

INDICAZIONI PER LA GESTIONE ED IL CONSUMO DI ALIMENTI DURANTE LE FESTIVITA' ALL'INTERNO DELLE COLLETTIVITA' INFANTILI E SCOLASTICHE

La salvaguardia della celebrazione di alcune festività promosse da collettività infantili e scolastiche, all'interno o all'esterno dei plessi didattici, quale momento importante di aggregazione e/o di riconoscimento della propria identità individuale (es. compleanni) oppure legata al mantenimento di tradizioni della propria cultura (es. Natale, Pasqua, Carnevale, fine scuola...) è di incontestabile rilievo, tuttavia è altresì importante che lo svolgimento di tali eventi si verifichi nel rispetto delle norme che assicurano l'uso di una buona prassi igienica nella manipolazione degli alimenti, associata alla tutela della salute degli utenti delle collettività.

E' inoltre di fondamentale importanza che tali occasioni non rappresentino occasione di squilibri nutrizionali nella giornata degli utenti.

Tutta la società scientifica internazionale da tempo segnala e recentissimi studi nutrizionali, pubblicati su The New England Journal of Medicine-June 2011, ribadiscono che proprio gli snacks salati come le patatine fritte e le bevande zuccherate (soft drinks) costituiscono il tipo di cibo maggiormente responsabile di aumento ponderale ed obesità, e comunque di squilibrio nutrizionale grave, soprattutto in età infantile ed adolescenziale.

Molte indicazioni per la promozione della salute all'interno delle collettività infantili e scolastiche la Regione Lombardia aveva già inviato con direttive specifiche:

- **Direttiva della Regione Lombardia del 27/6/89 - n.4/44198** concernente la ristorazione collettiva scolastica: al capitolo 4.4.5. precisa che "...onde evitare sia inconvenienti di natura igienica che squilibri nutrizionali, non si dovrà consentire l'introduzione nell'ambito delle collettività scolastiche (ed infantili in genere) di alimenti e bevande non preparati nel centro pasti della scuola".
- **Circolare Regionale prot. 52756/59440 del 9/11/89** sottolinea la necessità di ".....vigilare affinché non sia consentita l'introduzione, nell'ambito scolastico (e delle collettività infantili in genere) di alimenti e bevande non provenienti dal centro pasti della scuola".

Al fine di ribadire l'impegno di garantire la sicurezza alimentare igienico sanitaria e nutrizionale all'interno delle collettività scolastiche si ricorda perciò che:

- **non è consentita l'introduzione, la distribuzione e la somministrazione agli alunni di alimenti e bevande non provenienti dai centri cottura che gestiscono il servizio di ristorazione scolastica.**

Tali indicazioni nascono dalla necessità di ottemperare a norme nazionali ed europee in tema di sicurezza alimentare. Si ricorda che il rispetto delle norme è oggetto di vigilanza da parte degli Organi Ufficiali di controllo. Le Normative nazionali e i **Regolamenti CE emanati nel 2004**, conosciuti sotto il nome di **"Pacchetto Igiene"** e concernenti la sicurezza alimentare, richiedono infatti il rispetto della tracciabilità /rintracciabilità di ogni alimento

somministrato all'interno delle collettività e la applicazione di buone prassi operative che devono essere descritte in un piano di autocontrollo (sistema noto con la sigla HACCP) sotto la diretta responsabilità del gestore del servizio di ristorazione ufficialmente registrato ai sensi di legge per l'attività esercitata.

*Oltre l'osservanza delle norme risulta poi importante richiamare l'attenzione sul dovere collettivo di **tutelare la salute dei tanti bambini affetti da allergie e/o intolleranze alimentari per i quali la presenza a scuola di alimenti non controllati e selezionati configurerebbe un rischio allergenico grave ed una conseguente assunzione di responsabilità diretta da parte di docenti e genitori.***

Al fine pertanto di evitare situazioni rischiose non gestibili e contestazioni o sanzioni, alla luce delle premesse enunciate si raccomanda:

- ✓ di festeggiare i compleanni dei bambini utilizzando i menù delle tabelle dietetiche in cui sia prevista la somministrazione di torta e si invita a riunire in una unica festa i compleanni che ricorrono nello stesso mese.
- ✓ Le altre festività "speciali", che prevedano anche la partecipazione di amici e parenti dei bambini, devono essere organizzate avvalendosi delle preparazioni gastronomiche e delle bevande sotto elencate.

Tale elenco fornisce indicazioni utili ad allestire un vero e proprio "buffet" senza gravare eccessivamente sulle potenzialità produttive delle cucine interne alle strutture scolastiche o dei Centri cottura che provvedono alla fornitura di pasti in asporto.

ELENCO degli alimenti e bevande consigliati per la gestione delle festività promosse dalle collettività infantili e scolastiche

Alimenti e preparazioni:

- Bruschetta con olio extra vergine d'oliva ed origano;
- Bruschetta con prosciutto cotto o crudo;
- Tartine di pane con paté di ceci (vedi pag,65 del ricettario scaricabile da: http://www.aslmn.it/Docs_File/RICETTARIO_ESTIVO_DEFINITIVO_2011.pdf);
- Ceciata al rosmarino ((vedi pag.53 del ricettario scaricabile da: http://www.aslmn.it/Docs_File/RICETTARIO_ESTIVO_DEFINITIVO_2011.pdf);
- Pizza: Margherita /Prosciutto cotto;
- Scaglie di Formaggio Grana;
- Panini "mignon" con marmellata;
- Panini con uvetta;
- Torte, crostate e dolci: tutti quelli descritti nel ricettario sia estivo che invernale;
- Biscotti di pasta frolla;
- Tortellini dolci di Carnevale farciti con marmellata e cotti al forno;
- Macedonia di frutta fresca;
- Spiedini di frutta fresca.

Bevande:

- Acqua;
- Tè al limone o alla menta *;
- Tè verde *; *(Preparati con la buona tecnica dell'infuso, non utilizzando prodotti
- Karkadè *; commerciali liofilizzati)
- Succhi di frutta con contenuto di frutta 100% e senza zuccheri aggiunti
- Spremute di agrumi freschi;
- Frullati di frutta fresca, centrifugati di frutta e verdura (preparati al momento per evitare fenomeni ossidativi con scadimento nutrizionale ed alterazioni organolettiche).

