



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

ID: 0044915/13/06/2018/ASURAV5/SIAN/P

**Ai Responsabili dei Servizi di ristorazione scolastica
e per l'infanzia dei Comuni dell'Area Vasta 5**

Ai Presidenti/Rettori di Enti Gestori di Scuole Paritarie

**Ai Responsabili di Asili nido e Servizi per l'infanzia
LORO SEDI**

**p.c. Ai Dirigenti Scolastici
LORO SEDI**

OGGETTO: Tempistica per elaborazione/valutazione/revisione delle tabelle dietetiche e relative diete speciali nella ristorazione scolastica, dei nidi e servizi d'infanzia. Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale.

Nel caso si intenda sostituire la tabella dietetica in utilizzo per il prossimo anno scolastico (es., in caso di nuovo appalto di gestione) o anche semplicemente apportare modifiche (es., per particolari richieste da parte della Commissione mensa), che implicano conseguentemente una nuova elaborazione o revisione anche delle diete speciali, sia di tipo sanitario che di tipo etico culturale religioso, si chiede di programmare la suddetta attività, se non prima, almeno in coincidenza della conclusione dell'anno scolastico e, pertanto, di richiedere la collaborazione di questo Servizio, per l'eventuale elaborazione o revisione di nuove tabelle dietetiche, possibilmente **entro il 15 luglio**.

Questa tempistica consente di tenere in debito conto l'eventuale e necessaria sintesi annuale dell'attività svolta dalla Commissione mensa (ove esistente), di affrontare e condividere tutte le eventuali problematiche segnalate "a bocce ferme" e trovare le relative soluzioni migliorative durante il periodo estivo, per giungere all'inizio del successivo anno scolastico con la tabella dietetica già definita e che tale deve rimanere durante l'intero anno scolastico. Infatti, salvo casi particolari, non è vantaggioso introdurre piccoli correttivi in corso d'anno o modificare solo parzialmente il menù (di una stagione o di una settimana), dal momento che questo comporta in ogni caso la rielaborazione di tutte le diete speciali, con un allungamento dei tempi necessari soprattutto per quelle di tipo sanitario.

Il rispetto della suddetta tempistica consente in tempo utile anche l'eventuale redazione di tabelle dietetiche alternative (standard) richieste per motivi etico culturale religioso, consentendo ai responsabili di gestire in autonomia tali richieste.

È sottinteso che questo Servizio è comunque disponibile in corso d'anno ad elaborare o valutare in tempi rapidi qualsiasi richiesta di dieta speciale sanitaria dovesse rendersi necessaria per le certificazioni di nuove patologie, ma la maggior parte delle diete speciali sanitarie già note come permanenti o comunque relative all'intero anno potrebbero essere elaborate prima dell'inizio dell'attività della mensa, coinvolgendo per tempo i genitori, senza creare in corso d'anno situazioni di rischio per la sicurezza alimentare/nutrizionale e approfittando anche del fatto che le iscrizioni scolastiche sono di molto anticipate.

Si ricorda che i responsabili delle mense scolastiche, sia pubbliche che private (vedi D.P.R. 264/1961, D.M. 16/10/98, DGRM n. 1762/2010), di ogni ordine e grado, nonché di asili nido e servizi per l'infanzia hanno l'onere di sottoporre le tabelle dietetiche, qualora adottate o revisionate in modo autonomo, alla valutazione da parte del competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN AV5).

Si coglie, inoltre, l'occasione per far presente che il **capitolato d'appalto**, sia per i Comuni sia per le Scuole paritarie che gestiscono il servizio con proprio personale ed acquistano soltanto materie prime, oltre ad essere il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente, rappresenta un notevole punto di forza del Servizio di ristorazione scolastica, se viene visto come momento di scelta fondamentale per la qualità nutrizionale e non mirato soltanto agli aspetti economici

Come previsto dalle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* (recepte dalla Regione Marche con D.G.R. n. 1760/2010), il capitolato deve richiamare i criteri ispirati alla promozione della salute e alle esigenze sociali che contribuiscono alla tutela della salute dell'utenza e i requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

Inoltre, il D.P.C.M. 12 gennaio 2017 "*Definizione e aggiornamento dei livelli essenziali di assistenza, di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502*" prevede, nell'area di attività della prevenzione collettiva e sanità pubblica per la prevenzione delle patologie croniche, programmi di sorveglianza e prevenzione nutrizionale, che hanno tra i componenti principali gli "interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale" della ristorazione collettiva.

Il capitolato, quindi, rappresenta un'occasione per definire requisiti che, oltre a garantire la qualità igienico nutrizionale degli alimenti, possono promuovere comportamenti alimentari corretti e perseguire obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente, che sono strettamente correlati all'idea di sostenibilità, legata all'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente, considerando anche gli aspetti etici della produzione e del consumo. Il salto da operare sul piano culturale è, pertanto, quello di sensibilizzare le nuove generazioni su un'idea di qualità complessiva che coinvolga il benessere del singolo, ma anche quello dell'ambiente dal quale si ottengono le risorse.

Di conseguenza, una ristorazione di qualità presuppone una **scelta oculata delle materie prime** in sede di capitolato d'appalto e, in seguito, una gestione che sia attenta non solo a fornire pasti adeguati dal punto di vista nutrizionale, ma anche graditi al gusto, facendo fundamentalmente propri principi di sicurezza, rispetto del gusto, validità nutrizionale del pasto, rispetto della cultura alimentare locale, rispetto dell'ambiente e delle risorse in tutte le fasi della ristorazione, gratificazione nel consumo, economicità a parità di qualità.

Nel riaffermare che, nel rispetto dei suddetti **livelli essenziali di assistenza**, questo Servizio offre disponibilità a collaborare per definire capitolati che abbiano i suddetti valori aggiunti, si coglie l'occasione per ribadire che:

- non devono essere comunicate al SIAN **variazioni temporanee** che talora si rendono necessarie per motivi organizzativi/emergenziali, aspetti che invece dovrebbero essere previsti in atti contrattuali o regolamentari tra committente e gestore del servizio (e gestibili in autocontrollo da parte dell'OSA in maniera verificabile) e, per trasparenza, messi a disposizione o comunicati, con le modalità ritenute più idonee, ai portatori di interesse: genitori, insegnanti, commissione mensa, ecc. anche per una corretta gestione delle diete speciali (soprattutto sanitarie, in particolare per reazioni avverse agli alimenti);
- in presenza di **disgusti o neofobie/idiosincrasie** verso alimenti particolari, l'eventuale richiesta di variazione della dieta è una scelta educativa e non rientra nella procedura delle diete speciali; pertanto questo Servizio non va coinvolto, in quanto il responsabile del servizio di ristorazione/committente ha autonomia gestionale, pur se in un rapporto di corretta comunicazione con genitori, gestore/personale del centro cottura ed insegnanti. In tali casi, infatti, si consiglia di non prevedere una sostituzione tout court dell'alimento in questione, ma piuttosto di provare a riproporre periodicamente l'alimento (*almeno 10 volte*), senza forzarne mai l'assunzione da parte del bambino, proponendo attività ludiche e didattiche che in qualche modo abbiano a che fare con l'alimento "rifiutato" e coinvolgendo i compagni in una forma di "educazione tra pari". Altrimenti, permettere ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche "solo ciò che conoscono", contribuisce a vanificare lo sforzo educativo volto all'accettazione di alimenti protettivi per la salute.

Si ricorda, infine, che documenti utilizzabili per la gestione delle attività di ristorazione scolastica, soprattutto per gli aspetti relativi all'elaborazione e/o valutazione di diete speciali sanitarie, sono scaricabili dal sito web ASUR Area Vasta 5, che viene regolarmente aggiornato: http://www.asurzona13.marche.it/viewdoc.asp?CO_ID=9772.

Cordiali saluti.

Responsabile del procedimento: Dr. Vincenzo Calvaresi
Direttore medico U.O.C. SIAN - DIP. PREV. AV5
Viale M. Federici - Ascoli Piceno - Tel. 0736.358059
E-mail: vincenzo.calvaresi@sanita.marche.it
PEC: areavasta5.asur@emarche.it

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Dr. Vincenzo Calvaresi

