

Regione Veneto – Direzione per la Prevenzione
Azienda Ulss - Dipartimento di Prevenzione

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

**Manuale ad uso degli operatori
delle Aziende Ulss**

Indice

Capitolo 1		
	Descrizione del progetto.....	5
Capitolo 2		
Progetti di educazione alimentare		
	Progetti di educazione alimentare	11
	Tabella riepilogativa.....	17
	Progetto “Alimentazione e Salute”.....	20
	Progetto “Cultura che Nutre”.....	22
Capitolo 3		
Monitoraggio e valutazione del Servizio		
	Strumenti di rilevazione.....	25
	Indagine preliminare	
	Questionario per gli studenti	
	Questionario per i genitori	
	Agenda	
	Lista dei problemi e delle soluzioni	
Capitolo 4		
Il Comitato per l’Alimentazione		
	Come attuare la formazione.....	29
	Iniziative per il coinvolgimento dei genitori e della comunità.....	30
Allegati		32

CAPITOLO 1

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Premessa

L'alimentazione costituisce un importante determinante della salute, non solo perché gli alimenti possono veicolare agenti infettanti e sostanze tossiche ma, soprattutto, perché una corretta alimentazione può contrastare e ridurre la comparsa di molte malattie cronico degenerative.

Quanti si occupano di salute hanno di conseguenza, accanto al compito di concorrere ad assicurare la disponibilità di alimenti sicuri, sempre più il mandato di intervenire per garantire che le scelte alimentari della popolazione possano essere coerenti con i principi di una sana alimentazione.

Per un sempre maggior numero di bambini e ragazzi la ristorazione collettiva scolastica costituisce una parte importante dell'alimentazione e con la diversa organizzazione degli orari scolastici nel futuro sempre più pasti verranno consumati all'interno della scuola.

Tale fenomeno offre lo spunto per l'avvio di un'azione di ampio respiro da svilupparsi a cura dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ULSS, attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i Servizi di Educazione e Promozione della salute, in collaborazione con la Direzione Regionale per la Prevenzione, che in tal modo potranno interagire con la scuola orientando in senso positivo lo stile alimentare degli studenti ed in prospettiva quello della comunità.

E' stato pertanto definito un progetto sperimentale per il miglioramento della qualità della ristorazione scolastica, approvato con DGR n° 3158 del 14.09.99. Esso si propone di tracciare le linee guida di un percorso articolato e dotato di strumenti utilizzabili in tutto il territorio della Regione Veneto, in sinergia con il programma regionale di educazione alimentare "Alimentazione e Salute", proposto sin dall'inizio degli anni '90.

Obiettivi

1. Il primo obiettivo del progetto è quello di migliorare la qualità dei pasti consumati a scuola che dovranno essere:
 - a) Equilibrati sotto il profilo nutrizionale
 - b) Appetitosi e saporiti.
2. Il secondo obiettivo del progetto è quello di sviluppare una cultura della sana alimentazione anche nelle famiglie degli allievi in modo che anche i pasti consumati negli altri momenti della giornata siano conformi ai principi sopra elencati.

Azioni

Le principali azioni previste comprendono:

- la proposta di una organizzazione del Servizio di Ristorazione scolastica che attribuisce un ruolo centrale alla scuola ed in particolare al Comitato di genitori che si occupa della gestione dello stesso;
- l'applicazione delle linee guida regionali per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica;
- la proposta di progetti di Educazione Alimentare sperimentati ed efficaci da realizzare in ambito scolastico;
- Il coinvolgimento attivo delle famiglie.

Modalità di attuazione

Il Progetto si propone in primo luogo di far sperimentare, attraverso i pasti consumati a scuola, una alimentazione non solo sicura e di qualità nutrizionale elevata, ma anche gradevole sotto il profilo organolettico.

Ciò potrà avvenire se tutte le fasi del Servizio saranno efficacemente supportate e presidiate e saranno applicate le linee guida regionali appositamente definite.

I risultati positivi che potranno derivare dall'efficace applicazione di questo progetto permetteranno di veicolare con maggior forza il messaggio anche ai genitori e alle famiglie.

Ed è proprio ai genitori che questo Progetto affida un ruolo centrale. Essi, se adeguatamente informati e resi consapevoli, potranno essere in grado di svolgere un ruolo attivo, esercitando una più significativa influenza sui pasti consumati dai loro figli a scuola ed orientando le abitudini alimentari della propria famiglia secondo quanto indicato dalle linee guida della corretta alimentazione.

Il progetto prevede infatti la costituzione, in ciascun plesso scolastico, di piccole " Task-force" formate da genitori, da insegnanti e da altro personale della scuola interessato, che potranno essere denominate "Comitati per l'Alimentazione"

I loro compiti principali consisteranno nella collaborazione e nel sostegno agli insegnanti che sviluppano progetti di educazione alimentare, nella partecipazione al monitoraggio della mensa scolastica, e nella promozione di attività ed iniziative di informazione e di coinvolgimento delle famiglie aperte a tutta la comunità locale.

Destinatari

Il Progetto è rivolto agli utenti di tutte le scuole nelle quali viene svolto il servizio di ristorazione. Va ricordato che ne potrà essere dimostrata l'efficacia solo se il personale dei Servizi U.L.SS saprà coinvolgere e motivare, accanto alle Amministrazioni locali, gli insegnanti e i genitori.

Tempi di attuazione

La fase sperimentale viene avviata con l'anno scolastico 2001/2002 .E' previsto il coinvolgimento di un numero limitato di scuole (circa 10 per ciascuna Azienda ULSS) con preferenza per le scuole materne ed elementari a tempo pieno. Il Progetto potrà essere poi gradatamente esteso in tutte le scuole del Veneto che si renderanno disponibili.

Terminata la fase sperimentale, il Progetto va presentato ai Capi d'Istituto e alle Amministrazioni Locali da parte dei Referenti di ciascuna Azienda ULSS entro la fine dell'anno scolastico precedente l'intervento.

Soggetti coinvolti nel progetto

Azienda Ulss

Il progetto è affidato per la sua esecuzione ai Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione in collaborazione con i Servizi di educazione e promozione della salute delle Aziende Ulss che potranno avvalersi di tutte le professionalità presenti nelle Aziende .Ulss.

Amministrazione Scolastica / Comunale

La Scuola e/o il Comune sono le Istituzioni preposte alla definizione del Servizio mensa poichè sono i soggetti che scelgono tipologia, modalità e gestione del servizio.

Insegnanti

Gli insegnanti, adeguatamente formati e forniti di strumenti operativi efficaci, potranno sviluppare progetti di Educazione Alimentare rivolti agli studenti, che trovino il loro banco di prova della loro efficacia proprio nelle scelte alimentari che gli studenti stessi sapranno fare, sia durante la ristorazione scolastica che a casa, con il sostegno e la collaborazione dei genitori.

Genitori

Il progetto prevede che i genitori abbiano un ruolo attivo anche nell'alimentazione scolastica dei figli. Essi dovranno pertanto essere informati circa le modalità del Servizio ed interessati e coinvolti sia nei progetti di Educazione alimentare che la scuola si impegna a realizzare. Il compito di informare e coinvolgere i Genitori viene assegnato in particolare al Comitato per l'Alimentazione.

Aziende di ristorazione

La buona riuscita del progetto passa inoltre attraverso il coinvolgimento delle Aziende che effettuano il Servizio di ristorazione. Con le stesse fin dal principio vanno condivisi gli obiettivi e le modalità organizzative, anche in considerazione del contributo professionale che possono offrire.

Valutazione

Valutazione di processo

E' prevista la raccolta a livello regionale di dati e informazioni inerenti la sperimentazione del progetto, con particolare attenzione agli aspetti organizzativi (numero di Comitati per l'Alimentazione attivati, numero di genitori ed insegnanti coinvolti, etc.) e qualitativi (numero di incontri di formazione attuati, presenze medie dei genitori agli incontri di sensibilizzazione, attività particolari attivate dai Comitati, etc.).

Valutazione di efficacia

E' prevista la somministrazione di un questionario per valutare il gradimento del servizio mensa da parte degli alunni. La percezione e gli atteggiamenti dei genitori sono raccolti con un questionario ad hoc.

Inoltre è prevista, con cadenza temporale fissata, la somministrazione di un questionario per valutare la qualità del pasto. Quest'ultima indagine permette di valutare, sia a livello locale che regionale, la gradevolezza del pasto da parte dei ragazzi.

Dovrà altresì essere predisposto uno strumento agile per l'indagine sui pasti consumati a casa.

Materiali

MANUALE: Miglioramento della qualità della ristorazione scolastica

Manuale indirizzato agli operatori delle Aziende Ulss

Il manuale contiene la descrizione del progetto, alcune indicazioni per l'applicazione, con particolare attenzione all'aspetto dell'educazione alimentare.

Inoltre contiene gli elementi per la valutazione del servizio.

Linee guida regionali per la sicurezza e la qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica

Le linee guida contengono le indicazioni per la realizzazione di un menù tipo, la sicurezza in nutrienti, i fabbisogni nutrizionali per le varie fasce di età. Riportano inoltre le linee guida per una sana alimentazione italiana, tabelle dietetiche e griglia di menù per le varie fasce di età, consigli per i genitori, i metodi di preparazione degli alimenti, le tabelle della stagionalità di frutta e verdura.

OPUSCOLO: "...e quando mio figlio mangia a casa?"

Opuscolo informativo indirizzato ai genitori

L'opuscolo, accanto ad alcune considerazioni sui significati del cibo, contiene alcuni suggerimenti per una buona alimentazione nell'età scolare, le soluzioni ai principali problemi nei confronti di alcuni cibi e le indicazioni per una corretta ripartizione del menù giornaliero anche in rapporto ai pasti consumati a scuola.

Agenda - "Il pranzo a scuola"

Strutturata per settimane, arricchita di notizie utili, consigli diversi e storie divertenti, permette di monitorare la qualità della ristorazione, attraverso la segnalazione di ogni problema emerso. In questo modo è possibile tenere un 'registro' quotidiano dei problemi/inconvenienti che si verificano, disponendo a fine anno scolastico di un quadro completo del funzionamento del servizio di ristorazione.

In allegato contiene una lista dei possibili problemi che possono presentarsi e la traccia per la loro soluzione.

Pianificazione delle Azioni previste dal Progetto

Il Progetto prevede le seguenti azioni :

azione	soggetti a cui e' rivolta	soggetti che svolgono l'azione	Tempi
1. Presentazione del Progetto " Miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica" ed identificazione delle Scuole con le quali avviare la fase sperimentale	Capi Istituti scolastici Responsabili Amministrazioni Comunali	Personale S.E.P.S. - S.I.A.N - Altri Servizi che tenuto conto delle diverse modalità organizzative occupano della Ristorazione scolastica	Entro la fine dell'anno scolastico precedente a quello in cui viene avviato il progetto
2. Inserimento del Progetto nel P.O.F d'Istituto	Utenti Istituto scolastico	Amministrazione Scolastica	secondo quanto previsto dal calendario scolastico
3 Istituzione ed elezione del Comitato per la Alimentazione.	Capi Istituto, Genitori, e insegnanti dei diversi plessi scolastici	Capi Istituto, organi collegiali insegnanti dei diversi Istituti Scolastici	In concomitanza con l'elezione degli organi collegiali della scuola
4. Attività di formazione rivolta al Comitato per la Alimentazione	Personale Servizi U.L.SS	Personale Direzione Regionale per la Prevenzione e SIAN delle Az. ULSS	entro un mese dall'elezione
5. Avvio della fase operativa con presentazione del Progetto verifica dei menù e modalità organizzative del servizio	scuole partecipanti al progetto/ genitori studenti	Componenti del Comitato per l'Alimentazione, insegnanti Amministrazione appaltante Personale dei Servizi U.L.SS. referenti di questa fase del Progetto, Aziende di Ristorazione	entro le due settimane successive al completamento della formazione
6. Promozione e sviluppo di progetti di Educazione alla corretta alimentazione	Studenti e Famiglie	Personale dei Servizi U.L.SS. referenti di questa fase del Progetto, Insegnanti e Comitato per la Alimentazione	anno scolastico
7. Iniziative per il coinvolgimento attivo delle famiglie	Studenti e Famiglie	Comitato per la Alimentazione e Insegnanti	anno scolastico
8. Monitoraggio costante della qualità del servizio di ristorazione.	Utenti mense scolastiche	Comitato per la Alimentazione	anno scolastico
9. Verifica dei risultati Valutazione di processo	Utenti mense scolastiche – studenti -Famiglie	Servizi U.L.SS – Comitato per la Alimentazione - Comune	Fine anno scolastico
9. Verifica dei risultati Valutazione di efficacia	Utenti mense scolastiche – studenti -Famiglie	Utenti mense scolastiche – studenti -Famiglie	Fine anno scolastico e periodicamente negli anni successivi
10. Comunicazione dei risultati	Commissione Mensa/Comuni	Comitato per l'alimentazione	Fine anno scolastico e comunque prima del rinnovo dell'appalto

La formazione del personale Ulss impegnato nella conduzione del progetto, ed in particolare nella formazione del Comitato per l'Alimentazione, verrà effettuata nella fase di avvio del progetto.

CAPITOLO 2

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Progetti di educazione alimentare e miglioramento della qualità nella Ristorazione scolastica

L'attivazione di percorsi di Educazione alimentare efficaci rivolti agli studenti è di fondamentale importanza per il raggiungimento degli obiettivi del progetto.

In questo capitolo, accanto ai riferimenti normativi che inseriscono l'educazione alla salute, ed in questo caso l'educazione alimentare, nei programmi scolastici, vengono descritte le caratteristiche di un progetto educativo efficace. Vi è inoltre una sintetica presentazione dei Progetti di Educazione alimentare a valenza Regionale, per i quali è già possibile disporre di strumenti operativi sperimentati.

L'Educazione alimentare è un argomento prioritario

E' ormai noto che i principali problemi sanitari associati all'alimentazione sono: malattie cardiovascolari, neoplasie (frazione attribuibile all'alimentazione 35%) diabete, malattie dell'apparato digerente, artrosi e malattie infettive trasmesse con gli alimenti. Inoltre un importante problema generale della nostra società è rappresentato da un'eccessiva introduzione calorica correlata ad una scarsa attività fisica della quale è prova l'aumento dei soggetti in sovrappeso e dell'obesità

L'epidemiologia delle malattie correlate alla scorretta alimentazione è sostanzialmente nota ed i dati emersi dalle indagini effettuate, dimostrano come nell'ambito degli stili di vita correlati alla salute, sia importante educare alla corretta alimentazione. Prevenire significa agire prima che il problema si presenti. L'attivazione di progetti di Educazione alimentare e di iniziative di promozione del consumo di alimenti sani e nutrizionalmente adeguati rappresentano per tanto una priorità d'intervento per i Servizi Sanitari.

Perché l'Educazione alimentare a scuola

La "mission" della Scuola è fondamentalmente quella educativa: "*E-ducere*" nel suo significato di "*condurre verso*" e la modifica dei comportamenti alimentari comporta un processo educativo in questo senso. Vi è una trasmissione di conoscenze, si comprendono i significati più profondi, si formano atteggiamenti, si aumentano la consapevolezza e la responsabilità e si incoraggia l'allievo a assumere un rapporto equilibrato con il cibo.

Il contesto della scuola, nel quale può essere raggiunto un elevato numero di individui appartenenti alle fasce di età minori, è riconosciuto da sempre come estremamente favorevole all'applicazione di modelli pedagogici tesi a promuovere, conoscenze e comportamenti idonei. Nell'età della scuola infatti si formano e si consolidano le abitudini e tanto più precocemente si agisce, tanto più è agevole correggerle.

L'esperienza inoltre mostra che nella scuola già esistono notevole interesse e disponibilità nei confronti di questo argomento. Ormai in quasi tutte le scuole vi è un servizio di ristorazione. Studi ad hoc hanno anche dimostrato come l'alimentazione del mattino, prima colazione e merenda, possono influire direttamente sul rendimento scolastico. In più, attraverso i ragazzi, le famiglie sono stimolate a migliorare le loro abitudini alimentari.

Non va inoltre dimenticato che, probabilmente più che per molte altre discipline apprese a scuola, l'Educazione Alimentare rappresenta un bagaglio culturale indispensabile per mantenere il proprio benessere in tutte le età della vita.

Infine, con la Legge n° 162 del 26/6/90 l'educazione alimentare rientra giuridicamente nell'educazione alla salute e pertanto deve essere inserita nei programmi della scuola.

I Destinatari: Bambini e Ragazzi

Quando si parla di Educazione alla Salute a scuola è indispensabile fare una distinzione tra i bambini della Scuola materna ed elementare o della prima classe della scuola media (attuale ordinamento dei cicli scolastici) con preadolescenti ed adolescenti. Vi è infatti una diversa disponibilità all'ascolto e questo incide anche sulle modalità con cui può essere progettato ed attuato un intervento.

I bambini sono più "eterocentrati" sono cioè più rivolti al mondo delle cose e delle altre persone che non al proprio corpo ed ai fenomeni o alle trasformazioni di cui questo è sede.

Durante il periodo della scuola elementare, poi, essi si trovano nel periodo che è stato detto della latenza, durante il quale, essendovi una certa tranquillità sul piano dello sviluppo fisico ed anche in quello della vita affettiva ed emotiva, essi possono dedicare grande parte della loro energia psichica per la formazione delle strutture intellettuali e del patrimonio di conoscenze.

E' questa, per così dire, un'età d'oro per lo sviluppo cognitivo. E noi possiamo interessare bambini di questa età a eventi che riguardano la prevenzione delle malattie o il mantenimento di uno stato di benessere proprio facendo leva sulle loro capacità cognitive, suscitando continuamente dei "perché", dei problemi, di alcuni possono avere risvolti su questo piano.

Nel caso dei preadolescenti e degli adolescenti le cose vanno in modo diverso. Qui un corpo che è in rapida crescita, che subisce delle trasformazioni, richiama l'attenzione, mette in atto processi di autosservazione, di scoperta di difetti fisici piccoli o grandi, veri o supposti, transitori o permanenti, suscita ansie, da luogo a confronti continui con gli altri, e ad un desiderio sempre più vivo di conoscersi e anche di far qualcosa per essere diversi da come ci si sente (la maggior parte dei preadolescenti e degli adolescenti non è soddisfatta di qualche aspetto del proprio corpo e vorrebbe cambiare).

Questo è poi il periodo in cui si fa più viva e più tormentata la ricerca della propria identità, e noi tutti sappiamo che l'aspetto del corpo e l'insieme delle abilità fisiche che esso possiede, costituiscono una componente assai importante del "senso di identità. Negli adolescenti è dunque presente una motivazione più viva e personale a sentir trattare i problemi che possono riguardare la loro salute, le loro prestazioni sul piano fisico, il loro aspetto, i sentimenti di sicurezza, e pertanto di benessere che ne conseguono.

Questo può costituire una condizione favorevole e rendere anche diverso l'approccio (anche se si deve tener conto che gli adolescenti pur essendo molto interessati a questi problemi, sono però anche schivi a parlare delle loro situazioni personali, sono gelosi custodi della loro "privacy").

Anche alla luce di quanto sopra riportato, un percorso di Educazione alimentare deve prevedere più tappe, con modalità adeguate alle diverse età ed esigenze dei ragazzi in modo da conseguire risultati più efficaci e duraturi.

Gli obiettivi

Determinati comportamenti alimentari sono correlati ad una maggiore frequenza delle patologie elencate nei paragrafi precedenti. Lo stesso Piano Sanitario Nazionale, così come le Linee Guida della Corretta Alimentazione a cura dell'Istituto Nazionale della Nutrizione, prevedono, accanto allo sviluppo di un orientamento critico e responsabile, l'adozione di comportamenti alimentari corretti da parte della popolazione. Da ciò la necessità che gli interventi educativi si concentrino sulla modifica dei comportamenti alimentari errati dando priorità a quelli più frequenti, più rilevanti per la salute e ragionevolmente modificabili. I comportamenti alimentari che corrispondono a questi criteri sono abbastanza uniformi nella popolazione

Essi sono:

- Prima colazione inadeguata per quantità e qualità
- Eccessivo uso di zuccheri semplici

- Eccessiva introduzione di grassi di origine animale
- Scarso consumo di ortaggi e frutta
- Eccessivo consumo di bevande inadeguate

Gli obiettivi Comportamentali

Dai comportamenti osservati derivano i seguenti obiettivi comportamentali:

1. Una prima colazione adeguata per quantità e qualità
2. Una riduzione nel consumo di zuccheri semplici
3. Un aumento del consumo di frutta e verdura
4. Una riduzione del consumo di grassi di origine animale
5. Un consumo consapevole delle bevande

Gli obiettivi Conoscitivi

Le conoscenze che potranno giocare un ruolo rilevante per la modifica dei comportamenti sopra elencati riguardano principalmente i seguenti argomenti:

- Le proprietà degli alimenti
- I consumi alimentari/ bilancio energetico/traduzione dei bisogni nutrizionali in alimenti
- I significati sociali del cibo
- Il rapporto tra lo sviluppo storico e le trasformazioni delle abitudini alimentari
- Qualità dei prodotti alimentari, specie locali/ l'etichettatura dei prodotti alimentari
- Aspetti psicologici dell'alimentazione
- Aspetti strutturali del contesto socio-economico locale ed internazionale
- La relazione cibo/ ambiente/ salute
- Pubblicità e comportamenti alimentari

Gli obiettivi educativi

Dovranno essere sostenuti da atteggiamenti orientati allo sviluppo di consapevolezza, capacità di relazione interpersonale ed autonomia nelle scelte.

Caratteristiche metodologiche

Alimentarsi non esprime soltanto una necessità fisiologica, ma riveste anche significati sociali e simbolici profondi. Attraverso gli alimenti ci si mette in relazione con il proprio gruppo di appartenenza e con il proprio ambiente. Non si può ignorare inoltre che i comportamenti alimentari sono influenzati dalle decisioni politico economiche, e dalle scelte religiose e di costume. La stessa storia individuale e collettiva può essere in buona parte identificata con la storia dell'alimentazione. Soffermarsi solo sugli aspetti scientifici della tematica nutrizionale diverrebbe segno di una forte limitatezza culturale. E' necessario invece tener presente tutte le componenti che intervengono nel "formare" le preferenze alimentari di ciascuno. Il modello

cognitivo tradizionale per l'educazione alla salute risulta essere sostanzialmente inefficace. Se lo scopo è quello di produrre cambiamenti di comportamento, oltre alla trasmissione di nozioni è necessario attivare una componente emotiva.

E' fondamentale superare le credenze di ciascuno attraverso un apprendimento collaborativo che porti in tutti, anche il docente si mette in gioco, un maggior livello di consapevolezza su quanto le scelte alimentari, delle quali ciascuno diviene responsabile, siano importanti per il benessere individuale e collettivo.

E' noto che l'adozione e la modifica stabile e consapevole dei comportamenti, in campo alimentare e non solo, è legata a molteplici fattori, tra questi:

- Conoscenze, dati, rappresentazioni mentali
- Credenze, atteggiamenti, valori, sensibilità
- Ambiente, risorse disponibili, scelte politiche ed economiche
- Abilità, capacità di scelta e di decisione

Un progetto di educazione Alimentare efficace combina tra loro esperienze di apprendimento che toccano tutti i principali fattori che influenzano i comportamenti superando gli atteggiamenti divietologici, nevrotici e consumistici. Adotta una metodologia articolata che tiene conto dei diversi risultati da raggiungere ed in particolare:

- *Metodi di comunicazione*, rivolti prevalentemente ad agire sugli aspetti cognitivi e di relazione
- *Metodi di addestramento*, rivolti prevalentemente a potenziare le abilità pratiche
- *Metodi organizzativi*, che intendono portare i cambiamenti ed innovazioni nelle strutture organizzative del contesto in cui si agisce .

Un intervento di Educazione Alimentare diviene così un progetto educativo globale, metadisciplinare, che mira alla maturazione complessiva degli allievi, e che tiene conto delle condizioni nutrizionali e delle abitudini alimentari della popolazione scolastica, nel suo contesto familiare, territoriale, culturale. Esso coinvolge, non solo il personale docente, ma tutta la comunità educante il cui compito sarà quello di accompagnare i ragazzi alla conquista di un atteggiamento esistenziale, necessariamente individuale, che consenta loro di capire, di scegliere, di trovare il proprio benessere a tavola per la vita.

Di seguito vengono riassunte le caratteristiche che garantiscono l'efficacia di un progetto di educazione alimentare:

Collegialità: condivisione del progetto da parte di tutti le componenti scolastiche, rappresentate dagli organi collegiali della scuola

Protagonismo: partecipazione attiva degli studenti al progetto qualsiasi sia la loro età con sviluppo di abilità pratiche adatte alle diverse età dei soggetti coinvolti (es. Educazione al gusto, preparazione di pietanze, saper fare acquisti, ecc)

Globalità: analisi preliminare dell'insieme dei bisogni psico- fisici e relazionali degli allievi

Approccio interdisciplinare: costituzione di un TEAM specifico dedicato

Cura del messaggio: uso di messaggi positivi e di tecniche motivazionali evitando un approccio " divietologico" o coercitivo.

Ordinarietà: il progetto dovrà prevedere una serie di iniziative e di interventi che non abbiano carattere di episodicità e sporadicità, ma che siano inserite nella quotidianità della vita scolastica

Organicità ed incisività: Iniziative che vadano realmente ad incidere nel contesto sia scolastico che familiare

Interistituzionalità : coinvolgimento degli enti e delle agenzie presenti sul territorio

Diffusione alla collettività: esso dovrà poter attrarre, convincere e rendere partecipi le famiglie e la collettività

Verificabilità: predeterminazione dei tempi e dei modi di verifica e valutazione

Definizione dei ruoli dei soggetti coinvolti

Molti soggetti sono impegnati sul fronte della promozione della corretta alimentazione. La Regione Veneto, i Servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali, le Amministrazioni Comunali, gruppi ed associazioni locali, le stesse Aziende che operano nel campo della Ristorazione scolastica rappresentano i principali partner sui quali la scuola può contare anche per la realizzazione di percorsi di educazione alimentare orientati al miglioramento dei comportamenti alimentari della popolazione scolastica.

E' necessario tener presente che la buona riuscita di un progetto passa anche attraverso una precisa e condivisa definizione dei ruoli di ognuno dei soggetti che vi partecipano.

Tale definizione che terrà conto delle differenti realtà scolastiche e territoriali, dovrà avvenire fin dal momento in cui i progetti vengono messi in atto.

In questo contesto si ritiene particolarmente utile delineare il ruolo per svolto dai Servizi delle Aziende sanitarie locali che lavoreranno con la Scuola in modo da definire interventi omogenei in tutto il territorio regionale.

Ruolo dei Servizi delle Aziende Sanitarie Locali

Appare opportuno raccomandare che i SIAN (ai quali la vigente normativa attribuisce le competenze in tema di Nutrizione), sostenuti anche da altri Servizi ULSS quali ad esempio i SEPS (Servizio Educazione e Promozione della Salute) e Servizio Dietetici, forniscano i seguenti supporti:

- Supporto formativo ed informativo

La Scuola potrà contare su Corsi di formazione e interventi di aggiornamento per Docenti, operatori della Scuola, componenti dei Comitati per l'Alimentazione, genitori, attivati dai Servizi competenti dell'Azienda U.L.SS.

- Consulenza e assistenza organizzativa

Gli insegnanti che intendono attivare progetti di educazione alimentare troveranno presso i Servizi competenti dell'Azienda ULSS le informazioni e le indicazioni necessarie per attivare un progetto di Educazione Alimentare di provata efficacia. Troveranno inoltre le informazioni necessarie per valutare la validità delle proposte che giungono alla Scuola anche in questo ambito e provenienti da enti o agenzie diverse.

Sempre presso i Servizi U.L.SS. sarà possibile trovare i sussidi didattici (Guide Regionali e strumenti ad essa correlati, questionari, giochi ecc.) necessari all'attuazione dei progetti.

- Centro di documentazione

I Servizi competenti dell'Azienda ULSS disporranno in proprio o saranno in collegamento con Centri di documentazione locali o regionali in grado di fornire in tempo utile informazioni e approfondimenti e aggiornamenti metodologici e di contenuti a tutti gli operatori interessati.

Rapporti con le famiglie

Il coinvolgimento diretto delle famiglie degli studenti, negli interventi di educazione alimentare risulta indispensabile. Difficilmente si può sperare di ottenere una modifica degli stili alimentari se non attraverso la partecipazione attiva dei genitori ai progetti educativi.

Ci si deve piuttosto porre il problema del come attrarre e sensibilizzare le famiglie verso questa problematica. Il ricorso alle tradizionali conferenze informative risulta una modalità sempre meno efficace; invece necessario quindi ideare modi più nuovi e che stimolino anche da parte delle famiglie l'adozione di sani stili alimentari.

Piuttosto che la formula "dell'imparare ascoltando", si potrebbe utilizzare quella "dell'imparare facendo" . Così ad esempio le famiglie potrebbero essere interessate a partecipare a Corsi di Cucina nei quali apprendere, accanto ai principi della corretta nutrizione, l'arte culinaria e la cultura delle preparazioni e delle tradizioni gastronomiche locali, che in questi tempi di "globalizzazione" rischiano di essere dimenticate e perse.

Il Comitato per l'Alimentazione dovrebbe divenire il motore delle iniziative rivolte alle famiglie degli studenti ed aperte anche a tutta la comunità locale.

Non va ignorato infatti che un processo quale quello della modifica dei comportamenti alimentari non può avvenire in modo stabile senza il sostegno e la contemporanea evoluzione culturale delle strutture socio-economiche e di governo della collettività.

Utilità della Valutazione

La valutazione rappresenta una tappa indispensabile di ogni progetto. Essa deve avvenire sulla base degli obiettivi che dovranno essere chiari e ben definiti fin dall'avvio del progetto stesso. E' sempre opportuno valutare separatamente i risultati raggiunti - valutazione di risultato - rispetto all'obiettivo fissato (efficacia) ed il "come sono andate le cose" – Valutazione di processo - (efficienza).

In molti casi, si tende a "dimenticare" la valutazione già nella fase di ideazione del progetto con ricadute negative sia durante il percorso attuativo che nel momento della verifica dei risultati. Questo atteggiamento è spesso sostenuto dalla paura dell'insuccesso e dalla difficoltà ad ammettere di non aver raggiunto la meta sperata. E' necessario invece valutare sempre i progetti sia nelle fasi di processo che per quanto riguarda i risultati raggiunti, e qualora questi si discostino dagli obiettivi fissati, si dovrà imparare anche a sfruttare "l'energia positiva dell'errore" che condurrà i nuovi interventi verso un sicuro miglioramento.

	Interistituzionalità Diffusione alla collettività Verificabilità
Durata	Preferibilmente pluriennale - Deve essere previsto lo sviluppo di almeno una tappa del percorso di educazione alimentare in ogni ciclo scolastico a partire dalla scuola materna
Copertura:	Almeno una sezione per ciascun plesso scolastico
Valutazione	prevista al momento della programmazione , con relativi indicatori di risultato e di processo

Presentazione dei progetti regionali

Attualmente nelle scuole del Veneto esistono diverse esperienze di Educazione Alimentare. Allo scopo di superare la frammentarietà, di proporre interventi efficaci e di fornire ai docenti materiale valido sia sotto il profilo scientifico che metodologico, la Regione Veneto ha realizzato specifiche pubblicazioni ed ideato e supportato l'attuazione di Progetti di Educazione Alimentare applicabili nelle realtà scolastiche venete.

Di seguito vengono sinteticamente descritti gli obiettivi, i contenuti, gli strumenti e le modalità di intervento previsti da due interessanti Progetti:

“Alimentazione e Salute” - Guida didattica per la realizzazione di Progetti di Educazione Alimentare nella scuola elementare e media proposta dall'Assessorato alla Sanità della Regione Veneto

“Cultura che nutre” Kit didattico del Programma Interregionale di Comunicazione ed Educazione Alimentare diffuso dall'Assessorato Regionale alle Politiche Agricole.

PROGETTO “ ALIMENTAZIONE E SALUTE “

Prima di entrare nello specifico del progetto è il caso di fare due passi indietro nel tempo per capire come nasce e si sviluppa questa prima esperienza Veneta

Per ripercorrere le tappe del progetto regionale “Alimentazione e Salute” bisogna risalire al 1990, anno in cui la Regione del Veneto ha avviato un'azione di coordinamento, supportata dal Centro di educazione alla salute di Padova, dei programmi di educazione alimentare svolti congiuntamente dalle ULSS e dalla scuola, con lo scopo di valorizzare tra le esperienze già in atto, quelle più efficaci e di buona qualità e di predisporre programmi, metodi e materiali comuni.

Nel 1991 viene stampata la guida metodologica per l'educazione alimentare nella scuola, frutto del lavoro di un gruppo di operatori sanitari e scolastici, svolto durante un laboratorio di formazione, tenutosi nel maggio del 1990 e continuato poi per gruppi di lavoro su quattro tematiche: definizione degli obiettivi, identificazione dei destinatari, selezione dei metodi educativi, valutazione. Garantire la correttezza metodologica, superare la disomogeneità, l'occasionalità e la sporadicità degli interventi educativi in campo alimentare, sono stati gli obiettivi di questa pubblicazione.

Alla guida metodologica, fa seguito nel 1993, la guida didattica, strumento rivolto agli insegnanti per assicurare organicità e continuità agli interventi di educazione alimentare ed incrementare la loro efficacia e qualità. La guida, elaborata grazie al contributo di numerosi operatori sanitari e della scuola che hanno messo a disposizione il proprio lavoro e la propria competenza, costituisce la sintesi delle diverse esperienze educative realizzate dalle ULSS del Veneto in collaborazione con la scuola.

Gli interventi proposti vengono condotti dagli insegnanti delle scuole elementari e medie con la collaborazione dei competenti Servizi Sanitari delle Aziende ULSS.

Esso mira a correggere gli errori più frequenti nella popolazione scolastica:

- * una colazione inadeguata dal punto di vista energetico
- * l'uso di merende non idonee per contenuti e quantità
- * un eccessivo consumo di grassi animali
- * uno scarso uso di frutta e verdura
- * l'uso di vino e bevande contenenti sostanze nervine.

Nella fase di avvio della sperimentazione, accompagnavano la guida didattica, degli allegati contenenti approfondimenti teorici sugli alimenti, schede pratiche di lavoro, questionari, ecc. Dopo alcuni anni di applicazione di questo materiale nelle scuole del Veneto, si è sentita l'esigenza di revisionarlo, in modo da poter, in base ai suggerimenti forniti dagli insegnanti e dagli operatori sanitari, dare sistematicità ed una veste definitiva agli allegati. Così nel 1996 è stato ricostituito un gruppo di lavoro regionale per elaborare una versione definitiva della guida didattica.

Il nuovo materiale è stato per praticità d'uso suddiviso in sette fascicoli:

- “Informazioni di base “ nel quale vengono fornite conoscenze sulla origine, funzione e composizione degli alimenti
- Cinque manuali d'uso riguardanti i comportamenti alimentari scorretti (Prima colazione - Merende - Grassi animali e vegetali - Frutta e Verdura – Bevande)
- “Aspetti della Nutrizione” nel quale vengono illustrati alcuni aspetti storico-culturali e psicologici dell'alimentazione, utili come stimolo per l'approfondimento dei contenuti degli altri manuali di cui si compone la guida. Il testo riporta anche un interessante percorso didattico per trattare in classe l'argomento “Pubblicità”

I manuali d'uso identificano l'obiettivo comportamentale da modificare, lo scompongono in obiettivi educativi, ne indicano i criteri operativi (tempi, risorse, soggetti coinvolti) per raggiungerli e suggeriscono le modalità di verifica del lavoro svolto.

Il programma regionale prevede il coinvolgimento attivo dei genitori degli alunni. E' noto infatti che i comportamenti alimentari sono quasi sempre basati sulle abitudini della famiglia e risultano influenzati dall'ambiente sociale. Accanto alla Guida è stata realizzata una videocassetta per consentire ad operatori scolastici e sanitari di presentare ai genitori il programma educativo. Il filmato della durata di 15 minuti illustra quali sono i rischi per la salute che derivano da una alimentazione scorretta e suggerisce i comportamenti salutari che i bambini e le famiglie devono adottare.

Infine un opuscolo dal titolo "Impariamo a mangiare", ripercorrendo lo schema generale dell'intervento, fornisce ai genitori alcuni suggerimenti pratici affinché risulti più facile scegliere, preparare e servire cibi sani e nutrienti per i propri bambini e per l'intera famiglia. Viene ricordata l'importanza particolare che ha l'alimentazione nel periodo dell'accrescimento, la necessità di variare gli alimenti e di mantenere una equilibrata ripartizione calorica nell'arco della giornata. Informazioni semplici e concrete vengono fornite su come preparare una prima colazione o la merenda, oppure su quale bevanda dare ai bambini; viene infine suggerito come aumentare il consumo di frutta e verdura e ridurre quello dei grassi animali.

Ad integrazione del progetto, nel 1999 è stata pubblicata una guida rivolta agli insegnanti dal titolo "Alla scoperta delle aziende alimentari del Veneto", il cui obiettivo è quello di integrare il percorso didattico attuato a scuola con la conoscenza dell'industria alimentare del territorio di appartenenza. Gli insegnanti possono utilizzare le informazioni riportate nella guida per organizzare una visita didattica con la propria classe. Attualmente è disponibile la guida per la provincia di Padova.

Il progetto di educazione alimentare è stato diffuso in numerose scuole del Veneto (principalmente elementari), ottenendo un buon consenso sia tra gli insegnanti che tra i genitori.

Valutazione di efficacia

Nel corso dell'anno scolastico 1996-1997 è stata avviata la valutazione di efficacia del progetto regionale 'Alimentazione e Salute', relativamente alle unità didattiche "Frutta e verdura" e "Prima colazione". Per quanto riguarda il consumo di frutta e verdura, quasi il 78% dei bambini che ha partecipato al progetto ha migliorato il proprio livello di conoscenza. Decisamente positivi sono i risultati ottenuti sui consumi del gruppo di progetto, in quanto il 60% dei bambini ha aumentato il proprio consumo di frutta e verdura. L'aumento si è verificato principalmente durante la cena e nella merenda del mattino e del pomeriggio: ciò sta a dimostrare che spesso la merendina dello spuntino è stata sostituita da un frutto (e ciò è piaciuto ai bambini). Pertanto il progetto alimentare regionale, con riferimento all'unità didattica 'Frutta e verdura' ha dimostrato di essere efficace nel modificare, cosa importante, i consumi, e di riuscire, secondo il parere entusiasta degli insegnanti, ad interessare e divertire i bambini coinvolti.

Rispetto al consumo di una corretta prima colazione, il progetto è risultato efficace per quanto riguarda l'acquisizione di corrette informazioni nutrizionali: l'80% degli alunni coinvolti nel progetto ha dimostrato un miglioramento delle proprie conoscenze. Il progetto non ha portato invece significative variazioni nelle abitudini, né nei consumi. Riguardo a quest'ultimi si evidenziano ancora errori alimentari quali uno scarso apporto calorico, una scarsa assunzione di carboidrati complessi e alta assunzione di carboidrati semplici, uno scarso apporto di proteine e di grassi. Le nozioni apprese dagli alunni non sono servite a modificare, in tempi poi così brevi, le abitudini e i consumi in famiglia: si rende pertanto necessario un maggiore coinvolgimento dei genitori, soprattutto per renderli più informati sull'importanza di una corretta colazione dei loro figli.

PROGETTO “ CULTURA CHE NUTRE”

Si tratta di un progetto interistituzionale che vede coinvolti oltre al Ministero per le politiche agricole, tutti gli Assessorati regionali all'Agricoltura ed il Ministero per la Pubblica Istruzione.

Agricoltura non significa solo produzione ma implica anche un approccio culturale a tutela delle tradizioni millenarie nel rispetto dei valori di operosità ,sobrietà, risparmio, rispetto dell'ambiente ed in ultima analisi, di scelte di vita.

Attraverso un Kit didattico esso fornisce, senza pretese di completezza, contenuti agroalimentari, merceologici, nutrizionali, sociologici, psicologici, storici e metodologici. Il materiale fornito è atto a provocare un “ Brain storming” nell'educatore per sollecitare curiosità e produrre gli stimoli necessari all'approfondimento della tematica a tutto campo.

Obiettivo del testo è quello di aiutare i consumatori a trovare un rapporto consapevole con il cibo fondato sulla conoscenza e sulla relazione. I contenuti ed i percorsi hanno lo scopo di mettere in luce le potenziali culturali dei docenti.

PIANO GENERALE DELL'OPERA

Come presentare l'educazione alimentare ai ragazzi ? Quali tempi? Con quali modalità? Quali contenuti? Quest'opera si pone l'ambizioso obiettivo di aiutare gli insegnanti che si impegnano a far avvicinare gli allievi ad un aspetto così importante della nostra quotidianità, ma ancora così poco conosciuto. Per essere agile e versatile l'opera è suddivisa in tre aree didattiche, ognuna delle quali approfondisce un aspetto caratterizzante del sistema “alimentazione”

LA TERRA IL FRUTTO, IL MERCATO

Area didattica n. 1

L'alimentazione è analizzata sul piano economico e produttivo, con riferimento a tutti i processi e le problematiche correlati alla sua calenza merceologica.

MANGIO DUNQUE SONO

Area didattica n. 2

Pone l'accento sulla nutrizione, sia dal Punto di Vista della qualità che su quello della tipologia. Nutrizione come fonte di benessere e salute, ma anche come elemento che distingue gli stili di vita.

A TAVOLA CON GUSTO E CULTURA

Area didattica n. 3

L'alimentazione è presentata nelle sue componenti psicologiche e sociali, senza dimenticare l'identità storico-antropologica del cibo in quanto testimonianza del passato.

Ogni volume - e quindi ogni area didattica- è suddiviso in due sezioni. Nella prima, di carattere contenutistico, si presentano i contributi di studiosi ed esperti, fonti di informazioni e notizie. . La seconda sezione di importanza metodologica, offre percorsi di insegnamento, caratterizzati da spunti didattici che permettono continue rielaborazioni in base alle esigenze dei ragazzi.

CAPITOLO 3

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Il capitolo contiene alcuni strumenti per la valutazione ed il monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica. I questionari allegati sono indirizzati agli utenti del servizio, che direttamente o indirettamente, sono coinvolti nel processo di miglioramento del servizio stesso.

La loro somministrazione avviene con tempi e modalità diversi, ma l'analisi integrata di tutti permette di verificare la validità del progetto e di intervenire per migliorarne l'efficacia.

I questionari allegati sono:

- Indagine preliminare
- Scheda di valutazione/gradimento per gli alunni
- Questionario per i genitori
- Scheda rilevazione qualità del pasto

Questionario	Modalità di somministrazione	Quando
Indagine preliminare	Compilato da operatore Ulss	Prima dell'inizio dell'intervento
Scheda di valutazione/gradimento per gli alunni	Compilato dagli alunni	Ogni 2 mesi
Questionario per i genitori	Compilato dai genitori	A fine anno scolastico
Scheda rilevazione qualità del pasto	Compilato da componente del comitato per l'alimentazione (o responsabile della compilazione dell'agenda)	Ogni 2 mesi

Indagine preliminare

Il questionario ha lo scopo di fotografare lo stato attuale di ciascuna attività di ristorazione scolastica presente nel territorio della Ulss. Il questionario deve essere compilato da un operatore dell'Azienda Ulss, che recandosi nella scuola, rileva alcune caratteristiche del servizio di ristorazione. La compilazione deve avvenire prima dell'inizio dell'intervento. E' auspicabile che la rilevazione delle attività delle ristorazioni scolastiche presenti nell'intero territorio avvenga nel più breve tempo possibile, in modo da avere quanto prima un quadro abbastanza esauriente della realtà in cui il progetto di miglioramento della ristorazione scolastica si colloca.

Il questionario raccoglie informazioni di tipo strutturali e organizzative; è diviso in 5 sezioni:

1. Tipologia della scuola
2. Locale mensa
3. Aspetti della produzione e della ristorazione
4. Aspetti nutrizionali
5. Gradimento utenza

Scheda di valutazione/gradimento per gli alunni

Il questionario ha l'obiettivo di valutare il gradimento del servizio mensa da parte degli alunni. I questionari sono compilati dai ragazzi ogni due mesi. La tipologia delle domande riguarda sia il gradimento del cibo preparato nella giornata in cui viene somministrato il questionario, che alcune domande sulle abitudini e sull'ambiente-mensa.

I questionari sono anonimi.

Questionario per i genitori

Il questionario ha l'obiettivo di valutare l'opinione dei genitori sia riguardo il menù proposto dalla scuola, sia riguardo il servizio di ristorazione scolastica. Tuttavia, mentre il giudizio sul menù nasce direttamente dai genitori, l'opinione sulla mensa scaturisce da quanto riportato dai figli. Il questionario risulta pertanto essere un ulteriore strumento per valutare la soddisfazione dei ragazzi.

Il questionario va somministrato ai genitori verso la fine dell'anno scolastico secondo modalità fissate dalla scuola (consegnato ai ragazzi, in sede di un incontro, ecc.).

Il questionario è anonimo.

Scheda rilevazione qualità del pasto

L'indagine specifica sul servizio mensa, ha lo scopo di fotografare in un momento preciso il servizio di ristorazione, includendo informazioni in parte simili a quelle contenute nell'indagine iniziale, in parte più specifiche sulla qualità del cibo e sul gradimento da parte dell'utenza. Lo scopo è quello di uniformare il lavoro di controllo rispetto ai vari soggetti interessati a verificare la qualità del servizio al momento del pasto, e di evitare la raccolta di dati soggettivi, cioè spesso legati a sensazioni e ad abitudini alimentari del singolo soggetto che effettua la rilevazione.

Il questionario deve essere compilato da una delle persone responsabili della compilazione dell'agenda della mensa in un giorno prefissato. La somministrazione avviene ogni due mesi, eventualmente anche nello stesso giorno in cui viene dato il questionario agli alunni.

Il questionario è contenuto anche nell'agenda, in allegato.

Agenda

L'agenda ha lo scopo di monitorare l'attività di ristorazione giornalmente. Strutturata per settimane, arricchita di notizie utili, consigli diversi e storie divertenti, permette di segnare ogni giorno il problema che si riscontra durante l'attività di ristorazione.

In questo modo è possibile tenere un 'registro' quotidiano dei problemi/inconvenienti che si verificano. In allegato contiene una lista dei possibili problemi che possono presentarsi e la traccia per la loro soluzione.

Responsabili della compilazione dell'agenda sono una o più persone presenti al momento del pranzo.

Lista dei problemi e delle soluzioni

La lista dei problemi e delle soluzioni è uno strumento operativo che facilita l'attività di controllo del Comitato per l'alimentazione sul buon funzionamento dell'attività di ristorazione scolastica.

Nel corso dell'attività di ristorazione scolastica si possono verificare inconvenienti che, se ripetuti, possono costituire problemi che è necessario affrontare e risolvere.

Il Comitato per l'alimentazione ha il compito di valutare la consistenza dei problemi e verificare che questi siano tempestivamente risolti evitando che possa essere compromessa la salubrità degli alimenti e la qualità dell'alimentazione.

Le istituzioni pubbliche - Scuola, Comune e Azienda Ulss - hanno la responsabilità e la capacità pratica per affrontare gli eventuali problemi che si sono verificati.

La soluzione avverrà secondo le modalità che sono state definite in termini generali nella lista dei problemi e delle soluzioni. La lista dei problemi e delle soluzioni è portata a conoscenza di tutte le istituzioni coinvolte e dei soggetti a cui sono affidati compiti nell'ambito dell'attività di ristorazione scolastica (gestore cucina, ditta pulizie, ecc.).

La lista dei problemi e delle soluzioni è consultabile presso la scuola da ogni genitore.

CAPITOLO 4

LA FORMAZIONE DEL COMITATO PER L'ALIMENTAZIONE

Come attuare la formazione dei Comitati per l'Alimentazione

Il progetto prevede la costituzione, in ciascun plesso scolastico, di piccole "Task-force" formate da genitori, da insegnanti e da altro personale della scuola interessato, che potranno essere denominate "Comitati per l'Alimentazione"

Ed è proprio sul ruolo svolto dai componenti del Comitato per l'alimentazione che si gioca la buona riuscita di questo progetto.

Essi, se adeguatamente formati e resi consapevoli, potranno svolgere attivamente i loro compiti, esercitando una più significativa influenza sui pasti consumati a scuola ed orientando le abitudini alimentari delle famiglie secondo quanto indicato dalle linee guida della corretta alimentazione.

Lo Statuto del Comitato, che viene riportato nella sezione "Allegati" del presente manuale, ne definisce le modalità di istituzione, il regolamento per il funzionamento ed i compiti, che consistono principalmente nella collaborazione e sostegno agli insegnanti che sviluppino progetti di educazione alimentare, nella partecipazione al monitoraggio della mensa scolastica, e nella promozione di attività ed iniziative di informazione e di coinvolgimento delle famiglie, estese anche a tutta la comunità locale

Dallo Statuto è possibile trarre le indicazioni degli argomenti da trattare nel percorso di formazione che dovrà essere proposto ai Componenti del Comitato stesso e realizzato prima dell'avvio della fase operativa.

Di seguito vengono sinteticamente fornite alcune indicazioni circa l'approccio metodologico ed i contenuti dello stesso che verranno più ampiamente sviluppati durante il Corso di Formazione per il Personale dei Servizi U.L.SS referenti del Progetto.

Ad essi, la Regione fornirà una adeguata preparazione ed uno schema di modulo formativo da utilizzare con i Comitati per l'Alimentazione.

I Comitati per l'Alimentazione dovranno vivere il periodo della loro formazione come un elemento gratificante e riconosciuto, anche formalmente (attestati di partecipazione, diploma, ecc.) poichè attribuisce ai partecipanti "Un Titolo" per poter svolgere con competenza i compiti assegnati.

Il Corso di formazione loro rivolto dovrà inoltre fornire una forte motivazione all'impegno, derivante anche dalla consapevolezza che gli strumenti di cui il Comitato disporrà consentiranno davvero un miglioramento delle situazioni locali.

Sarà poi indispensabile, soprattutto nella fase di avvio e nel primo anno di sviluppo del progetto, che il Comitato si senta davvero supportato dai Servizi U.L.SS referenti del progetto, per far fronte a tutte le situazioni, anche non previste, che si dovessero presentare.

Per quanto riguarda i contenuti, alcune lezioni del Corso dovranno fornire le conoscenze scientifiche indispensabili relativamente agli aspetti nutrizionali ed igienici dell'alimentazione e quelle in merito agli aspetti organizzativo/gestionali del Servizio di ristorazione attivato nella propria scuola.

Altre conoscenze dovranno essere fornite anche per quanto riguarda lo svolgimento dei processi decisionali delle Amministrazioni interessate (A. Scolastica e A. Comunale) ed il funzionamento ed i compiti degli organismi collegiali della Scuola.

Il Comitato dovrà anche essere formato sulle principali tecniche da utilizzare per una comunicazione efficace con le famiglie degli studenti e con gli altri soggetti che intervengono nel progetto.

Non vanno inoltre trascurate esercitazioni circa l'uso di strumenti operativi quali ad esempio l'Agenda o i questionari per il monitoraggio del Servizio di Ristorazione.

E' particolarmente importante anche fornire sussidi (opuscoli informativi per genitori, fac-simile di Carta del Servizio, lettere tipo, lucidi, ecc.) che consentano al Comitato, composto probabilmente da persone impegnate anche in altre professioni e spesso con poco tempo a disposizione, di lavorare più agevolmente.

Va sottolineato infine che, nell'organizzazione dei corsi a livello locale, i responsabili della formazione, dovranno saper cogliere eventuali istanze o bisogni rappresentati nelle diverse realtà. In questo modo la proposta formativa potrà risultare più aderente alle attese dei partecipanti e quindi maggiormente efficace.

Iniziative per il coinvolgimento dei genitori e della comunità

Come più volte sottolineato, il progetto si propone di avviare e facilitare un miglioramento degli stili alimentari di bambini e ragazzi coinvolgendo le famiglie ed in definitiva la comunità.

I Comitati per l'alimentazione di ciascuna scuola assumono una grande rilevanza anche in questo ambito d'intervento. Principalmente ad essi è attribuito il compito di promuovere tutte le iniziative ritenute utili al fine di coinvolgere e motivare le famiglie a scegliere un'alimentazione sempre più corretta.

Un traguardo non facile ma che potrà essere raggiunto mettendo insieme una serie coordinata di azioni che vanno dall'informazione alle modifiche organizzative e ambientali. Esse dovranno mirare a "Creare ambienti favorevoli alla corretta alimentazione" in tutti i momenti alimentari della giornata, a scuola come a casa.

E' importante ad esempio rendere consapevoli le famiglie che, oltre al pranzo fornito a scuola, si deve porre attenzione anche alle merende, sia che vengano portate da casa sia che vengano fornite dalla scuola. Come pure vanno considerati gli alimenti e le bevande presenti nei distributori automatici o nei bar interni alle strutture scolastiche. Non vanno inoltre trascurati gli altri pasti consumati a casa.

Un ulteriore passo potrà poi prendere in considerazione anche il miglioramento degli ambienti e delle attrezzature.

Per raggiungere un buon risultato tuttavia, ciascun Comitato dovrà valutare il livello di percezione del problema della realtà in cui si trova ad agire ed avviare la propria azione in modo graduale.

Di seguito viene proposto un elenco, non esaustivo, di iniziative dalle quali i Comitati possono prendere spunto per programmare gli interventi più adeguati alla propria realtà.

Possibili iniziative

❖ Incontri con tutti i genitori della scuola

Il primo incontro può essere organizzato per la illustrazione del Progetto, anche in concomitanza con la presentazione di altre attività della scuola. Esso rappresenterà l'occasione per proporre e definire, anche tenendo conto delle indicazioni dei genitori, il programma annuale. Potranno essere poi organizzati successivi incontri, ed in particolare prevederne uno alla fine dell'anno scolastico per valutare l'attività svolta e raccogliere le osservazioni dei genitori.

❖ Sviluppo di un programma possibilmente in sintonia anche con altre attività previste dalla scuola

Anche nell'ottica di ottimizzare le risorse disponibili (sempre limitate) è importante conoscere il programma socio-culturale della scuola per verificare se è possibile attivare azioni

❖ Ricerca e avvio di collaborazioni con associazioni, gruppi, organizzazioni varie locali per l'attivazione di iniziative comuni (organizzazione di mostre, rappresentazioni teatrali, musicali, ecc)

In ogni realtà locale esistono numerose associazioni, gruppi, organizzazioni che hanno sviluppato nel tempo competenze e abilità organizzative, che possono rappresentare una preziosa risorsa e garantire un maggior coinvolgimento della collettività. Spesso le stesse organizzazioni propongono

manifestazioni sociali /ricreative/ sportive con occasioni gastronomiche o comunque di promozione di alcuni alimenti. All'interno di queste o collateralmente potranno essere ricercati spazi per veicolare messaggi di corretta alimentazione. Sarà in ogni caso importante trovare la collaborazione ed il supporto dei genitori e degli alunni della scuola.

❖ **Organizzazione di concorsi a premi rivolti ai ragazzi e alle famiglie**

Può essere stimolante per i ragazzi e le famiglie partecipare a concorsi a premi che prevedano il raggiungimento di obiettivi conoscitivi e comportamentali previsti per una corretta alimentazione.

❖ **Ricerca di partner per sponsorizzazione economica oppure fornitura di prodotti**

I fondi e i materiali o le strutture necessari per le manifestazioni potranno essere reperiti anche grazie a sponsorizzazioni ottenute da aziende, facendo attenzione che, se appartenenti al settore alimentare producano o vendano alimenti coerenti con le linee guida di una corretta alimentazione.

❖ **Allestimento di uno spazio all'interno del sito Internet della scuola, oppure di un sito proprio.**

E' importante poter utilizzare come canale informativo questo strumento che consente una ampia e tempestiva diffusione delle informazioni. Lo spazio potrà contenere oltre alle informazioni sul progetto, il programma delle attività, giochi interattivi ecc.

❖ **Comunicazione periodica alle famiglie di messaggi di corretta alimentazione anche attraverso gadget prodotti dalle classi.**

Nel corso dell'anno sarebbe interessante poter inviare periodicamente alla famiglie, messaggi sui corretti comportamenti alimentari. I messaggi potrebbero essere veicolati da gadget prodotti dagli alunni nel corso delle attività pratiche condotte nelle classi nell'ambito dei Progetti di Educazione Alimentare (es. calendari, tovagliette, portatovaglioli, lavagnette da cucina, giochi di società, ecc.)

ALLEGATI