

**LINEE GUIDA PER L'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI E
SOSTENIBILI NELLE SCUOLE E STRUMENTI PER LA SUA VALUTAZIONE E
CONTROLLO**

Premessa

Con l'avvento dell'Agenda 2030, adottata dall'Unione Europea nel 2015, i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, o "Sustainable Development Goals", guidano oggi l'agire degli Stati Membri. L'economia, l'ecologia, la dimensione sociale del vivere sono ritenuti aspetti interconnessi per gestire la lotta alla povertà, i cambiamenti climatici, i diritti umani e le diseguaglianze, in particolare il cibo è riconosciuto come una chiave fondante per veicolare tale transizione.

Più di recente, con l'emanazione del Pacchetto Europeo "Green Deal", e specificatamente della relativa "Farm to Fork Strategy", si è ulteriormente aperta l'opportunità di lavorare sui sistemi alimentari in sinergia con le politiche attuali. È proprio la "Farm to Fork Strategy" che identifica quattro aree prioritarie di intervento attraverso l'intera filiera alimentare a partire dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione, fino al consumo e gli sprechi.

Con riferimento alla tematica dello spreco alimentare, appare utile richiamare l'obiettivo di prevenzione delle Nazioni Unite, ripreso dalla normativa comunitaria e nazionale e, a livello regionale, dal Piano Regionale di gestione dei Rifiuti e per la Bonifica delle aree inquinate 2022-2027 (PRRB), che prevede la riduzione del 50% dei rifiuti alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatori entro il 2030. Le azioni di riduzione dello spreco e, in generale, le misure per limitare l'impatto della ristorazione sull'ambiente, possono fornire un contributo rilevante alle politiche ambientali regionali, sia per gli aspetti di riduzione della produzione dei rifiuti e nell'uso delle risorse, che come volano per la diffusione, tra i suoi fruitori, di una cultura contro lo spreco.

In questa cornice la ristorazione scolastica rappresenta uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi e le ragazze di migliorare lo stile alimentare. La Scuola, pertanto, si configura come ambiente privilegiato per attivare con successo politiche finalizzate a sostenere scelte alimentari sane e sostenibili per promuovere il benessere della collettività. In relazione a questo, con riferimento all'ambito più strettamente nutrizionale, i menù proposti a scuola (dalle mense delle scuole dell'infanzia alle mense universitarie) devono garantire livelli ottimali di: a) qualità nutrizionale intesa come food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e food security (apporti di energia e nutrienti adeguati alle esigenze dell'utente e finalizzati alla promozione della salute e alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative non trasmissibili); b) qualità sensoriale intesa come proposta di preparazioni culinarie strutturate e presentate per garantire ottimali percezioni sensoriali da parte degli alunni/e al fine di facilitare un adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi, misurando al contempo il livello di soddisfazione. A questo si integrano inoltre la dimensione ambientale, sociale, ed economica del pasto. Al di là della dimensione nutrizionale, un cibo sano e sostenibile è anche un cibo rispettoso dell'ambiente in cui viene prodotto ed è motore vitale e virtuoso delle istanze socioculturali sulle quali si sviluppa. Diventa ancora più chiaro, quindi, come il comparto ristorativo possa contribuire direttamente allo sviluppo di comunità ricettive, che guardino al consumo alimentare come a un gesto di nutrizione e piacere, ma anche di impegno, rispetto e tutela e che riescano a comprendere l'occasione educativa, lo stimolo culturale e l'opportunità di scambio, in un'ottica intergenerazionale e solidale.

La collaborazione dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), delle istituzioni scolastiche e delle imprese che gestiscono la ristorazione scolastica con il coinvolgimento delle famiglie ha permesso in questi anni di realizzare progetti di educazione alimentare che non tengono conto solo degli aspetti nutrizionali in senso stretto, ma sottolineano gli aspetti educativi del pasto a scuola, riconoscendo l'importanza dei gusti e dei sapori tradizionali locali. L'esigenza di facilitare,

sin dall'infanzia, l'adozione di corrette abitudini alimentari per la promozione della salute e la tutela dell'ambiente ha spinto la Regione Emilia-Romagna a elaborare nel tempo, in sintonia con la legislazione comunitaria e nazionale e con le più attuali evidenze scientifiche, strategie e documenti d'indirizzo relativi alla ristorazione scolastica.

La Legge Regionale n. 19/2018 *“Promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria”* pone attenzione alla prevenzione attraverso l'alimentazione sana, sicura e sostenibile a partire dal contesto scolastico; inoltre rafforza il principio della partecipazione e dell'intersectorialità della salute in tutte le politiche, offrendo, insieme al Piano Regionale della Prevenzione, un quadro strategico di riferimento utile ad implementare collaborazioni, reti ed accordi funzionali alla promozione della salute e alla prevenzione nel setting scolastico.

In un'ottica ecosistemica, la possibilità di sostenere un buono stato di salute per queste categorie di individui e per le comunità circostanti incide positivamente anche su altri fattori. Tra gli altri la sostenibilità economica dei sistemi sanitari, per esempio contrastando l'incremento del fenomeno dell'obesità infantile o favorendo una minore incidenza delle spese sanitarie.

Le *“Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”* recepite con DGR n. 418 del 10 Aprile 2012, hanno rappresentato uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei in grado di migliorare la qualità del cibo offerto nella scuola, di ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari e di favorire l'equilibrio energetico dei giovani, sia nella distribuzione automatica, sia nelle mense.

In tale contesto, si intendono aggiornare gli standard quali-quantitativi per le scuole di infanzia, primarie e secondarie, sulla base dei nuovi *LARN 2014* e delle *LG CREA per una sana alimentazione 2018*, tenendo conto delle tematiche trasversali della sostenibilità alimentare, dell'approccio Eco-Health e del perseguimento degli obiettivi previsti dall'Agenda 2030.

Le Linee di indirizzo sottolineano il ruolo della ristorazione scolastica che, pur dovendo rispettare i gusti e le aspettative degli utenti, deve esercitare una funzione preventiva e protettiva per la salute, deve avere finalità educative-comportamentali, di prevenzione dello spreco alimentare e tutela dell'ambiente e dare garanzia di qualità del servizio, validità nutrizionale del pasto, rispetto della cultura alimentare locale.

Le Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica nella Regione Emilia-Romagna rappresentano pertanto un utile riferimento, già in fase di predisposizione dei bandi di affidamento della ristorazione scolastica, alle aziende operanti nella ristorazione collettiva per la predisposizione di menù equilibrati dal punto di vista qualitativo e quantitativo nonché ai servizi pubblici deputati ai controlli ed alle verifiche sull'adeguatezza dei pasti forniti a scuola e degli alimenti e bevande disponibili presso distributori automatici o servizi bar situati all'interno delle scuole.

Gli standard nutrizionali aggiornati, in allegato al presente documento riguardano: la ripartizione calorica dei pasti, i valori medi di energia e nutrienti (come frazione degli apporti quotidiani) che il pasto scolastico deve assicurare per i vari ordini di scuole, le grammature di riferimento degli alimenti per i pasti scolastici per le varie fasce di età, gli standard nutrizionali relativi ai distributori

automatici (**Allegato 1**), le frequenze di consumo consigliate per tutte le fasce di età per l'intera settimana alimentare (**Allegato 3**).

A integrazione del precedente documento, vengono definiti inoltre gli standard di frequenza e qualità per il pasto scolastico di bambini che frequentano i nidi d'infanzia ed approfondimenti sull'alimentazione complementare nella fascia d'età 6-12 mesi (**Allegato 4**) e per i pasti somministrati nelle mense universitarie (**Allegato 3**).

Infine, a completamento delle Linee Guida, sono state inserite la documentazione scientifica di riferimento per l'elaborazione delle Tabelle nutrizionali (**Allegato 2**), le indicazioni per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo in età prescolare (**Allegato 5**) ed un approfondimento sulle diete speciali (**Allegato 6**).

- **Allegato 1:** Standard nutrizionali per la ristorazione scolastica e per i distributori automatici
- **Allegato 2:** Documentazione scientifica di riferimento per l'elaborazione delle Tabelle nutrizionali
- **Allegato 3:** Quantità e frequenze di consumo consigliate per tutte le fasce d'età per l'intera settimana alimentare
- **Allegato 4:** Considerazioni sull'alimentazione complementare al Nido d'infanzia
- **Allegato 5:** Indicazioni per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo in età prescolare
- **Allegato 6:** Diete speciali