



# RISTORAZIONE SCOLASTICA e ruoli: chi fa cosa?



**Dott.ssa Galante Vincenza**

Dirigente Medico SIAN

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dipartimento di Prevenzione

## Il Ruolo della Ristorazione collettiva scolastica

- La **ristorazione scolastica** (comunemente chiamata "mensa" o "refezione") è un servizio di pubblica utilità che consiste nella preparazione e somministrazione di pasti agli studenti e al personale all'interno delle strutture educative, dal nido fino alla scuola secondaria.
- Oggi non è più considerata un semplice "momento di pausa" o un servizio puramente assistenziale, ma è definita come **parte integrante del percorso formativo e del diritto allo studio**.
- I punti chiave per definirla correttamente sono relativi alle funzioni e caratteristiche:
  - 1) Funzione Nutrizionale e Sanitaria**
  - 2) Funzione Educativa**
  - 3) Funzione Sociale e Conviviale**



# Funzione Nutrizionale e Sanitaria

Le linee guida del Ministero della Salute stabiliscono che i menù debbano essere:

**BILANCIATI:** Progettati da dietisti e nutrizionisti per garantire l'apporto corretto di energia e nutrienti di carboidrati, proteine e grassi secondo le indicazioni scientifiche

**SICURI:** Preparati seguendo rigidi protocolli igienico-sanitari (HACCP).

**INCLUSIVI:** Prevedono diete speciali per motivi sanitari (allergie, intolleranze) o etico-religiosi.



## Funzione Educativa

**PROMOZIONE DELLA SALUTE:** La mensa è un vero e proprio "laboratorio» dove si impara a conoscere nuovi sapori e a consumare cibi sani (frutta, verdura, legumi), prevenendo disturbi come l'obesità infantile.

**SOSTENIBILITÀ:** Molte amministrazioni promuovono prodotti a km zero, biologici e la riduzione degli sprechi alimentari

## Funzione Sociale e Conviviale

Rappresenta un momento fondamentale di socializzazione:

**INTEGRAZIONE:** Tutti i bambini mangiano lo stesso pasto, abbattendo differenze sociali ed economiche.

**CONVIVIALITÀ:** Si imparano le regole del vivere comune, il rispetto dei tempi e la condivisione dello spazio a tavola.



# Atti d'indirizzo e Ristorazione scolastica

## Documenti normativi:

- Norme Europee sulla sicurezza alimentare “Pacchetto igiene comunitario”.
- Normativa italiana sui controlli ufficiali
- **“Linee d'indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica” 2010 MIN SAL**
- **DGRL Reg. Lazio n 40/2011**  
Recepimento Linee d'indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica.
- **Legge Regionale n. 7 /2020** « Disposizioni relative al sistema integrato di educazione e istruzione per l'infanzia ( Asilo Nido)
- **“Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” MIN SAL;**  
approvate nella Conferenza Stato-Regioni 7/10/2021

## Documenti scientifici

- “Linee guida per una sana alimentazione italiana” ( Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione)
- LARN “Livelli di assunzione di riferimento per energia e nutrienti”
- « Tabelle di composizione degli alimenti» ( Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione)
- « Banca dati Composizione Alimenti» ( IEO)
- Indicazioni Società scientifiche pediatriche.



Ristorazione Collettiva,  
le nuove Linee Guida



  
**Ministero della Salute**  
Divisione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
UFFICIO 3

**LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE  
PER LA RISTORAZIONE  
OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE  
E SCOLASTICA**

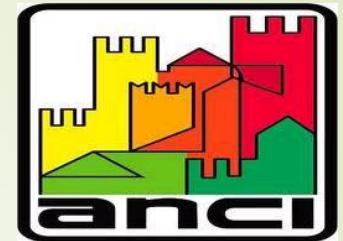
**2020; approvate in Conferenza Unificata  
del 7 ottobre 2021**

# Linee d'indirizzo ministeriali

## Gli attori del sistema di ristorazione scolastica

### Chi fa, che cosa

- Comune committente
- Gestore del servizio di ristorazione
- ASL - S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione)
- Utenza (bambini e famiglie)
- Istituzione scolastica



# Ruoli e responsabilità degli attori

## COMUNE:

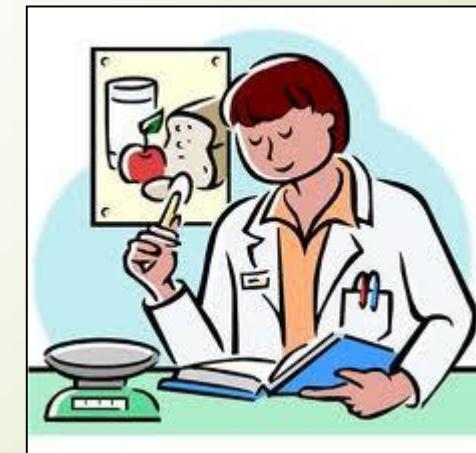
- scelta della tipologia di servizio da offrire
- programmazione di investimenti e risorse
- elaborazione capitolato
- controllo complessivo del servizio (soprattutto se affidato a terzi)
- sorveglianza del buon andamento della ristorazione scolastica con controlli rivolti a:
  - qualità merceologica degli alimenti e del pasto finale
  - valutazione dell' accettazione del pasto
  - rispetto delle porzioni e della qualità



# Ruoli e responsabilità degli attori

## ASL (S.I.A.N.) Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- ❖ Azioni di promozione della salute per favorire una sana alimentazione
- ❖ Verifica e valutazione dei menù e delle tabelle dietetiche adottate ( obbligo normativo solo per gli asili nido )
- ❖ Controlli ufficiali relativi sulle procedure e buone prasis di lavorazione e sulle caratteristiche igienico sanitarie



# Ruoli e responsabilità degli attori

## GESTORE DEL SERVIZIO

- ❖ Rispetto di normativa igienico – sanitaria vigente e degli impegni contrattuali ( contratto d'appalto)
- ❖ Offerta di prodotti – pasto nella logica di un sistema di qualità
- ❖ Formazione ed aggiornamento costante del personale addetto alla ristorazione



# Ruoli e responsabilità degli attori

## **COMMISSIONE MENSA (Consulta. Osservatorio)**

- ❑ Ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa.
  - ❑ Ruolo di collaborazione nel monitoraggio del servizio e dell'accettabilità dei pasti (schede di valutazione).
  - ❑ Partner imprescindibile nei diversi progetti di educazione alimentare, con responsabilizzazione dei vari componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari, coinvolgendo tutti i genitori.
- 
- Operatività e funzione della Commissione mensa vanno regolamentate dal Comune con apposito atto deliberativo.
  - La commissione mensa deve essere costituita da tutti gli attori coinvolti nel servizio.



# Buone pratiche per promuovere qualità nella ristorazione scolastica e l'educazione ai consumi alimentari

## ISTITUZIONI SCOLASTICHE

**Progettare e realizzare attività di educazione alimentare continuative** per favorire l'adozione di comportamenti alimentari e stili di vita salutari.

**Valorizzare l'esperienza del pasto in mensa** come occasione all'interno di percorsi di educazione alimentare



## COMUNI

**Progettare il servizio di ristorazione scolastica assicurando la qualità dell'intero processo:** scelta delle materie prime, produzione, distribuzione, controllo dei pasti e gradimento dell'utenza.

**Non assecondare** iniziative che consentono agli alunni di consumare nel tempo riservato alla mensa scolastica cibi non preparati nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.



# Buone pratiche per promuovere qualità nella ristorazione scolastica e l'educazione ai consumi alimentari

## ► **FAMIGLIE**

- **Approfondire la conoscenza** del modello di ristorazione proposto a scuola e la sua organizzazione operativa
- **Conoscere** le modalità e le risultanze del lavoro svolto dalla **commissione mensa e rapportarsi ad essa** in caso di reclami, osservazioni e proposte sullo svolgimento e la qualità del servizio di ristorazione.
- **Coordinare l'alimentazione domestica** con l'orientamento dietetico-nutrizionale proposto dal servizio di ristorazione scolastica.
- **Consultare il pediatra o il medico di libera scelta** per verificare e concordare le scelte alimentari domestiche ed affrontare le eventuali problematiche.

