Art. 22	Oneri inerenti il servizio
Art. 23	Obbligazioni del Comune
Art. 24	Ufficio Amministrativo e Responsabile coordinatore del servizio
Art. 25	Diritto di controllo della amministrazione comunale
Art. 26	Soggetti e organismi preposti al controllo
Art. 27	Tipologia e modalità dei controlli
Art. 28	Controlli effettuati dai membri della Commissione mensa
Art. 29	Blocco delle derrate
Art. 30	Esercizio dell'autocontrollo da parte del Concessionario
Art. 31	Analisi per il controllo igienico sanitario
Art. 32	Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 33	Comunicazioni del concessionario
Art. 34	Iniziativa per la donazione e la distribuzioni di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e di limitazione degli sprechi
Art. 35	Contestazioni e inadempienze
Art. 36	Penalità
Art. 37	Cautione definitiva
Art. 38	Risoluzione e recesso.
Art. 39	Clausola risolutiva espressa
Art. 40	Esecuzione in danno
Art. 41	Fallimento del concessionario, morte del titolare
Art. 42	Divieto di subconcessione e di cessione - Subappalto
Art. 43	Foro competente
Art. 44	Spese contrattuali
Art. 45	Trattamento dei dati personali
Art. 46	Norme di rinvio

TITOLO II

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO



COMUNE DI VINCI
Città Metropolitana di Firenze

Art. 47	Disposizioni igienico sanitarie
Art. 48	Iscrizioni, prenotazione dei pasti e raccolta presenze
Art. 49	Manipolazione e cottura degli alimenti
Art. 50	Trasporto
Art. 51	Distribuzione e somministrazione dei pasti
Art. 52	Rilevazione temperatura
Art. 53	Attrezzature nei refettori
Art. 54	Apparecchiatura / sparecchiatura- pulizia e riordino refettori
Art. 55	Raccolta differenziata
Art. 56	Rispetto pulizia e sanificazione
Art. 57	Prevenzione di usure e danni

TITOLO III – PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 58	Caratteristiche dei prodotti alimentari
Art. 59	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi cosiddetti a "filiera corta"
Art. 60	Menu e tabelle dietetiche
Art. 61	Variazione menu
Art. 62	Menu per diete speciali e leggere
Art. 63	Pranzo a sacco per gite
Art. 64	Colazioni

Allegati

allegato A – Requisiti tecnici delle derrate - Caratteristiche merceologiche

allegato b – Carta

allegato C -- Inventario delle attrezzature in dotazione ai refettori comunali

allegato D – Menù invernale, estivo e colazioni

Titolo I Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto della concessione.

Il Comune di Vinci di seguito chiamato anche Stazione appaltante indice una gara per l'affidamento in concessione della refezione scolastica.

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Vinci.

Al successivo articolo 2 sono elencate le sedi scolastiche con il numero dei pasti presunto e le necessità specifiche di ciascuna sede.

Art. 2 – Dettaglio della fornitura.



TUTTO INIZIA CON UNA GARA D'APPALTO ED UN CAPITOLATO



COMUNE DI VINCI
Città Metropolitana di Firenze

Indice

TITOLO I – Disposizioni Generali

Art. 1	Oggetto della concessione
Art. 2	Dettaglio della fornitura
Art. 3	Descrizione del servizio
Art. 4	Precisazioni sul servizio
Art. 5	Applicazione dei criteri ambientali minimi
Art. 6	Responsabile del contratto e Direttore dell'esecuzione
Art. 7	Durata della concessione
Art. 8	Valore della concessione
Art. 9	Importo a base di gara
Art. 10	Proventi della concessione
Art. 11	Riscossione del corrispettivo dall'utenza
Art. 12	Fatturazione e modalità di pagamento
Art. 13	Ineruzione del servizio- Centro cottura di riserva - Programma di emergenze
Art. 14	Personale
Art. 15	Formazione del personale
Art. 16	Vestitario del personale
Art. 17	Igiene del personale
Art. 18	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Art. 19	Controllo della salute degli addetti
Art. 20	Affidamento al concessionario di strutture, impianti, attrezzature ed arredi
Art. 21	Responsabilità e assicurazioni
Art. 22	Oneri inerenti il servizio
Art. 23	Obblighzioni del Comune
Art. 24	Ufficio Amministrativo e Responsabile coordinatore del servizio
Art. 25	Diritto di controllo della amministrazione comunale
Art. 26	Soggetti e organismi preposti al controllo
Art. 27	Tipologia e modalità dei controlli
Art. 28	Controlli effettuati dai membri della Commissione mensa
Art. 29	Blocco delle derrate
Art. 30	Esercizio dell'autocontrollo da parte del Concessionario
Art. 31	Analisi per il controllo igienico sanitario
Art. 32	Campionatura rappresentativa del pasto
Art. 33	Comunicazioni del concessionario
Art. 34	Iniziative per la donazione e la distribuzioni di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e di limitazione degli sprechi
Art. 35	Contestazioni e inadempimenti
Art. 36	Penalità
Art. 37	Cautione definitiva
Art. 38	Risoluzione e recesso.
Art. 39	Clausola risolutiva espressa
Art. 40	Esecuzione in danno
Art. 41	Fallimento del concessionario, morte del titolare
Art. 42	Divieto di subconcessione e di cessione - Subappalto
Art. 43	Foro competente
Art. 44	Spese contrattuali
Art. 45	Trattamento dei dati personali
Art. 46	Norme di rinvio

TITOLO II ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO



COMUNE DI VINCI
Città Metropolitana di Firenze

Art. 47	Disposizioni igienico sanitarie
Art. 48	Iscrizioni, prenotazione dei pasti e raccolta presenza
Art. 49	Manipolazione e cottura degli alimenti
Art. 50	Trasporto
Art. 51	Distribuzione e somministrazione dei pasti
Art. 52	Rilevazione temperatura
Art. 53	Attrezzature nei refettori
Art. 54	Apparecchiatura / sparecchiatura- pulizia e riordino refettori
Art. 55	Raccolta differenziata
Art. 56	Rispetto pulizia e sanificazione
Art. 57	Dispositivi di smaltimento e sanificazione

TITOLO III – PRODOTTI ALIMENTARI

Art. 58	Caratteristiche dei prodotti alimentari
Art. 59	Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi cosiddetti a "filiera corta"
Art. 60	Menu' e tabelle dietetiche
Art. 61	Variazione menu'
Art. 62	Menu' per diete speciali e leggere
Art. 63	Pranzo a sacco per gite
Art. 64	Colazioni

Allegati

allegato A – Requisiti tecnici delle derrate - Caratteristiche merceologiche
allegato B – Orari
allegato C -- Inventario delle attrezzature in dotazione ai refettori comunali
allegato D – Menù invernale, estivo e colazioni

Titolo I Disposizioni generali

Art. 1 - Oggetto della concessione.

Il Comune di Vinci di seguito chiamato anche Stazione appaltante indice una gara per l'affidamento in concessione della refezione scolastica.

La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Vinci.

Al successivo articolo 2 sono elencate le sedi scolastiche con il numero dei pasti presunto e le necessità specifiche di ciascuna sede.

Art. 2 – Dettaglio della fornitura.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere al 100% di origine biologica:

- pane;
- pasta;
- pomodori pelati;
- verdure fresche;
- verdure surgelate (piselli, fagiolini, bietola, spinaci, carote);
- minestrone surgelato
- brodo da carne/verdure biologiche
- yogurt
- mozzarella;
- stracchino;
- prosciutto cotto;
- carne : almeno due volte settimana;
- uova;
- legumi;
- frutta: almeno 5 volte alla settimana;
- olio extra vergine di oliva per cucinare;
- farina gialla per polenta;
- barretta cioccolato;
- orzo perlato

I seguenti prodotti oltre ad essere biologici dovranno provenire dal mercato equo e solidale: barretta cioccolato e banana.

Il pesce surgelato dovrà provenire per almeno il 25% da sistemi c.d. a "filiera corta" (almeno 1 volta al mese).

Art.59 - Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi c.d. a "filiera corta"

Il Concessionario, conformemente a quanto previsto dall' art. 4 comma 5 quater del D.L. n. 104/2013 convertito con L. n. 128/2013, dovrà garantire almeno una quota del 10% di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi c.d. a "filiera corta" le cui caratteristiche devono comunque rispettare le specifiche tecniche contenute nell'Allegato A al presente Capitolato Speciale di Gara.

TUTTO INIZIA CON UNA GARA D'APPALTO ED UN CAPITOLATO

100% biologici
Ben oltre C.A.M.



Operatore controllato N. A45T
Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF:
IT-BIO-007 Agricoltura Italia

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere al 100% di origine biologica:

- pane;
- pasta;
- pomodori pelati;
- verdure fresche;
- verdure surgelate (piselli, fagiolini, bietola, spinaci, carote);
- minestrone surgelato
- brodo da carne/verdure biologiche
- yogurt
- mozzarella;
- stracchino;
- prosciutto cotto;
- carne : almeno due volte settimana;
- uova;
- legumi;
- frutta: almeno 5 volte alla settimana;
- olio extra vergine di oliva per cucinare;
- farina gialla per polenta;
- barretta cioccolato;
- orzo perlato

I seguenti prodotti oltre ad essere biologici dovranno provenire dal mercato equo e solidale: barretta cioccolato e banana.

Il pesce surgelato dovrà provenire per almeno il 25% da sistemi c.d. a "filiera corta" (almeno 1 volta al mese).

Art.59 - Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi c.d. a "filiera corta"

Il Concessionario, conformemente a quanto previsto dall' art. 4 comma 5 quater del D.L. n. 104/2013 convertito con L. n. 128/2013, dovrà garantire almeno una quota del 10% di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi c.d. a "filiera corta" le cui caratteristiche devono comunque rispettare le specifiche tecniche contenute nell'Allegato A al presente Capitolato Speciale di Gara.

**POSSIBILE ACCOMPAGNARE LA DIETISTA
DURANTE I SOPRALLUOGHI SETTIMANALI AL CENTRO DI COTTURA**



COMMISSIONE MENSA →

- 1- tratta le problematiche relative al servizio di refezione scolastica
- 2- collega l'utenza con il Comune (soggetto titolare del servizio)
- 3- è importante che sia formata per collaborare al meglio nel proprio ruolo
- 4- ha anche una funzione propositiva ed "educativa"





DISTINGUERE I
PROBLEMI:

- tecnici
- gradimento/qualità
- appetito/sazietà
- abitudini alimentari ecc

COMMISSIONE MENSA - collaborare al meglio nel proprio ruolo

Scheda di valutazione servizio refezione scolastica

Scuola Data:

Trasporto: arrivo ore

Pasti dichiarati: pasti bambini pasti insegnanti

Servizio sporzionatura:

no. addette

Le addette si presentano in ordine (cuffie, camice, ecc.) sì no

Arrivo delle classi a tavola: dalle alle

All'arrivo le pietanze sono già servite nel piatto? Sì no

C'è l'usanza della doppia sporzionatura? Sì no

IL MENU*

	Menù previsto	Confermato ? Sì / no	Menù sostitutivo
1° piatto			
2° piatto+ contorno			
dessert			

Se sostituito quali sono i motivi forniti?

Assaggio 1° piatto:

Temperatura	Da non rilevare	fredda	tiepida	adeguata
Cottura	Da non rilevare	Poco cotto	adeguata	scotto
Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	
Odore e sapore	sgradevole	adeguato	buono	ottimo
Quantità servita		scarsa	adeguata	abbondante

Note:

Assaggio 2° piatto:

Temperatura	Da non rilevare	fredda	tiepida	adeguata
Cottura	Da non rilevare	Poco cotto	adeguata	scotto
Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	
Odore e sapore	sgradevole	adeguato	buono	Ottimo
Quantità servita		scarsa	adeguata	Abbondante

Note:



Assaggio contorno:

Temperatura	Da non rilevare	fredda	tiepida	adeguata
Cottura	Da non rilevare	Poco cotto	adeguata	Scotto
Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	
Odore e sapore	sgradevole	adeguato	buono	Ottimo
Quantità servita		scarsa	adeguata	Abbondante

Note:

Frutta

Aspetto visivo	Sgradevole/sciupata	adeguato	invitante	
Odore e sapore	Sgradevole/acerba	insufficiente	adeguato	Buono
Quantità servita		scarsa	adeguata	Abbondante

Eventuali anomalie di acqua, pane, frutta.....

Gradimento pasto:

I bambini hanno gradito il pasto...	... per niente	... assaggiando	... parzialmente gradito	... molto
1° piatto				
2° piatto				
Contorno				
Frutta				

Sono state servite seconde porzioni? Sì no? Quante circa?

Di quale pietanza?

Quali sono le strategie attuate dagli insegnanti per favorire il consumo/assaggio/gradimento del pasto?

.....

Valutazione generale, segnalazioni e suggerimenti:

.....

Nome compilatore: Data e firma:

COMMISSIONE MENSA - collaborare al meglio nel proprio ruolo

- qualità oggettiva (odore, sapore, sapidità, consistenza...)



- gradimento



COMMISSIONE MENSA - collaborare al meglio nel proprio ruolo

- qualità oggettiva (odore, sapore, sapidità, consistenza...)



NON E' BUONO PERCHÈ:

- scotto
- poco cotto
- insipido
- troppo salato
- acquoso ...



Segnalare all'UFFICIO SCUOLA il problema
esatto

Data

Come

Dove

Chi....

Proposte migliorative

COMMISSIONE MENSA - collaborare al meglio nel proprio ruolo

- gradimento



QUEL CIBO NON E' GRADITO DAI BAMBINI
PERCHÈ:

- non conosciuto
- non abituale in famiglia
- l'amico del cuore non lo mangia
- poca fame



Segnalare all'UFFICIO SCUOLA il problema esatto:

- Entità di gradimento/scarto
- Data
- Dove
- Motivi possibili
- **Possibili soluzioni/alternative**

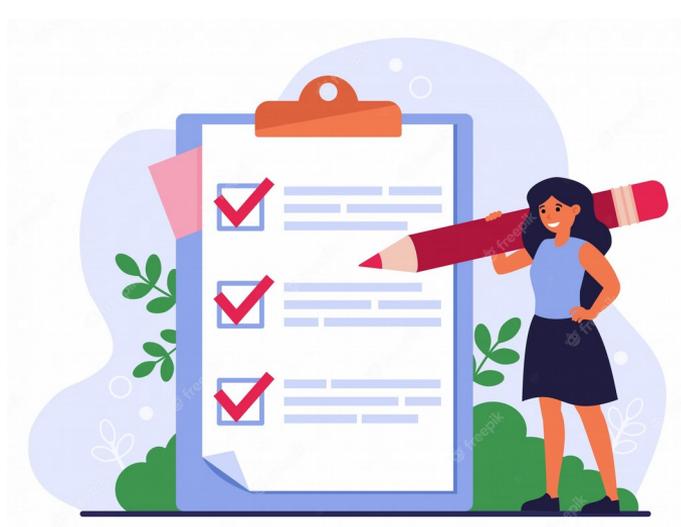
COMMISSIONE MENSA → **SEGNALAZIONI**

1- indirizzate all'**Ufficio scuola** del Comune

2- **esatte e contestualizzate**: il giorno x presso la scuola y, all'ora z, nel refettorio 1, l'insegnante riscontra ecc....

3- **puntuali**: appena accadute, nel breve termine, vanno riportate, per scritto;

4- con **tempo determinato**: se risolte, non tornare sempre a ripetere le stesse criticità, perché questo distoglie attenzione da eventuali situazioni nuove da affrontare.



QUALI LE AZIONI PER UNA VALUTAZIONE A 360°?

visita al centro cottura



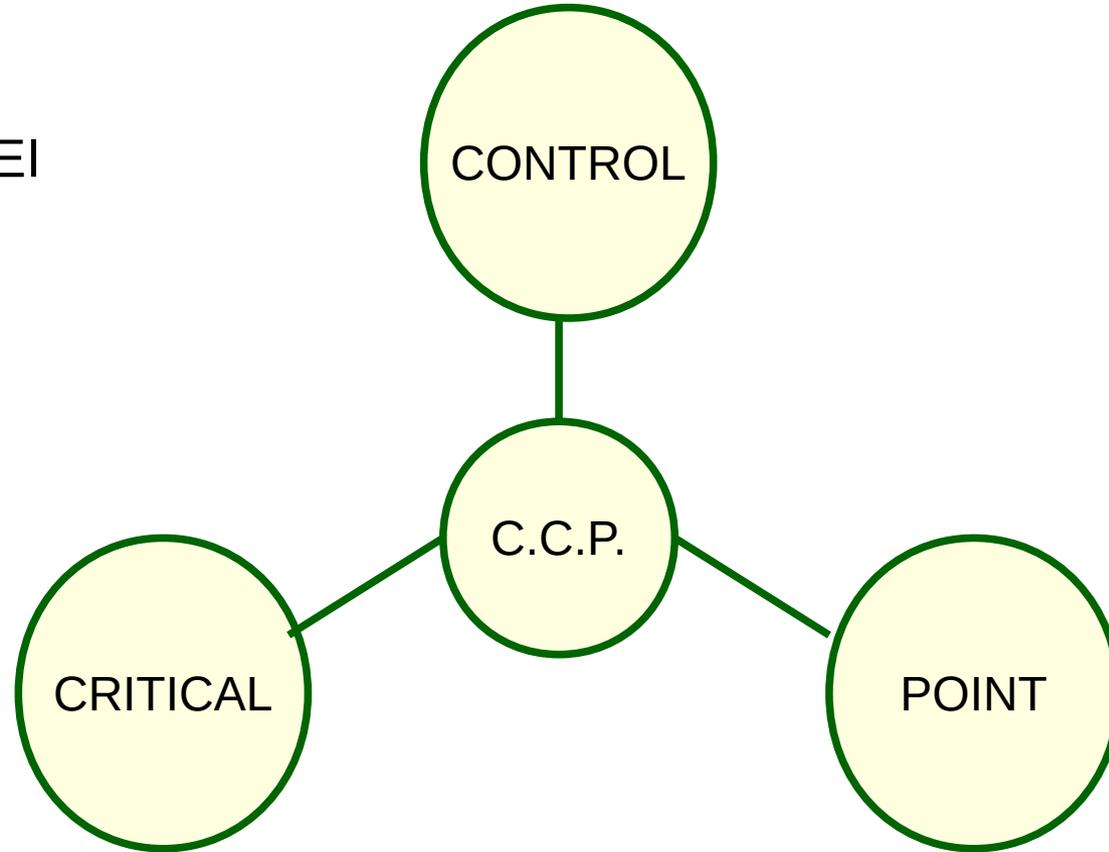
- assaggi presso i refettori con
 - valutazione oggettiva delle pietanze
 - valutazione del gradimento



Eventuali PROPOSTE

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- TEMPERATURE
- QUANTITA'
- CORPI ESTRANEI
- SCARTI



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- TEMPERATURE

Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327

Art. 31.

Requisiti degli esercizi di vendita e di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli spacci di vendita ed i banchi di generi alimentari debbono essere forniti, sia nelle mostre che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad una adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura e alle loro caratteristiche.

Nei pubblici esercizi e nelle mense soggette ad autorizzazione sanitaria ed amministrativa, i locali destinati a cucina e magazzini, nonché gli impianti ed i servizi, debbono essere riconosciuti idonei a norma dell'art. 231 del regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dalla legge 16 giugno 1939, n. 1112. Le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature ed i materiali che comunque sono destinati a venire a contatto con gli alimenti debbono essere conformi alle norme vigenti. Le norme particolari concernenti l'igiene degli spacci, delle mescite, delle trattorie e degli altri esercizi pubblici nei quali vengono manipolate e somministrate sostanze alimentari, sono stabilite dai regolamenti comunali d'igiene.

I regolamenti medesimi fissano altresì i requisiti igienici necessari per la vendita promiscua di alimenti.

La vendita ambulante di sostanze alimentari, ove non espressamente vietata dalle norme vigenti, deve essere effettuata con mezzi idonei ad assicurare la conservazione igienica delle sostanze alimentari, in rapporto alla loro natura od alle loro caratteristiche.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60°C a +65°C. ←

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (quali: arrostiti, roast, beef, etc.) e le

paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C. ←



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'

Tabella 7. Valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare

Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	NIDO			MATERNA	PRIMARIA	SECONDARIA
		6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni
Energia (kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864
Proteine (g)	10%	4,9	8,4	10,6			
	15%				19	25	32
Grassi (g)	40%	8,7					
	35%		13	16			
	30%				17	22	29
di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10
Carboidrati (g)	50%	24,6					
	55%		46,2	58,4	70	92	119
di cui zuccheri	<10%	<4,9	<8,4	<10,6	<13	<17	<22
Fibra (g)	8,4 g/1000 kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'

TOTALE	70,050	135,000	130,050
--------	--------	---------	---------

Codice: EUPRM00008707
 Descrizione: Riso alla zucca

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000838	RISO, PARBOILED	g	50,000	135,000	117,500
MP00000788	BIO - ZUCCA	g	15,000	-20,000	12,000
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	4,000	-13,000	3,479
MP00000380	BIO - CIPOLLA	g	1,000	-27,000	0,730
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	5,000	0,000	5,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	5,000	0,000	5,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,050	0,000	0,050
TOTALE			80,050		143,759

Codice: EUPRM00008751
 Descrizione: Passato di verdura con pasta

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000630	BIO - PASTA DI SEMOLA	g	30,000	100,000	60,000
MP00000248	BIO - MINISTRONE SURG.	g	80,000	-15,000	67,999
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	15,000	-13,000	13,050
MP00000380	BIO - CIPOLLA	g	5,000	-27,000	3,649
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	5,000	0,000	5,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	5,000	0,000	5,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,075	0,000	0,075
TOTALE			140,075		154,773

Codice: EUPRM00008707

infanzia



Codice: EUPRM00008707
 Descrizione: Riso alla zucca

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000838	RISO, PARBOILED	g	70,000	135,000	164,500
MP00000788	BIO - ZUCCA	g	20,000	-20,000	15,999
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	9,000	-13,000	7,829
MP00000380	BIO - CIPOLLA	g	1,000	-27,000	0,729
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	5,000	0,000	5,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	5,000	0,000	5,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,070	0,000	0,070
TOTALE			110,070		199,127

Codice: EUPRM00008751
 Descrizione: Passato di verdura con pasta

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000630	BIO - PASTA DI SEMOLA	g	30,000	100,000	60,000
MP00000248	BIO - MINISTRONE SURG.	g	80,000	-15,000	67,999
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	15,000	-13,000	13,050
MP00000380	BIO - CIPOLLA	g	5,000	-27,000	3,649
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	5,000	0,000	5,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	5,000	0,000	5,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,075	0,000	0,075
TOTALE			140,075		154,773

primaria

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'

Codice: EUSEC00009156

Descrizione: Polpette di pesce di Viareggio

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00002095	PESCE, BURGER/POLPETTE CONG	g	40,000	-17,000	33,200
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	25,000	-13,000	21,749
MP00000465	BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	2,500	-27,000	1,824
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	3,000	0,000	3,000
MP00000533	PANE, GRATTUGIATO	g	2,500	0,000	2,500
MP00001493	BIO - AGLIO	g	0,250	0,000	0,250
MP00000786	BIO - SALVIA FR.	g	0,250	0,000	0,250
MP00000785	BIO - ROSMARINO	g	0,250	0,000	0,250
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,060	0,000	0,060
MP00001495	BIO - LIMONE	g	0,250	0,000	0,250
TOTALE			74,060		63,333

infanzia

Codice: EUSEC00013627

Descrizione: Stracchino

INGREDIENTI			
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta
MP00001280	BIO - FORMAGGIO, CRESCENZA/STRACCHINO	g	40,000
TOTALE			40,000

Codice: EUSEC00018067

Descrizione: Rotolo di frittata al formaggio

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000465	BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	50,000	-27,000	36,500
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	5,000	0,000	5,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	3,000	0,000	3,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,050	0,000	0,050
TOTALE			58,050		44,550

primaria

Codice: EUSEC00009156

Descrizione: Polpette di pesce di Viareggio

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00002095	PESCE, BURGER/POLPETTE CONG	g	50,000	-17,000	41,500
MP00000435	BIO - PATATE FRESCHE	g	40,000	-13,000	34,799
MP00000465	BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	5,000	-27,000	3,649
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	4,000	0,000	4,000
MP00000533	PANE, GRATTUGIATO	g	5,000	0,000	5,000
MP00001493	BIO - AGLIO	g	0,500	0,000	0,500
MP00000786	BIO - SALVIA FR.	g	0,500	0,000	0,500
MP00000785	BIO - ROSMARINO	g	0,500	0,000	0,500
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,080	0,000	0,080
MP00001495	BIO - LIMONE	g	0,500	0,000	0,500
TOTALE			106,080		91,028

Codice: EUSEC00013627

Descrizione: Stracchino

INGREDIENTI			
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta
MP00001280	BIO - FORMAGGIO, CRESCENZA/STRACCHINO	g	50,000
TOTALE			50,000

Codice: EUSEC00018067

Descrizione: Rotolo di frittata al formaggio

INGREDIENTI					
Codice	Descrizione	u.m.	Qta netta	% cotto	Qta cotto
MP00000465	BIO - UOVA MISTO PASTORIZZATO	g	50,000	-27,000	36,500
MP00001585	FORMAGGIO, PARMIGIANO REGGIANO, GRATTUGIATO 24 MESI	g	10,000	0,000	10,000
MP00001503	BIO - OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE	g	5,000	0,000	5,000
MP00001209	SALE IODURATO FINE	g	0,050	0,000	0,050
TOTALE			65,050		51,550



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'



I secondi visivamente sembrano piccoli, rispetto alla abitudini comuni

IL PIATTO DEL MANGIAR SANO

Usa oli sani (come l'olio di oliva e olio canola) per cucinare e per condire. Limita il burro. Evita i grassi trans.



Più ortaggi e più varietà e meglio è! Patate e patatine fritte non contano come ortaggi.

Mangia molta frutta, di tutti i colori.



MUOVITI!

© Harvard University



Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource



Bevi acqua, tè o caffè (con poco o niente zucchero). Limita il latte e i latticini (1-2 porzioni al giorno) e i succhi di frutta (1 bicchiere piccolo al giorno). Evita le bevande zuccherate.

Mangia diverse varietà di cereali integrali (come pane integrale, pasta integrale e riso integrale). Limita i cereali raffinati (come riso bianco e pane bianco).

Scegli pesce, pollame, legumi e semi oleaginosi; limita la carne rossa e i formaggi; evita pancetta, salumi e altre carni conservate.

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu

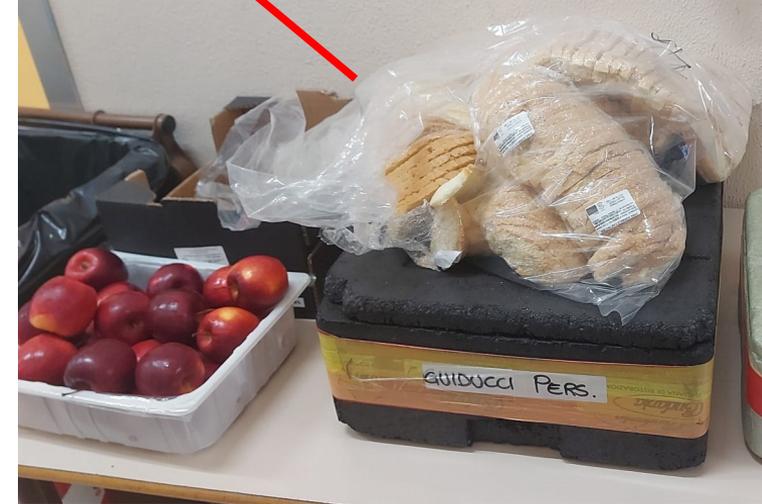


QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'

Pane e companatico?

13 filoncini
Avanzati



Pane buttato via
dai tavoli

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- QUANTITA'

30 PANE, TIPO 1, pezzatura > 500g

Note Alimento: Nome originale: "Pane di tipo s
Turfani and Altero Aguzzi. A Survey of Sodium Chlor
<https://doi.org/10.3390/foods7110181>"

Categoria merceologica: 9002 - pane, pane biscr

100 g

Componenti Alimentari

Valore

COMPONENTI PRINCIPALI

Parte edibile, %	100
Energia, Ric con fibra, kJ	1018
Energia, Ric con fibra, kcal	239
Proteine totali, g	8,3
Proteine animali, g	0,0
Proteine vegetali, g	8,3
Lipidi totali, g	0,3
Lipidi animali, g	0,0
Lipidi vegetali, g	0,3
Colesterolo, mg	0
Carboidrati disponibili (MSE), g	52,0
Amido (MSE), g	49,8
Carboidrati solubili (MSE), g	2,2
Fibra alimentare totale, g	4,2



Perchè si è persa
l'abitudine a
mangiare il pane?

999073 CRACKERS NON SALATI

Note Alimento: Sodio e Cloro da media di etiche
Pavesi cracker a ridotto contenuto di sale", "Mulinc
"Coop, Cracker salati senza granelli di sale in superf

Categoria merceologica: 9001 - grissini, crackers

100 g

Componenti Alimentari

Valore

COMPONENTI PRINCIPALI

Parte edibile, %	100
Energia, Ric con fibra, kJ	1632
Energia, Ric con fibra, kcal	386
Proteine totali, g	9,4
Proteine animali, g	0,0
Proteine vegetali, g	9,4
Lipidi totali, g	10,0
Lipidi animali, g	0,0
Lipidi vegetali, g	10,0
Colesterolo, mg	0
Carboidrati disponibili (MSE), g	67,5
Amido (MSE), g	67,5
Carboidrati solubili (MSE), g	tr
Fibra alimentare totale, g	2,8

60093 FETTE BISCOTTATE, INTEGRALI

Note Alimento: Sodio e Cloro da media di etich
Bianco, Fette integrali", "Gentilini, Fette biscottat
classiche", "Buitoni, Granfetta integrale"

Categoria merceologica: 15002 - fette biscottate

100 g

Componenti Alimentari

Valore

COMPONENTI PRINCIPALI

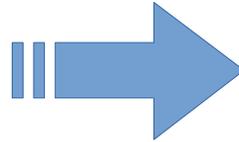
Parte edibile, %	100
Energia, Ric con fibra, kJ	1663
Energia, Ric con fibra, kcal	394
Proteine totali, g	14,2
Proteine animali, g	0,0
Proteine vegetali, g	14,2
Lipidi totali, g	10,0
Lipidi animali, g	0,0
Lipidi vegetali, g	10,0
Colesterolo, mg	0
Carboidrati disponibili (MSE), g	63,0
Amido (MSE), g	61,9
Carboidrati solubili (MSE), g	1,1
Fibra alimentare totale, g	5,4

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- CORPI ESTRANEI

INDIVIDUARE LA TIPOLOGIA , ES:

- Filo metallico della paglietta
- Pezzo di plastica o di metallo
- Lische nel pesce
- Piume nel pollo
- Puntine da disegno
- Animali di varie dimensioni ecc...



- Segnalare subito al Comune che prende le necessarie decisioni.

- Mantenere il corpo estraneo così come trovato.

- L'azienda dovrà applicare le necessarie azioni correttive



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in vari comuni della Toscana



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in **vari comuni** della Toscana



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in vari comuni della Toscana



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in **vari comuni** della Toscana



Pollo arrosto
e purè



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in vari comuni della Toscana



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in vari comuni della Toscana

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in vari comuni della Toscana



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



Prosciutto cotto

QUOTIDIANI SCARTI
di mense scolastiche
in **vari comuni** della Toscana

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

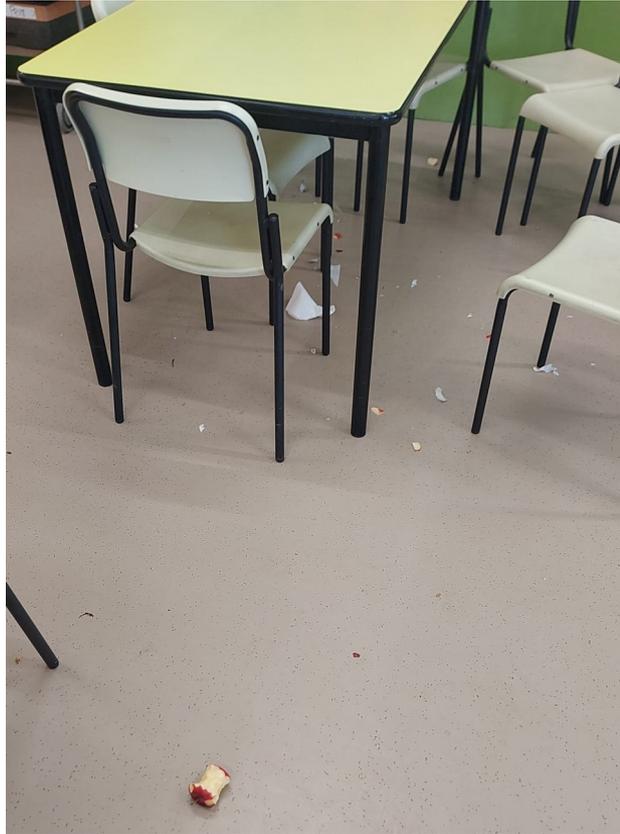
- SCARTI



Mense di Vinci

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



Mense di Vinci

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



NETWORK **L'Espresso** **INCHIESTE**

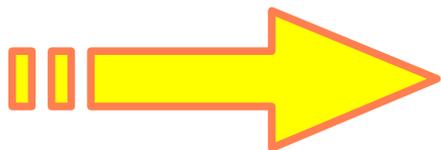
Rait Cronaca

Home Politica Economia Sport Spettacoli Tecnologia Motori Tu

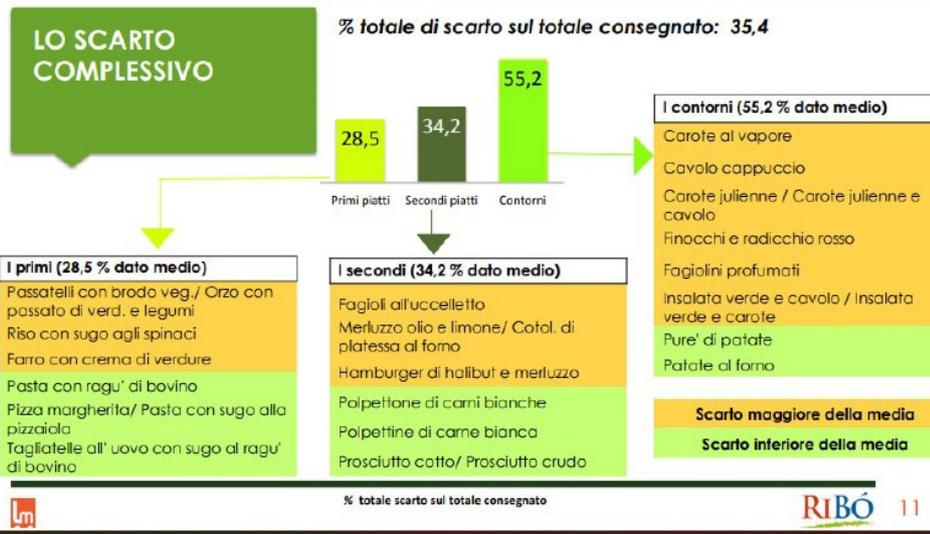
IL CANALE DI ONCOLOGIA
DALLA PARTE DEL PAZIENTE.

Spreco alimentare: nelle mense scolastiche un terzo del cibo va in pattumiera

ARTICOLI...STUDI....



PROBLEMA NAZIONALE



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE – Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

“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”

Roma, 16 aprile 2018

PROBLEMA
NAZIONALE

Ministero della Salute

La nostra salute | Temi e professioni | News e media

Sei in: Home > Temi e professioni > Alimenti > Nutrizione > Ristorazione collettiva > Tavolo tecnico sugli sprechi alimentari

Tavolo tecnico sugli sprechi alimentari

Il Tavolo tecnico sugli sprechi alimentari ha elaborato le **“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”** (art.10 della legge 19 agosto 2016, n. 166) .

Il documento è stato approvato in Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 19 aprile 2018, ed evidenzia, attraverso decaloghi specifici per la ristorazione ospedaliera, scolastica e commerciale, le implicazioni e l'importanza del fenomeno dello spreco di cibo e fornisce indicazioni sulle strategie da adottare.

Consulta:

- > [decreto 3 novembre 2016](#)
- > [decreto 7 dicembre 2016](#) (integrazione)

Data di pubblicazione: 12 gennaio 2017, ultimo aggiornamento 10 maggio 2018

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

PROBLEMA
NAZIONALE

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

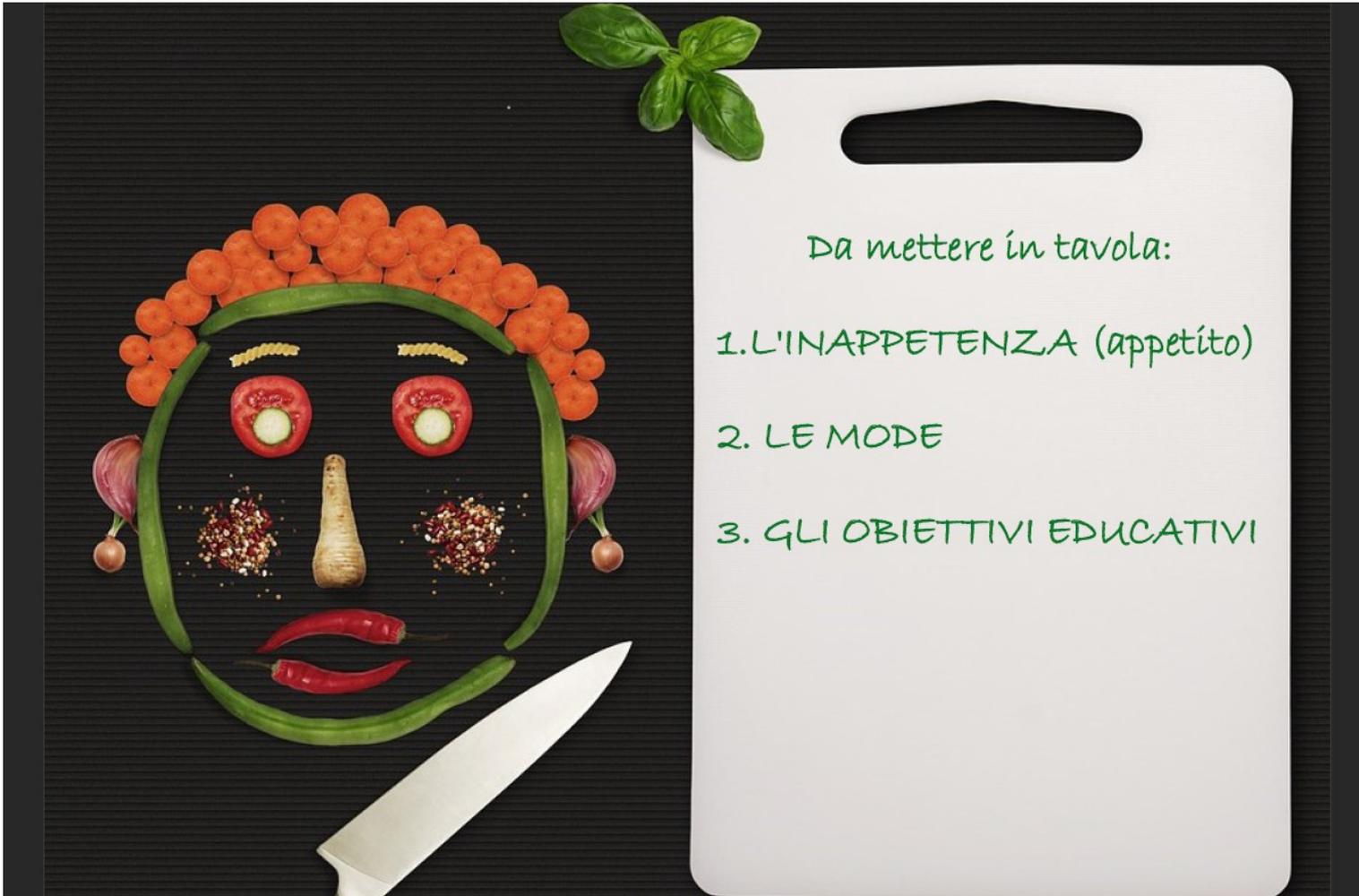
- SCARTI



Possibile che niente sia BUONO?

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

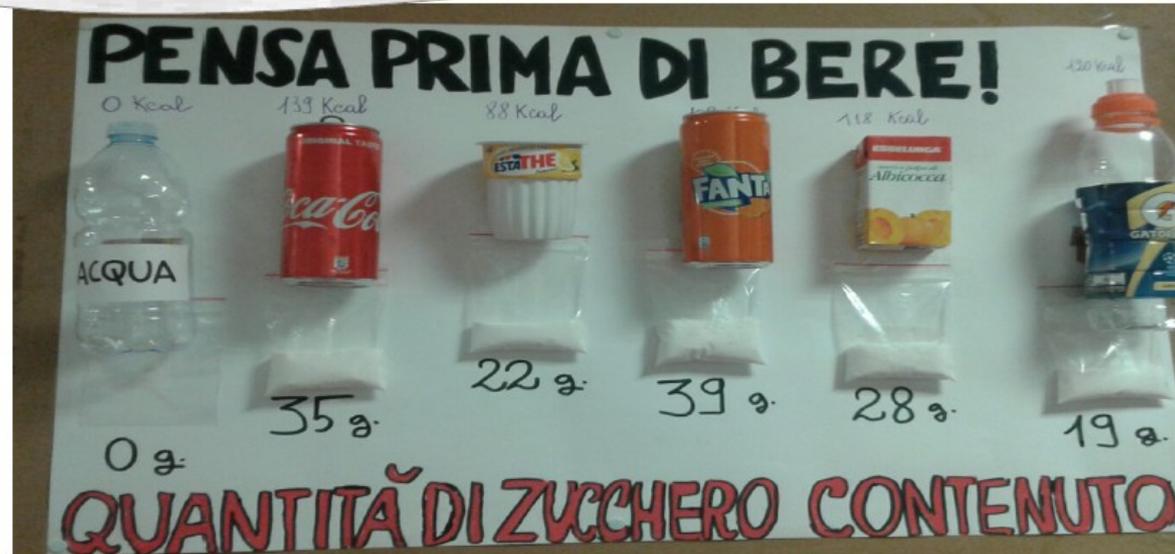
- SCARTI e inappetenza



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e inappetenza

BERE ACQUA!....le bibite ed i succhi
"Tolgono la fame"



INAPPETENZA

Fonte: ambulatorio di diabetologia USL Prato

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e inappetenza

ATTENZIONE AGLI SPUNTINI
“...alcuni tolgono la fame”



INAPPETENZA

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e inappetenza



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e inappetenza

ATTENZIONE ALLA
SEDENTARIETA'
"Toglie la fame"...e favorisce il
diabete

Allarme, i bimbi hanno il diabete dei grandi

In Toscana almeno 10 casi l'anno di quello di tipo 2 tipico di adulti e anziani: è associato a sovrappeso obesità e stile di vita non corretto. «Fino a qualche decennio fa questa forma non esisteva fra i piccoli»

Ma i genitori a cosa devono fare attenzione?

«Bisogna fare delle distinzioni. Una prima verità è che dobbiamo innanzitutto indirizzare i nostri figli verso un'alimentazione idonea e calibrata, come la nostra dieta mediterranea. E poi l'attività fisica, che è fondamentale. Il problema è

Quali sono i consigli per le famiglie?

«Ribadisco l'importanza dell'alimentazione e dell'attività fisica quotidiana, meglio se all'aperto. Poi evitare troppa tv e comunque non passare troppo tempo davanti ad uno schermo. Inoltre, se possibile, andare a scuola in bici o a piedi. I genitori che hanno il diabe-



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode

ATTENZIONE ALLE EPOCHE ED ALLE **MODE** CHE CAMBIANO

Dalla dieta **ADDIZIONATA**alla dieta della **SOTTRAZIONE**
(Senza lattosio, senza grassi, senza colesterolo....)

ALL' **INTEGRALISMO SALUTISTA**.....

....alla **TRIBALIZZAZIONE ALIMENTARE**



Giorgio Davi

Da oggi con il 100% di niente in più!
Attenzione: può contenere tracce di qualcosa.

Tenere lontano dalla portata di nessuno.

Mi piace · 14

DIET-INDUSTRY:

- No carboidrati
- Si zuccheri semplici
- Si cibi "facili"
- Si tante proteine
- Poca attenzione a:
- - sale
- - qualità dei grassi

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode

Io mangio GLUTEN FREE

...io
LOW-CARB o CHETO!



Claudia Lo Conte

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode



Io seguo la dieta delle patate, per affrontare la prova costume!

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode



TRIBU' ALIMENTARI E DIETE

Fonte: Homo Dieteticus – di Marino Niola

Crudisti

Fruttariani

Paleo

Alcalini

Macrobiotica

Ayurvedica

Pescetariani o
pescovegetariani

Vegani

Vegetariani

Vegetariani liberali

Flexitariani

Vegansexual

....

Distolgono da quelle vere!

NO diete fasulle....



TRIBU' ALIMENTARI e DIETE

Diete religiose (es
HALAL..)

Diete iperproteiche

Diete chetogeniche

Diete FODMAP

Diete Low carb

Diete Low fat

Dieta scarsdale

Dieta delle allergie

Dieta del gruppo
sanguigno

Tisanoreica

Dieta Atkins

Dieta a zone

Dieta del
supermetabolismo

Dieta Dukan

Dieta del pompelmo

Dieta del minestrone...

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode

SALUTE UMANA E AMBIENTALE

Con una dieta di tipo mediterraneo è possibile **'risparmiare'** più di **2.000 litri d'acqua al giorno a persona** rispetto ad altri tipi di dieta.



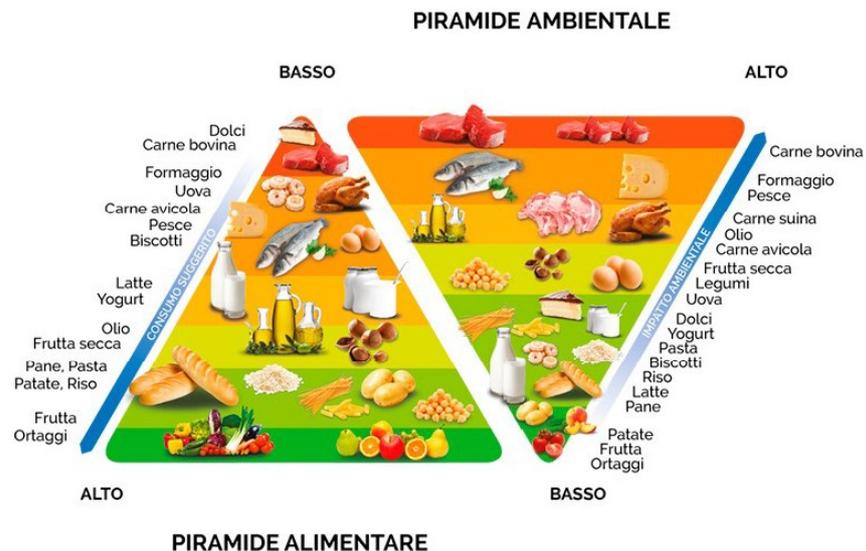
Contro la Diet-Industry

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI e mode

SCHEMA SINTETICO COMPOSIZIONE DI OGNI PASTO

FIBRE	1 porz. Di Verdure (o frutta)	Di stagione 5 colori della salute nella settimana: bianco, rosso, verde, giallo-arancio, viola
GRASSI	1 porz. Di Olio extra vergine di oliva	(o olio di mais o di girasole)
CARBOIDRATI	1 porz. Di Pane, pasta, riso, farro, orzo, cous-cous, grano saraceno, polenta, patate, legumi, castagne	Preferibilmente integrali
PROTEINE	Pesce	<i>almeno 2 porzioni/settimana</i>
	legumi	<i>almeno 2 porzioni/settimana</i>
	carne	<i>non più di 3 porzioni/settimana</i>
	Prosciutto – salumi (meglio se solo suino e sale)	<i>non più di 1 porzioni/sett</i>
	tonno o sgombrò in scatola	<i>non più di 1 porzioni/sett.</i>
	formaggi	<i>non più di 3 porzioni/settimana</i>
	uova	<i>1-2 porzioni/settimana</i>



QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

Salute dell'individuo e dell'ambiente

Il direttore di Libero torna a scagliarsi
contro la giovanissima Greta



Lunedì 6 maggio, titolo di apertura di Libero:

"Riscaldamento del pianeta? Ma se fa freddo".

Nel pezzo, si faceva riferimento al fatto che essendo le temperature basse per la stagione, l'allarme sul clima sarebbe tutta una bufala. E oggi, il direttore Vittorio Feltri torna a dire la sua su Greta Thunberg **già in passato definita "gretina" e "rompiballe"**: **"Di sicuro non diamo retta a una adolescente racchia e saccente come Greta, la quale poverina non è una scienziata e porta pure sfiga**: da quando è stata ricevuta dal Papa, il nostro Paese si è raggelato: bombe d'acqua, fiumi che tracimano, laghi gonfi". Tutto questo sottolineando che è inutile preoccuparsi dei cambiamenti climatici perché, a detta sua, ci sono sempre stati



Contro la
Diet-Industry:
AIUTIAMO I GIOVANI
→ **A NON**
mangiarsi il pianeta

QUALI I PUNTI CRITICI PIU' FREQUENTI?

- SCARTI

La buona notizia è che gli alimenti che hanno un impatto minore sull'ambiente sono quelli che dovrebbero essere presenti di più sulle nostre tavole e che, inoltre, hanno un effetto protettivo per la salute.



FONTE: I.E.O. (Istituto Europeo Oncologia)

Mangiare sano e sostenibile si può? Circa 40 esperti, chiamati a rispondere a questa domanda da una delle riviste scientifiche più importanti e prestigiose, Lancet, in una recente pubblicazione, hanno affermato che è **assolutamente possibile!**

Per farlo, tuttavia, è necessario rivedere le abitudini alimentari di singoli e comunità, migliorare i metodi di produzione e ridurre gli sprechi alimentari.

Una sfida ardua da affrontare, ma che con l'impegno delle istituzioni e dei singoli individui è possibile vincere.

In particolare, i ricercatori evidenziano come una **dieta** basata prevalentemente su alimenti di origine vegetale e povera di quelli di origine animale, comporti **benefici** per la salute e per l'ambiente.

Da questo enorme lavoro di revisione della letteratura è stato proposto, quindi, un **modello alimentare** che tiene in considerazione questi duplici aspetti, dando origine alla cosiddetta **dieta sostenibile.**

Dieta Sostenibile

COMMISSIONE MENSA: **funzione propositiva ed “educativa”**



SCUOLA – bambino – FAMIGLIA...anche per
l'educazione alimentare

LINEE GUIDA MINISTERIALI: Aspetti della ristorazione scolastica nell'educazione alimentare

Allegato 2. "Aspetti della ristorazione scolastica nell'educazione alimentare"

La ristorazione scolastica rappresenta un'occasione importante per educare i bambini e i ragazzi alla scelta e al consumo consapevole di cibi sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia.

Il pasto consumato a scuola, in un contesto piacevole di esperienze gustative, di socialità, convivialità ed uguaglianza delle opportunità, motiva alla conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, sostiene l'acquisizione di comportamenti alimentari equilibrati e salutarì e favorisce occasioni di confronto e dialogo.

La ristorazione scolastica si caratterizza come un momento educativo che promuove, sin dal nido d'infanzia, l'adozione di sane abitudini alimentari e di corretti stili di vita, che costituiscono una condizione irrinunciabile per il benessere delle generazioni presenti e future.

Ma perché ciò avvenga è necessario che l'esperienza maturata nella mensa scolastica sia supportata da percorsi informativi, e soprattutto formativi, aderenti alla realtà, agli interessi e alla vita quotidiana dei giovani interlocutori. E trovi nell'alimentazione proposta in famiglia una condivisione dell'orientamento dietetico-nutrizionale offerto a scuola, per porre in atto una corresponsabilità educativa attorno ai temi della salute e dell'acquisizione di sane abitudini alimentari e corretti stili di vita, sin dalle primissime fasi della vita. La collaborazione attiva e partecipe delle famiglie al progetto di educazione alimentare della scuola costituisce un elemento trainante per il suo successo.

Una ristorazione scolastica di qualità può offrire, con le dovute mediazioni, più di un motivo e un argomento per implementare processi di apprendimento che consentano di riconoscere il valore del cibo nei diversi ambiti dell'esperienza umana. Il mangiare è, infatti, un atto complesso che coinvolge molteplici aspetti della vita quotidiana delle persone e, per questo, non può essere oggetto di una unica disciplina.

L'educazione alimentare non costituisce una nuova materia, bensì un percorso di ricerca che attraversa in diversi modi le attività del nido, i campi di esperienza della scuola dell'infanzia e, a partire dall'età dell'obbligo, le discipline, per facilitare negli allievi una conoscenza più approfondita delle diverse declinazioni che il cibo assume nella vita degli uomini, della società, degli ecosistemi.

L'orientamento è quello di un'educazione alimentare sempre più integrata con i curricula scolastici, trasversale alle varie attività educative e di apprendimento, che per questo richiede un approccio complesso e sistemico in grado di sostenere le nuove generazioni in un processo di consapevolezza del proprio rapporto col cibo per orientarlo in modo sano ed equilibrato, proponendo nel contempo un'idea di qualità dell'alimentazione che riguarda, oltre al benessere del singolo, quello della società in cui vive e dell'ambiente da cui ottiene le risorse.

La realizzazione di adeguati percorsi di educazione alimentare, che sappiano offrire agli allievi situazioni esperienziali a contatto diretto con gli alimenti, con le loro fonti e trasformazioni, con le loro dimensioni territoriali e culturali, richiede agli educatori e ai docenti un livello di preparazione frutto di una specifica formazione e l'acquisizione da parte delle scuole delle necessarie risorse per predisporre contesti di apprendimento adeguati allo scopo.

La progettazione e la realizzazione a scuola di efficaci progetti di educazione alimentare, che coinvolgono nel loro procedere le esperienze degli alunni in mensa, necessitano della collaborazione dei gestori del servizio di ristorazione e delle istituzioni socio-sanitarie. Ma dovrebbero poter anche contare sulle sinergie tra reti di scuole e realtà del mondo della produzione, dei consumi alimentari e della comunicazione. La garanzia di uno stile alimentare corretto per tutti i soggetti in età evolutiva, richiede la messa in atto di un impegno corale di quanti (scuola, famiglia, medici pediatri, istituzioni ed imprese pubbliche e private) si prendono cura, a diverso titolo, dell'educazione delle nuove generazioni ad una corretta alimentazione e ad un sano stile di vita.





SCUOLA – bambino - FAMIGLIA

**SI ASSAGGIA TUTTO ...
...ALMENO 10 VOLTE,
prima di dire “NON MI PIACE”**



SCUOLA – bambino - FAMIGLIA

**DEL CIBO NON SI
DICE “CHE SCHIFO!!”**





SCUOLA – bambino - FAMIGLIA

I BAMBINI IMPARANO DALL'ESEMPIO

....più che dalle nostre parole!





SCUOLA – bambino - FAMIGLIA

Bambini,
mangiate la vostra “soletta!”

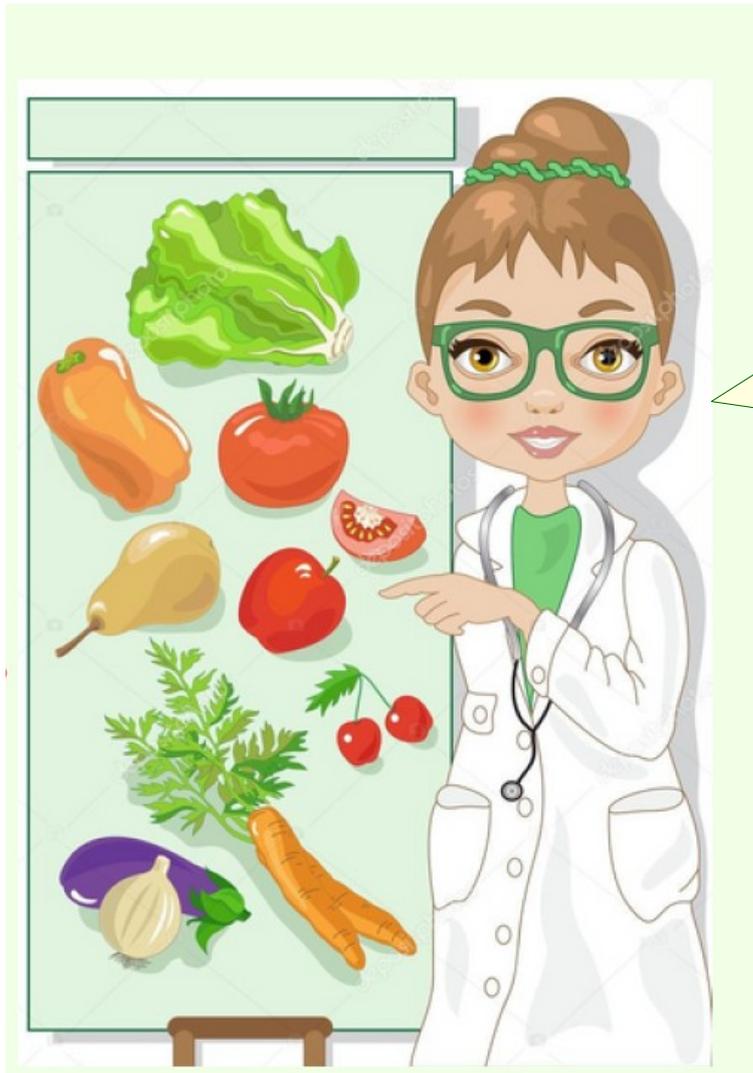


**NON SI CRITICA IL
CIBO DAVANTI AI
BAMBINI**

EDUCARE (= guidare)
è un compito degli adulti:



Guida
Etica
Sociale
Ambientale
Digitale
Alimentare..



*Spero di esservi di aiuto
in questo importante percorso.*

*Grazie!
Claudia Lo Conte*