

PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il "Patto educativo di corresponsabilità" è uno strumento per definire obiettivi e responsabilità degli alunni e dei diversi attori coinvolti nella loro educazione.

Il Patto ha lo scopo di rinforzare l'alleanza tra la scuola e le famiglie poiché implica una sinergia di azioni che richiede assunzione di responsabilità, condivisione dei contenuti e rispetto degli impegni presi.

Si ritiene che tale strumento possa essere ampliato inserendo anche la ristorazione scolastica, parte integrante della vita di molti studenti, delle loro famiglie e degli insegnanti.

Un incontro tra tutti i soggetti coinvolti può essere l'occasione per sottolineare l'importanza della sana alimentazione, soprattutto nei contesti educativi, della promozione di sani stili di vita e della prevenzione primaria.

In un'ottica di One Health, la sana alimentazione influisce, non solo sulla salute degli individui, ma anche sulla salute della società; uno stile alimentare salutare, come quello Mediterraneo, rappresenta un vero e proprio modello di dieta in grado di contrastare il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche non trasmissibili (come diabete, ipertensione arteriosa, malattie cardiovascolari, etc.), e di **dieta sostenibile**, per il basso impatto ambientale, il rispetto del territorio e delle tradizioni.

Uno stile di vita sano non si limita all'acquisizione di corretti comportamenti alimentari, ma richiede un buon livello di attività fisica, che significa, in particolare per i bambini, la possibilità di muoversi e giocare, possibilmente all'aperto e non necessariamente praticare uno sport strutturato. Permettere agli alunni di svolgere regolare attività fisica promuove la crescita e lo sviluppo con molteplici benefici per la salute fisica, mentale e cognitiva, funzionali al raggiungimento di uno sviluppo armonico.

Di seguito si propone uno schema per la stesura del "Patto educativo di corresponsabilità per la ristorazione scolastica".

*LARN=Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V revisione - 2024

** <https://www.ats-brescia.it/nutrizione>



PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SOGGETTO	DIRITTI	DOVERI
ALUNNO	• Avere un pasto sano ed equilibrato, che rispetti le linee guida Ministeriali, le grammature, la composizione di micro e macronutrienti specifica per età, secondo i LARN * ed eventuali bisogni particolari • Un pasto ispirato ai principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta a livello globale come dieta sana e sostenibile ** • Consumare il pasto in un ambiente confortevole, pulito, inclusivo, educativo e non giudicante rispetto alle proprie scelte anche alimentari	• Avere un comportamento corretto durante il pasto in mensa: - stare seduti - non lanciare cibo e acqua - non urlare - non avere un atteggiamento di rifiuto - rispettare l'ambiente e le attrezzature messe a disposizione - rispettare le esigenze alimentari dei compagni - prestare attenzione ad evitare la contaminazione dei piatti di altri bambini che necessitano di un pasto speciale per intolleranze/allergie alimentari • Cercare di ridurre lo spreco alimentare • Sperimentare nuove proposte e nuovi sapori • Avere cura dell'igiene delle mani • Assumere un atteggiamento composto anche al fine di evitare pericoli derivanti dall'accidentale ostruzione delle vie aeree.

*LARN=Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V revisione - 2024

** <https://www.ats-brescia.it/nutrizione>



PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SOGGETTO	DIRITTI	DOVERI
GENITORI/FAMIGLIA	- Avere la garanzia che venga offerto al proprio/a figlio/a: - un pasto sano ed equilibrato, che rispetti le linee guida Ministeriali, le grammature, la composizione di micro e macronutrienti specifica per età, secondo i LARN* ed eventuali bisogni particolari - Un pasto ispirato ai principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta a livello globale come dieta sana e sostenibile ** - Avere la possibilità di consumare il pasto in un ambiente confortevole, pulito, inclusivo e non giudicante rispetto alle proprie scelte anche alimentari - Poter richiedere una dieta speciale per motivi sanitari e avere la garanzia che al proprio/a figlio/a venga offerto un pasto sicuro in base al menu elaborato da personale competente sulla base del certificato medico fornito alla Scuola/Comune - Poter richiedere un menu per motivi etico/culturali/religiosi - Avere un interlocutore strutturato che possa fare da portavoce a eventuali istanze (es. Commissione Mensa).	- Informare la Scuola/Comune di eventuali problematiche riguardanti: - le condizioni cliniche (ad esempio intolleranze/allergie alimentari, ecc.) del figlio/a per cui si richiede una dieta speciale, allegando un certificato medico che attesti in modo chiaro e documentato la patologia ed evidenzii gli alimenti da escludere dalla dieta - le eventuali esigenze etico/culturali/religiose del figlio/a - Richiedere per il/la proprio/a figlio/a una dieta speciale solo per comprovate esigenze di salute, in modo da evitare di sovraccaricare l'attività di preparazione e gestione dei pasti delle diete speciali, limitando il rischio di possibili errori nella preparazione e nella distribuzione delle stesse. Ogni variazione al menu standard richiede, infatti, un maggior impegno da parte della cucina - Supportare la proposta dei piatti offerti in mensa non screditandoli - Riproporre a casa, in un ambiente familiare, possibili piatti che a scuola il/la figlio/a ha rifiutato per cercare le eventuali motivazioni, magari preparandoli insieme - Proporre e incentivare l'assaggio di tutte le pietanze, anche a distanza di tempo - Cercare di equilibrare la giornata alimentare nei restanti pasti consumati in ambiente extrascolastico per garantire una dieta sana, varia ed equilibrata - Educare alla riduzione dello spreco alimentare - Partecipare a iniziative proposte dalla Scuola o dal Comune riguardanti la corretta e sana alimentazione

*LARN=Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V revisione - 2024

** <https://www.ats-brescia.it/nutrizione>



PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SOGGETTO	DIRITTI	DOVERI
INSEGNANTI	- Avere: - un pasto sano ed equilibrato, che rispetti le linee guida Ministeriali, le grammature, la composizione di micro e macronutrienti specifica per età, secondo i LARN* ed eventuali bisogni particolari - un pasto ispirato ai principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta a livello globale come dieta sana e sostenibile ** - Avere la possibilità di consumare il pasto in un ambiente accogliente, pulito e sereno, inclusivo, educativo e non giudicante rispetto alle sue scelte, anche alimentari - Poter richiedere una dieta speciale per motivi sanitari e avere la garanzia che venga offerto un pasto sicuro in base al menu elaborato da personale competente sulla base del certificato medico fornito alla Scuola/Comune - Poter richiedere un menu per motivi etico/culturali/religiosi	- Informare la Scuola/Comune di eventuali problematiche riguardanti: - le proprie condizioni cliniche (ad esempio intolleranze/allergie alimentari, ecc.) per cui si richiede una dieta speciale, allegando un certificato medico che attesti in modo chiaro e documentato la patologia ed evidenzi gli alimenti da escludere dalla dieta - le eventuali esigenze etico/culturali/religiose - Richiedere una dieta speciale solo per comprovate esigenze di salute, in modo da evitare di sovraccaricare l'attività di preparazione e gestione dei pasti delle diete speciali, limitando il rischio di possibili errori nella preparazione e nella distribuzione delle stesse. Ogni variazione al menu standard richiede, infatti, un maggior impegno da parte della cucina - Vigilare gli alunni durante il momento del pasto - Consumare il pasto insieme agli alunni - Condividere il medesimo menu proposto agli alunni nel rispetto di eventuali esigenze di salute - Supportare i principi che regolano la composizione del menu - Proporre e incentivare l'assaggio - Educare alla riduzione dello spreco alimentare - Educare all'inclusività - Fornire elementi educativi rispetto ai piatti proposti
COMUNE/SCUOLA	Disporre di un supporto qualificato nella stesura del capitolato d'appalto per gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari	- Stendere capitolati d'appalto coerenti con le indicazioni/Linee Guida nazionali/Regionali/territoriali e con la normativa vigente in materia di sicurezza e di appalti - Prevedere esplicitamente le modalità di controllo del rispetto del capitolato - Garantire la qualità del servizio della refezione scolastica anche istituendo la Commissione Mensa (auspicabile)

*LARN=Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V revisione - 2024

** <https://www.ats-brescia.it/nutrizione>



PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SOGGETTO	DIRITTI	DOVERI
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)	- Scegliere alimenti/materie prime il più possibile di qualità con il miglior rapporto qualità/prezzo con i costi prestabiliti - Essere supportato nella mission per una sana alimentazione da parte di tutte le figure coinvolte - Avere un interlocutore strutturato che possa fare da portavoce ad eventuali istanze (ad es. Comune, Commissione Mensa)	- Rispettare la normativa vigente in tema di sicurezza alimentare - Rispettare il capitolato d'appalto - Garantire una comunicazione chiara, trasparente ed efficace nei confronti di tutti gli stakeholders (carta del servizio, dépliant, siti web, ecc.) - Garantire la miglior qualità dei pasti nel rispetto del prezzo pattuito
OGNI ATTORE	Diritto e dovere di comunicare efficacemente con gli altri attori coinvolti.	

*LARN=Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - V revisione - 2024

** <https://www.ats-brescia.it/nutrizione>