



SIAN
Servizio Igiene
Alimenti e Nutrizione



I.C. Papa Giovanni XXIII
Savigliano



IL GIOCO ALIMENTARE

Da un pensiero di M. Mc Luhan l'idea di promuovere corretti stili di vita mediante un approccio ludico

ABSTRACT

Il progetto prende spunto dal pensiero di M. Mc Luhan:

"Coloro che fanno distinzione tra intrattenimento e apprendimento forse non sanno che l'apprendimento deve essere divertente e il divertimento deve essere educativo"

come conseguenza delle attività svolte dai bambini delle classi che hanno partecipato nell'a.s. 2011-13 al progetto di educazione alimentare "Okkio alle penne!" (vedi allegato da pag. 4*).

Una buona occasione per verificare e mettere in pratica ciò che si è appreso negli anni passati creando un gioco da condividere con i compagni di altre classi.

Responsabili di progetto:

- Dirigente Istituto Comprensivo Papa Giovanni XXIII di Savigliano
- Direttore SIAN ASL CN1

Gruppo di lavoro/partners

SIAN-ASLCN1

Coop.Valdocco con assistente Cristina Cordasco

Bambini classi quinte dell'Istituto Comprensivo Papa Giovanni XXIII di Savigliano (circa 50 bambini)

Destinatari

Tutta la comunità scolastica dell'Istituto Comprensivo Papa Giovanni XXIII di Savigliano (circa 350 bambini)
Insegnanti

Altri programmi/ progetti a cui l'iniziativa è coordinata

• Guadagnare Salute:

Il programma interministeriale "Guadagnare Salute – rendere facili le scelte salutari" invita a promuovere politiche per contrastare i comportamenti nocivi e attivare interventi efficaci che possano agire globalmente sui fattori di rischio e sulle condizioni socio-ambientali che determinano abitudini e comportamenti non salutari attinenti l'alimentazione, l'attività fisica, il fumo e l'alcool. A ciò sarebbe opportuno affiancare strategie di controllo delle porzioni a pasto e fuori pasto dopo una valutazione attenta dei consumi effettivi in mensa e dei fattori che li determinano..

Razionale/ dati di contesto:

- 1. Gli effetti degli stili di vita sulla salute sono ben noti: secondo l'OMS in Europa l'86% dei decessi sono provocati da patologie croniche che hanno in comune fattori di rischio modificabili. L'OMS identifica sette principali fattori di rischio, direttamente o indirettamente riferiti allo stile di vita (tabagismo, ipertensione arteriosa, alcol, eccesso di colesterolo, sovrappeso, scarso consumo di frutta e verdura, inattività fisica) responsabili del 60% della perdita di anni in buona salute in Italia e in Europa. Si tratta di fattori di rischio causati da comportamenti assunti solo in parte sulla base di scelte individuali, dal momento che l'ambiente fisico e sociale esercita una forte pressione facilitando l'adozione di stili di vita nocivi (o protettivi) per la

salute. Per quanto riguarda la popolazione infantile del nostro territorio, dati recenti, sono ricavabili per le diverse età dai sistemi di sorveglianza Okkio alla Salute e HBSC.

- Dati dell'indagine "Okkio alla Salute" 2012 confermano livelli preoccupanti di eccesso ponderale: il 22,2% dei bambini è risultato in sovrappeso e il 10,6% in condizioni di obesità. La rilevazione 2012, confermando i dati precedenti, ha messo in luce la grande diffusione tra i bambini di abitudini alimentari che possono favorire l'aumento di peso. In particolare, è emerso che il 9% dei bambini salta la prima colazione e il 31% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine); il 65% fa una merenda di metà mattina abbondante, mentre il 22% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura rispetto le 5 porzioni al giorno raccomandate dall'OMS e il 44% consuma abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.
- Anche i valori dell'inattività fisica e dei comportamenti sedentari, pur mostrando un miglioramento, permangono elevati: il 17% non ha fatto attività fisica il giorno precedente l'indagine, il 18% pratica sport per non più di un'ora a settimana, il 44% ha la TV in camera, il 36% guarda la TV e/o gioca con i videogiochi più di 2 ore al giorno e solo un bambino su quattro si reca a scuola a piedi o in bicicletta.

Spesso le abitudini dei ragazzi sono fondate anche su credenze erranee relativamente agli alimenti e alla loro composizione (fattore predisponente). L'attrattiva di certi alimenti non salutari è poi incrementata dai messaggi pubblicitari (fattore predisponente /rinforzante) e il loro consumo favorito dalla grande disponibilità e accessibilità.

Le abitudini dei ragazzi riflettono anche le credenze dei genitori: rispetto al **consumo di frutta e verdura** lo studio ZOOM8 (2010) mostra che alla domanda sulla frequenza ottimale di consumo solamente il 34,7% dei genitori risponde correttamente "più volte al giorno", mentre ben il 30,7% risponde solo "tre – quattro volte a settimana" mostrando una forte mancanza di consapevolezza sul corretto uso di tali alimenti.

OBIETTIVI

1. Creazione di uno strumento didattico di educazione alimentare divulgabile - Ideazione di almeno 1 gioco alimentare per classe
2. Condivisione tra pari con attività di divulgazione con almeno 4 classi
3. Eventuale stampa del gioco - Almeno due copie (una per la scuola e una per l'asl)

Obiettivi Specifici

- Stimolare il senso critico nei ragazzi
- Acquisire abitudini mentali che possano diventare regole di vita
- Coinvolgere i bambini in esperienze di condivisione tra pari
- Riduzione consumo snack e cibi spazzatura,
- Incremento consumo di frutta e verdura
- Incremento delle capacità critiche nella scelta di uno stile alimentare
- Favorire la diffusione di una cultura della salute.
- Introdurre una didattica multidisciplinare in cui il gioco diventa stimolo e strumento per le attività di educazione alimentare

Ricadute positive attese

Ricadute positive potranno essere un utilizzo attivo del gioco nelle varie classi e la sua divulgazione da parte del Sian tramite i corsi di formazione che ogni anno vengono tenuti per gli insegnanti

Fasi del progetto "IL GIOCO ALIMENTARE"

- Le fasi di lavoro verranno svolte nelle due classi durante le pause-mensa dall'assistente Cristina Cordasco per tutta la durata dell'anno scolastico, compatibilmente con altri lavori in programma.
- Gli incontri saranno bisettimanali della durata di mezz'ora ognuno per entrambe le classi.
- Durante gli incontri verranno presi in considerazione i giochi da proporre (almeno uno per classe), dovranno essere decise le regole, fatti i disegni, per carte, cartelloni relativi al gioco.
- Tutti i bambini dovranno partecipare alle attività.

- Contemporaneamente le insegnanti delle altre materie svolgeranno il programma di educazione alimentare come da curricolo.
- Il personale Asl periodicamente, durante le ore di programmazione, incontrerà l'assistente Cordasco e le insegnanti per concordare eventuali interventi di approfondimento.
- Sarà cura del personale Asl occuparsi della proposta di finanziare la stampa del gioco e della sua divulgazione

Criticità da risolvere:

Il poco tempo a disposizione dell'assistente referente del progetto
La scarsa possibilità che la stampa del gioco venga finanziata

Piano di Comunicazione

- Articoli su stampa locale
- Pubblicazione progetto su sito dell'ASLCN1 <http://www.aslcn1.it/>
- Pubblicazione progetto sul sito <http://www.retepromozionesalute.it/>
- Pubblicazione progetto su sito <http://www.dors.it/supportoformazione/course/view.php?id=21>

Documentazione

- Progetto
- Gioco realizzato dai bambini
- Presentazione in p.p.
- Articoli giornali

Referenti del progetto

Dottorssa Paola Maniotti → dirigente scolastico I.C. Papa Giovanni XXIII di Savigliano - paola.maniotti@alice.it

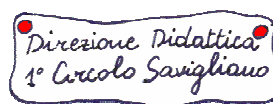
Dottorssa Raffaella Lanfranchi → educatrice ASLCN1 – raffaella.lanfranchi@aslcn1.it

Dottorssa Silvia Cardetti → psicologa ASLCN1 – silvia.cardetti@aslcn1.it

Sig.ra Cristina Cordasco → assistente coop. Valdocco - cricricor@tiscali.it

Insegnanti delle classi coinvolte: Elena Fiorito – Anna Rabbia

*** DI SEGUITO IN ALLEGATO IL PROGETTO “OKKIO ALLE PENNE!”**



Direzione Didattica
2° Circolo Savigliano

Comune di
Savigliano

OKKIO ALLE PENNE!

Progetto biennale per la promozione del consumo di verdura, per la corretta porzionatura e la riduzione degli sprechi nelle mense scolastiche

Abstract

Il progetto nasce dall'incontro di interessi espressi da diversi enti di Savigliano: la constatazione della grande quantità di cibo avanzato in mensa e contemporaneamente dello scarso consumo di verdura e limitato del secondo piatto; al contempo c'è l'esigenza di prevenire obesità e sovrappeso, spesso legate a porzioni eccessive e, più in generale, di migliorare gli stili alimentari. Questi interessi hanno trovato l'attiva collaborazione della cooperativa Valdocco, interessata allo sviluppo di progetti educativi con ricadute locali, secondo quanto richiesto dall'Amministrazione Comunale.

A partire da attività di peer to peer, già sperimentate dai bambini verso i compagni più piccoli e da una consolidata attività di collaborazione fra scuola, Comune e ASL sui temi degli stili di vita si è sviluppata l'idea di intervenire sulle porzionature degli alimenti, di migliorare la qualità nutrizionale dei pasti e incrementare il consumo di verdura con attività didattico-educative, con il coinvolgimento di più attori. Dopo una prima fase (vedi cronoprogramma) di valutazione della reale entità del problema mensa attraverso la misurazione quantitativa e qualitativa degli scarti e dei consumi effettivi, il progetto prevede attività di peer education svolte dai bambini delle elementari verso quelli delle materne sui temi della corretta alimentazione e di formazione degli adulti di riferimento (genitori, insegnanti, addetti mensa) sulle porzionature.

Il progetto prevede la partecipazione attiva dei destinatari e una valutazione in itinere e finale dei risultati, anche attraverso l'uso di gruppi di controllo.

Responsabili di progetto:

Assessorato alle politiche sociali Comune di Savigliano
Direttore SIAN ASL CN1
Dirigente Direzione Didattica I Circolo Savigliano
Dirigente Direzione Didattica II Circolo Savigliano
Responsabile Coop. Valdocco

Gruppo di lavoro/partners

SIAN
Scuole (insegnanti e alunni scuole primarie e infanzia)
Comune (assessorati politiche sociali e Ambiente)
Cooperativa Valdocco (referente assistenti mensa)

Destinatari

bambini delle elementari I circolo Savigliano (circa 70 bambini)
bambini delle elementari II circolo Savigliano (circa 40 bambini)
bambini delle materne I e II circolo Savigliano (circa 150)
genitori dei bambini coinvolti
addetti assistenza mensa coop Valdocco
insegnanti elementari I e II circolo Savigliano
personale ditta ristoratrice Alessio

altri programmi/ progetti a cui l'iniziativa è coordinata

- **PRISA:**

Attuazione da parte dei SIAN delle attività previste dal PRISA (Piano Regionale Integrato dei Controlli di

Sicurezza Alimentare) 2011 per l'ambito nutrizionale, in particolare realizzazione della 1^ fase del programma relativo alla ristorazione scolastica (v. PRISA 2011- pag. 45) *

- **Guadagnare Salute:**

Il programma interministeriale *"Guadagnare Salute – rendere facili le scelte salutari"* invita a promuovere politiche per contrastare i comportamenti nocivi e attivare interventi efficaci che possano agire globalmente sui fattori di rischio e sulle condizioni socio-ambientali che determinano abitudini e comportamenti non salutari attinenti l'alimentazione, l'attività fisica, il fumo e l'alcool. A ciò sarebbe opportuno affiancare strategie di controllo delle porzioni a pasto e fuori pasto dopo una valutazione attenta dei consumi effettivi in mensa e dei fattori che li determinano.

- **Piano locale della prevenzione, Capitoli Stili di Vita:**

da: "Azione Alimentazione e attività fisica"

- **supportare il processo PePS** sia contribuendo nella implementazione del patrimonio di dati (aggiornamento in progress del Profilo di salute) sia sostenendo i tavoli tematici PePS (laddove essi sono focalizzati sugli Stili di vita) con la individuazione di risorse e l'indicazione di ipotesi operative sostenibili in raccordo con le scelte amministrative locali;
- provvedere alla **messa a regime delle azioni previste dai programmi regionali e locali:**
 - o valutazione dei menu della ristorazione collettiva
 - o miglioramento della porzionatura nelle mense scolastiche
 - o verifica dell'utilizzo di cartella nutrizionale nelle RA e progressiva applicazione
 - o mantenimento/incremento di sportelli nutrizionali e ambulatori per interventi individuali e di gruppo per una corretta alimentazione preventiva di sovrappeso/ obesità

da "Azione Interventi di promozione della salute inerenti gli stili di vita nel setting Scuola":

[...] riassetto del sistema di programmazione congiunta Scuola - ASL attraverso il Gruppo Tecnico Provinciale - GTP); privilegiare la selezione di percorsi progettuali che insistono sui temi prioritari indicati dal percorso "Scuola e Salute" (Alimentazione, Attività fisica, Alcol, Fumo, Dipendenze) avendo come riferimento le evidenze scientifiche e le buone pratiche disponibili. [...] **formazione degli insegnanti** attraverso eventi organizzati in sinergia con l'USP, che richiamino indirizzi, obiettivi, contenuti derivanti dalle strategie nazionali e regionali.

- **PePS ambito Fossano Savigliano, capitolo "Stili di vita e ambiente":**

scaricabile dal sito

<http://www.aslcn1.it/prevenzione/la-salute-e-il-peps/i-peps-negli-ambiti-territoriali/savigliano-fossano/piano-di-salute.html>

Da "Politiche per la salute" (pag. 55):

Garantire una buona qualità della vita dei cittadini, promuovendo il miglioramento del contesto ambientale (riduzione dell'inquinamento, mobilità sicura, fonti di energia pulita, ecc.).

- Valorizzare e promuovere il consumo di prodotti locali e biologici per la salvaguardia dell'ambiente e della salute dei cittadini.
- Introdurre misure specifiche volte alla riduzione dei rifiuti, sia attraverso iniziative di sensibilizzazione che di regolamentazione.
- Promuovere e rendere praticabili stili di vita sani, equi e sostenibili, sia attraverso la salvaguardia dell'ambiente, sia attraverso la valorizzazione delle risorse ambientali del territorio.
- Favorire la diffusione di stili di consumo sostenibili e di vita sobri attraverso iniziative di sensibilizzazione e informazione rivolte a target di età specifici (bambini, adolescenti, adulti, anziani).

Da "Azioni" (pag. 55, 56):

8. Diffondere l'educazione alimentare e ambientale non solo nelle scuole, ma anche tra gli adulti e gli anziani, nell'ambito di gruppi organizzati e informali, ad esempio durante le feste di paese (Comuni, ASL, Pro-loco, Associazioni, Scuole, Slow food).

9. Dare continuità nel tempo ai percorsi di educazione alimentare promossi nelle Scuole ed estenderli alle famiglie (ASL, Scuole). [...]

15. Realizzare iniziative di educazione e sensibilizzazione sul consumo di acqua potabile con il coinvolgimento delle Scuole, a partire da quelle della prima infanzia, rivolte sia agli alunni che ai genitori (ASL, Comuni, Scuole).

16. Incentivare e sensibilizzare i gestori delle mense pubbliche e aziendali all'uso dell'acqua del rubinetto ("L'acqua del Sindaco") e di prodotti locali, ad esempio introducendo nelle gare di appalto e affidamento il requisito dei prodotti a Km0.

17. Promuovere e incentivare la riduzione degli sprechi con iniziative specifiche, quali ad esempio i "Last Minute Market", volti a recuperare la merce in scadenza, negozi dell'usato, recupero libri,... (Comuni, Grande distribuzione, Associazioni, ASL). [...]

19. Ridurre i rifiuti e gli sprechi attraverso il recupero dei cibi avanzati nelle mense scolastiche e la loro redistribuzione a persone bisognose (Scuole, ASL, Gestori mense, Genitori).

- **Frutta a Scuola:** programma ministeriale finalizzato a favorire il consumo di frutta
- Progetto scolastico con **Formicamica:** la scuola ha a disposizione 19 pagine del nuovo diario scolastico dell'associazione da illustrare con i progetti di promozione della salute attuati dalla scuola.

Razionale/ dati di contesto:

1. Gli effetti degli stili di vita sulla salute sono ben noti: secondo l'OMS in Europa l'86% dei decessi sono provocati da patologie croniche che hanno in comune fattori di rischio modificabili. L'OMS identifica sette principali fattori di rischio, direttamente o indirettamente riferiti allo stile di vita (tabagismo, ipertensione arteriosa, alcol, eccesso di colesterolo, sovrappeso, scarso consumo di frutta e verdura, inattività fisica) responsabili del 60% della perdita di anni in buona salute in Italia e in Europa. Si tratta di fattori di rischio causati da comportamenti assunti solo in parte sulla base di scelte individuali, dal momento che l'ambiente fisico e sociale esercita una forte pressione facilitando l'adozione di stili di vita nocivi (o protettivi) per la salute. Per quanto riguarda la popolazione infantile del nostro territorio, dati recenti, sono ricavabili per le diverse età dai sistemi di sorveglianza Okkio alla Salute e HBSC. Nei bambini della scuola primaria della nostra ASL (Okkio 2010) è stato rilevato che **l'8% dei bambini è obeso e il 19% sovrappeso** e molti hanno una condotta alimentare scarsamente in linea con le indicazioni nutrizionali nazionali e internazionali. In Piemonte i dati (HBSC 2008) relativi ai ragazzi adolescenti da 11 a 15 anni evidenziano che circa il 19% è in sovrappeso e quasi il 5% è obeso, con una scarsa aderenza alle raccomandazioni ed indicazioni nutrizionali. Anche nel nostro territorio sono diffusi comportamenti e fattori determinanti per la prevalenza di sovrappeso e obesità.

- Sono diffuse abitudini alimentari scorrette: ad esempio il 5% non fa mai colazione, il 33% la fa inadeguata e solo il 27% consuma una merenda adeguata nell'intervallo. Più della metà (61%) consuma frutta una o meno di una volta al giorno e uno su 3 consuma verdura meno di una volta al giorno o mai. Meno dell'1% consuma le **5 porzioni al giorno di frutta e verdura** raccomandate dall'OMS. (dati tratti dal report Okkio alla salute ASL CN1)
- Per quanto riguarda l'attività fisica solo il 17% dei ragazzi da 11 a 15 anni svolge attività fisica secondo quanto indicato dalle linee guida internazionali (almeno un'ora al giorno). Una regolare attività fisica è svolta solo dal 7% degli adolescenti. Per quanto riguarda i bambini della scuola primaria, dai dati di Okkio emerge che secondo i loro genitori, nella nostra ASL, circa 3 bambini su 10 (33%) fanno un'ora di attività fisica per 2 giorni la settimana, il 6% neanche un giorno e solo il 17% da 5 a 7 giorni.
- Spesso le abitudini dei ragazzi sono fondate anche su credenze erranee relativamente agli alimenti e alla loro composizione (fattore predisponente). Le abitudini dei ragazzi riflettono anche le credenze dei genitori: rispetto al **consumo di frutta e verdura** lo studio ZOOM8 (2010) mostra che alla domanda sulla frequenza ottimale di consumo solamente il 34,7% dei genitori risponde correttamente "più volte al giorno", mentre ben il 30,7% risponde solo "tre – quattro volte a settimana" mostrando una forte mancanza di consapevolezza sul corretto uso di tali alimenti.
- Altro elemento importante nel determinare l'eccesso ponderale diffuso è legato alle **porzionature eccessive** per il fabbisogno calorico dei bambini. Le quantità sembrano essere un fattore di rischio più influente rispetto alle frequenze di consumo (Ledikwe JH et al, 2005; The Challenge of obesity, WHO, 2007). È stato evidenziato (Fisher et al 2003) che raddoppiando la grandezza della porzione di primo servito alle materne, si evidenzia un decremento del consumo degli altri alimenti serviti nello stesso pasto, che non è in grado di compensare l'aumentata assunzione calorica legata al primo piatto, per cui si verifica

un incremento dell'energia assunta a pasto. A 5 anni i bambini smettono di mangiare in risposta a fame e sazietà e cominciano a rispondere ad altri stimoli legati all'attivazione dei centri di gratificazione. Le ricerche hanno dimostrato che la capacità di compensare il consumo di alimenti ad elevato contenuto calorico, mangiando di meno ai pasti successivi diminuisce con il crescere dell'età di anno in anno (Johnson SL, e Taylor-Holloway LA, 2006). Nel triennio 2007-2009 è stato attivato un sistema di sorveglianza regionale per la valutazione della corrispondenza tra porzioni servite e raccomandate nelle tabelle dietetiche in 1273 scuole e 257 comuni: emerge che nel 70% dei casi la porzionatura di primi e contorni avviene a colpo d'occhio, senza l'utilizzo di strumenti standard.

- Anche la destrutturazione dei pasti incide sull'aumento dei consumi: l'abuso di **spuntini** non è mai controbilanciato da una adeguata riduzione dell'apporto calorico ai pasti, determinando così un introito calorico eccessivo quotidiano (Jahns L et al., The increasing prevalence of snacking among US children from 1977 to 1996; Journal of pediatrics 2001)
- Alcune altre caratteristiche degli alimenti, oltre alle dimensioni delle porzioni, esercitano una potente influenza sul nostro desiderio di averne sempre di più (Murphy ES, 2003): concentrazione degli ingredienti gratificanti (zuccheri, grassi, sale), varietà e accessibilità.

2. Presso le mense scolastiche si rileva spesso il problema di un **elevato quantitativo di alimenti avanzati** che incidono sui costi (del pasto e di smaltimento dei rifiuti) e sull'adeguatezza nutrizionale complessiva dell'alimentazione quotidiana dei bambini. Fra gli alimenti più scartati vi sono infatti i contorni e i secondi piatti, mentre i primi vengono consumati regolarmente o in eccesso. La rilevazione regionale sulle porzionature nelle mense scolastiche evidenzia che nell'80% dei casi viene concesso il bis degli alimenti (più spesso il primo) e nel 20% il personale di mensa non ha indicazioni circa la distribuzione degli alimenti. Dalla constatazione del problema avanzi e degli sprechi spesso nascono i progetti delle Associazioni tipo "formicamica" o L.V.I.A., con cui le scuole primarie di Savigliano hanno instaurato collaborazioni. A Savigliano, presso la mensa scolastica del II circolo, da una valutazione preliminare effettuata dal personale di assistenza mensa e dalla osservazione dei comportamenti alimentari dei ragazzi, emerge chiaramente la difficoltà a consumare il secondo e il contorno e di conseguenza la presenza di scarti e avanzi.

Tuttavia al momento non viene effettuato un monitoraggio quantitativo preciso degli scarti (esatto peso) e dell'effettiva qualità e quantità del pasto assunto dai bambini in mensa a fronte del pasto servito. In occasione dell'ultima revisione del capitolato per l'assegnazione del servizio mensa da parte del Comune di Savigliano il menù è stato rivisto e modificato, introducendo portate a base di verdure crude, prodotti a km 0 e dop. Inoltre in ottemperanza al bando di assegnazione del servizio di assistenza mensa, la ditta appaltatrice è tenuta alla realizzazione di progetti educativi con ricadute locali, ed è quindi favorevole all'attuazione di attività di promozione alla salute.

analisi dei bisogni

Le opinioni di alcuni *stakeholders* coinvolti sono state analizzate nelle fasi di analisi dei bisogni.

Alcune maestre rilevano il problema etico degli sprechi di cibo; spesso lamentano che i bambini non vogliono mangiare e rifiutino molti alimenti senza neppure voler assaggiare.

L'amministrazione comunale è interessata a valutare il gradimento del nuovo menù e a far sì che il servizio mensa incontri l'approvazione delle famiglie .

La Cooperativa Valdocco ha interesse a che il servizio mensa che offre sia apprezzato e al contempo si trova nella necessità di realizzare un progetto educativo per ottemperare alle richieste del bando di assegnazione.

Il SIAN ha interesse a promuovere comportamenti alimentari salutari finalizzati alla prevenzione di sovrappeso e obesità e di altre patologie croniche.

Obiettivi

- Aumento consumo verdura in mensa
- Miglioramento qualità nutrizionale e maggior adeguatezza delle porzioni del pasto assunto in mensa
- Riduzione degli sprechi di cibo
- **Obiettivi didattici**
 - -Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi

- Saper apprezzare il profumo, il gusto, l'aspetto e la consistenza quali componenti essenziali del gradimento di un cibo
- Imparare a distinguere tra nutrizione e alimentazione e individuare le caratteristiche nutrizionali del cibo
- Formare i gruppi degli alimenti in base alla loro qualità nutrizionale (piramide alimentare e pasti equilibrati)
- Prendere confidenza con alcune tecniche di registrazione e di classificazione dei dati
- Imparare a problematizzare i propri apprendimenti, formulando ipotesi e verificandole
- Trarre piacere dagli stimoli offerti dal cibo e reagire positivamente a situazioni operative non autoritarie e tendenzialmente gratificanti
- Incentivare l'iniziativa personale, la formulazione di opinioni e la promozione di giudizi indipendenti
- Stimolare lo spirito di collaborazione e di emulazione positiva attraverso il lavoro di piccolo gruppo
- Aumentare la fiducia nelle proprie capacità di progettazione, di sperimentazione e di produzione
- Migliorare la capacità di discriminazione sensoriale
- Ampliare la gamma dei cibi assunti come educazione al gusto
- Acquisire, a tavola, comportamenti più corretti (masticazione adeguata, tempi distesi)

determinanti e fattori ambientali su cui intende incidere il progetto

Si ritiene che numerosi determinanti influiscano sulla qualità e quantità del pasto assunto in mensa (che a sua volta incide sulla qualità nutrizionale dell'alimentazione quotidiana dei bambini). Qualità nutrizionale, adeguatezza delle porzioni del pasto assunto in mensa e sprechi di cibo sono elementi correlati fra loro e sono influenzati dai seguenti fattori su cui si intende incidere attraverso le azioni previste dal progetto.

determinante	azione
Adeguatezza delle <u>porzioni</u> : quantità eccessive di primo e spuntini determinano una riduzione dell'appetito a pasto e quindi maggiori difficoltà nel consumare cibi non particolarmente graditi o palatabili (verdura e frutta).	<ul style="list-style-type: none"> • Rilevazione scarti e porzionature • Formazione sulle porzioni addetti mensa e cucina • Formazione genitori e insegnanti sulle porzioni
il <u>gusto</u> : pur essendo una caratteristica individuale, spesso è influenzato da fattori psicologici o socio-culturali. Infatti all'origine del rifiuto di un cibo da parte di un bambino spesso ci sono meccanismi psicologici innati di diffidenza verso le novità, che si possono modificare offrendo occasioni frequenti di familiarizzare con i gusti poco graditi o poco conosciuti, magari riproposti più volte in forme diverse e in contesti sereni e di convivialità. Altre volte il rifiuto di un cibo è dovuto alla scarsa abitudine a cogliere e apprezzare le qualità sensoriali dell'alimento (profumi, forme, consistenza, colore, ...), o alle scarse conoscenze relative alla sua storia (provenienza, tradizioni culinarie familiari, usanze popolari...), origine e modalità di preparazione.	Educazione al gusto dei bambini attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • assaggi verdura peer to peer, • letture animate e musicate a tema peer to peer, • attività didattiche inerenti il tema dell'alimentazione • corso di degustazione per i ragazzi (?) • frutta a scuola
Spesso la gradevolezza di un alimento dipende anche dall' <u>abitudine</u> acquisita in famiglia al suo consumo (Gibson et al. Appetite, 1998. 31 (2):205-28 / Bere et al. Public Health Nutr, 2004; 7 (8):991-8).	<ul style="list-style-type: none"> • sensibilizzazione delle famiglie al consumo di frutta e verdura e all'abitudine alla colazione • eventuale corso di cucina sulle modalità di preparazione alimenti sani
Le <u>qualità sensoriali</u> degli alimenti (aspetto, sapore consistenza) e le modalità di preparazione.	<ul style="list-style-type: none"> • addestramento alla valutazione sensoriale degli alimenti attraverso uso di una scheda di valutazione menù e corso di degustazione • proposte di variazioni del menù alla ditta

	ristoratrice
La disabitudine a discriminare fra la percezione di <u>disgusto</u> e quella di minor gradevolezza induce a polarizzare le preferenze alimentari e indirizzare le scelte solo su alimenti <u>molto graditi</u> .	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione al gusto • Interventi con le famiglie sulla tollerabilità della minore gradevolezza
Il clima o contesto in cui si svolge il pasto: un ambiente silenzioso, ordinato e sereno favorisce un clima di convivialità e una maggior attenzione al cibo. Alcune esperienze di insonorizzazione delle mense scolastiche hanno dimostrato un comportamento dei ragazzi totalmente modificato. (es. conversazioni più frequenti ad ogni tavolo, pasti più lunghi ecc.) <i>A. Peretti e R. Pompoli, Rumore e Ambienti scolastici, Associazione Italiana di Acustica – GAA.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione regole di comportamento in mensa condivise dalla comunità scolastica (alunni, insegnanti, genitori, assistenti mensa)

Linee guida

- Linee guida INRAN
http://www.inran.it/648/linee_guida.html
- LARN
http://www.sinu.it/larn/tab_rias.asp
- linee guida dietetiche alimentari in europa
<http://www.eufic.org/article/it/page/RARCHIVE/expid/Linee-guida-dietetiche-alimentari-Europa>

Modello teorico o esperienze derivanti da altri progetti?

- Esperienze: Progetto “La porzione è servita. Porzionare correttamente in mensa” a cura dell’ASL TO3; Progetti “Creamenù” a cura del SIAN ASL CN1 e del SIAN ex ASL Pinerolo; ricerca dell’Università di Torino per il progetto “Buon samaritano”
- Riferimenti teorici: peer education, modello proceed-procede di Green

risultati attesi

Rispetto agli obiettivi del progetto si attende un incremento del consumo di secondo e contorno e parallelamente una riduzione degli sprechi, ottenuti anche attraverso una più accurata e adeguata porzionature.

Tuttavia, poiché gli obiettivi dipendono a loro volta da molteplici fattori, su cui andrà ad agire il progetto, sono previsti risultati parziali legati all’azione specifica sui singoli determinanti, qui di seguito descritti.

azione	Risultati attesi	Indicatore di risultato	strumento
Educazione al gusto dei bambini attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • assaggi verdura peer to peer • letture animate e musicate a tema peer to peer • attività didattiche inerenti il tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Maggior disponibilità dei bambini all’assaggio delle verdure in mensa • Maggior competenza gustativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento n° bambini della materna e delle elementari che almeno assaggiano il contorno di verdura in mensa • Verifica da parte dell’insegnante 	Scheda rilevazione consumi in mensa Verifiche

- ¹ -I cinque sensi con particolare riferimento al mondo del cibo: scoperta delle funzioni sensoriali per mezzo del cibo.
- -La prima colazione: scoperta delle necessità energetiche di chi cresce, studia o lavora e principi generali per organizzare la prima colazione; saper distinguere tra ciò che fa bene e ciò che fa male
- -Il gusto: scoperta delle diverse possibilità gustative e riconoscimento dei quattro sapori fondamentali.
- -I fuori pasto: loro corretta collocazione nella piramide alimentare a completamento della dieta giornaliera
- -Le verdure: conoscenza dei principali ortaggi di stagione attraverso esperienze sensoriali, gustative e curiosità
- Scoprire gli ingredienti che compongono alcuni piatti che vengono serviti alla mensa scolastica

<p>inerenti il tema dell'alimentazione svolte dagli insegnanti (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • frutta a scuola 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento delle verdure conosciute o di gusti graditi 	<p>dell'insegnante</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • sensibilizzazione delle famiglie al consumo di frutta e verdura e all'abitudine alla colazione attraverso coinvolgimento nel progetto e incontri informativi • eventuale corso di cucina sulle modalità di preparazione alimenti sani 	<ul style="list-style-type: none"> • maggiori competenze nutrizionali • incremento alimenti sani nella dieta quotidiana della famiglia • 	<ul style="list-style-type: none"> • miglioramento conoscenze • miglioramento frequenze di consumo in famiglia • incremento abilità di cucina dei genitori 	<ul style="list-style-type: none"> • questionario autosomministrato pre/ post su conoscenze e abitudini (da preparare sulla base di Okkio e zoom8 di valutazione di efficacia) • autoverifica a fine corso cucina delle competenze acquisite
<ul style="list-style-type: none"> • addestramento dei bambini alla valutazione degli alimenti (scheda valutazione menù) 	<ul style="list-style-type: none"> • miglioramento capacità discriminativi e descrittiva, maggior accettabilità degli alimenti poco graditi • acquisizione vocabolario appropriato 	<ul style="list-style-type: none"> • N° bambini delle elementari che almeno assaggiano il contorno di verdura in mensa • Riduzione scarti in mensa • Verifica dell'insegnante 	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda rilevazione consumi in mensa • Verifica dell'insegnante
<ul style="list-style-type: none"> • Rilevazione scarti e porzionature • Formazione sulle porzioni addetti mensa e cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione precisa dell'entità del problema • Riduzione scarti • Miglioramento distribuzione nutrienti nel pasto consumato dai bambini 	<ul style="list-style-type: none"> • Quantità di pasti consumati in modo adeguato, solo assaggiati o rifiutati • incremento consumi di secondi piatti e contorni • riduzione scarti • uso metodi di porzionature adeguati • 	<p>Scheda rilevazione consumi in mensa pre-post</p> <ul style="list-style-type: none"> - scheda individuale consumi pre-post - pesatura scarti (gruppo sperimentale e gruppo di controllo) pre-post <p>verifica in loco (sorveglianza) da parte del SIAN</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Formazione genitori e insegnanti sulle porzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di abilità e competenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento porzionature a casa 	<ul style="list-style-type: none"> • questionario (sezione aggiunta nel post)

Ricadute positive attese

Ricadute positive potranno essere un complessivo miglioramento della qualità nutrizionale (migliore distribuzione dei nutrienti) dell'alimentazione quotidiana dei bambini e un maggior accordo scuola- comune - famiglie sulla gestione dei pasti. La riduzione dei rifiuti comporterà un risparmio per l'amministrazione.

metodologia:

documentazione di tutte le fasi (scritta/ foto/ video)

CRONOPROGRAMMA e risorse necessarie (professionali, strumentali, economiche)

2011	azioni	Attori e risorse	destinatari
Febbraio-marzo	ricerca e proposta letture in classe	Cristina Cordasco (Valdocco)	3A e 3B
marzo	Contatti con enti partners (comune, dirigenti materne ed elementari, Valdocco, commissione mensa)	SIAN ASL CN1	
Marzo	I Rilevazione numerica consumi e scarti (vedi scheda allegata)	Operatori Valdocco	Tutta la mensa del II circolo
marzo	addestramento dei bambini alla valutazione degli alimenti (attraverso l'uso ragionato della scheda valutazione menù)	Operatori Valdocco, insegnanti	3A e 3B, 5A e 5B
Aprile	Il rilevazione numerica menù estivo (vedi scheda allegata)	Operatori Valdocco	Tutta la mensa del II circolo
Aprile	Addestramento classi 3A e 3B all'assaggio	SIAN, Insegnanti Scuola	3A e 3B
maggio	Peer education: i bambini delle 3A e B vanno alle materne per assaggio e lettura. Registrazione radio/tv (dal vivo?)	Cristina Cordasco (Valdocco). Ufficio stampa ASL CN1 Accordo con radio Savigliano	3A e 3B bambini materne II circolo (via muratori e via Einaudi)
maggio	Predisposizione, distribuzione, raccolta e analisi questionari dei genitori attraverso la scuola	Scuola, SIAN	Genitori 3A e 3B e gruppo di controllo del I circolo
Maggio/giugno	fiesta di fine anno con presentazione del lavoro ai genitori (lettura e assaggio guidato dai bambini), restituzione questionari pre, parte informativa e richiesta partecipazione alla seconda parte del progetto	Insegnanti, Valdocco, bambini, SIAN	Genitori 3A e 3B Genitori materne (?)
Giugno	Corso responsabili ristorazione scolastica	SIAN (in adempimento alle indicazioni PRISA 2011)	responsabili/referenti dei Servizi di ristorazione scolastica. (almeno un rappresentante del Comune e/o scuola, un rappresentante della ditta appaltatrice ed un rappresentante della commissione mensa)
2012			

settembre	Presentazione e avvio progetto sulle porzioni (problema retribuzione ore personale cooperativa)	SIAN, Comune, Scuola	maestre e operatori Valdocco I e II circolo
	Intervento al primo consiglio di classe per informare e coinvolgere famiglie	SIAN, Comune	Genitori II circolo
Settembre/ottobre	Peer education: i bambini delle classi terze (tre sezioni 1 circolo) vanno alla materna Gulino per assaggio	Insegnanti 1 circolo Sian ASL CN1	Classi terze bambini materna Gulino I circolo
settembre	Formazione ai bambini in vista della rilevazione scarti	SIAN e maestre	Bambini 4A e 4B
settembre	Pesata (pre) scarti mensa divisi per tipologia e pesata scarti in teglia. Pesata separata per classi sperimentali	Bambini aiutati dal personale (solo 4A e 4B); solo personale per tutti gli altri; SIAN	I e II circolo
settembre	Valutazione scarti e calcolo costi con Comune; valutazione cause scarti per definizione programma successivo	SIAN, comune	I e II circolo
Ottobre	Formazione su porzionature a personale cucina e mensa	SIAN (in adempimento alle indicazioni PRISA 2011)	personale cucina e mensa (addetti alla distribuzione)
Ottobre/novembre	Formazione su porzionature a: insegnanti e genitori	SIAN	Solo insegnanti e genitori 4A e 4B II circolo
Novembre/ aprile	Interventi su classi di educazione alimentare (porzionature a misura di bambino, mercato, laboratori del gusto per favorire il consumo di verdure; condivisione regole di comportamento a tavola)	SIAN, maestre, operatori Valdocco	Solo 4A e 4B II circolo
Novembre/maggio	Realizzazione da parte dei bambini di un "manuale sana alimentazione"	Mastre, Cristina Cordasco, bambini	Solo 4A e 4B II circolo
Aprile/ maggio	Eventuale corso di cucina ai genitori delle classi sperimentali	???? – [se ci fossero dei soldi...]	Solo genitori 4A e 4B II circolo
Maggio	Pesata di valutazione (post) scarti mensa divisi per tipologia e pesata scarti in teglia. Pesata separata per classi sperimentali	Bambini aiutati dal personale (solo 4A e 4B); solo personale per tutti gli altri	I e II circolo
maggio	Distribuzione, raccolta e analisi questionari genitori	Scuola, SIAN	Genitori Solo genitori 4A e 4B II circolo + gruppo di controllo I circolo
Maggio	Festa finale con pic nic sano e restituzione risultati	tutti	II circolo

Criticità da risolvere:

- retribuzione ore extra (formazione, incontri) personale Valdocco
- coinvolgimento attivo commissione mensa – con quali modalità?
- Individuazione modalità di coinvolgimento dei bambini particolarmente diffidenti verso i gusti nuovi o non graditi e delle loro famiglie

Piano di Comunicazione

Programma letture TRS radio Savigliano

Articoli su stampa locale

Ufficio stampa ASL

Incontri con le famiglie di presentazione e restituzione

Pubblicazione progetto su sito Asl e sul sito www.retepromozionesalute.it

Piano di valutazione

azioni	Indicatori di processo	Indicatori di output	Indicatori di impatto
2011			
ricerca e proposta letture in classe	Rispetto dei tempi		
Contatti con enti partners (comune, dirigenti materne ed elementari, Valdocco, commissione mensa)	Rispetto dei tempi	Grado di adesione da parte dei partners e dei destinatari	
I Rilevazione numerica consumi e scarti (vedi scheda)	Rispetto dei tempi	Quantità e qualità schede raccolte N° rilevatori disponibili	Quantificazione preliminare degli scarti per valutazione problema
addestramento dei bambini alla valutazione degli alimenti (scheda valutazione menù)	Rispetto dei tempi Partecipazione dei bambini	Compilazione scheda valutazione menù	Incremento cibi assaggiati
Il rilevazione numerica menù estivo (vedi scheda)	Rispetto dei tempi	Quantità e qualità schede raccolte N° rilevatori disponibili	Quantificazione preliminare degli scarti per valutazione problema
Addestramento classi 3A e 3B all'assaggio	Realizzazione prova preliminare		Incremento verdure assaggiate a mensa Gradimento dell'attività rilevato dagli insegnanti
Peer education: i bambini delle 3 vanno alle materne per assaggio e lettura. Registrazione radio/tv (dal vivo?)	Realizzazione attività	Realizzazione dell'attività presso le materne Registrazione delle letture	Incremento verdure assaggiate a mensa Gradimento dell'attività rilevato dagli insegnanti
Predisposizione, distribuzione, raccolta e analisi questionari dei genitori attraverso la scuola	Rispetto dei tempi, consegna dei questionari	Produzione del questionario N° questionari raccolti	
festa di fine anno con presentazione del lavoro ai genitori (lettura e assaggio guidato dai bambini), restituzione analisi questionari pre, parte informativa e richiesta partecipazione alla seconda parte del progetto	Rispetto dei tempi Grado di coinvolgimento degli attori nella preparazione	- Risultati rilevazione questionari, documentazione (slides, video, foto, registrazione letture) - gradimento -	Adesione delle famiglie al progetto
Corso responsabili ristorazione scolastica e addetti mensa	Partecipazione	Corretta applicazione procedure apprese	Corretta porzionature verificata tramite vigilanza a campione (v. PRISA 2011)
2012			

Presentazione e avvio progetto sulle porzioni (problema retribuzione ore personale cooperativa)	Rispetto dei tempi		
Intervento al primo consiglio di classe per informare e coinvolgere famiglie	Rispetto dei tempi		
Formazione ai bambini in vista della rilevazione scarti	Rispetto dei tempi Acquisizione abilità manuali		
Pesata (pre) scarti mensa divisi per tipologia e pesata scarti in teglia. Pesata separata per classi sperimentali	Rispetto dei tempi	Raccolta dati	
Valutazione scarti e calcolo costi con Comune; valutazione cause scarti per definizione programma successivo	Rispetto dei tempi, coinvolgimento comune	Produzione programma formazione	Definizione programma coerente ai bisogni
Formazione su porzionature a personale cucina e mensa*	Rispetto dei tempi, realizzazione attività	Produzione materiali informativi (slides)	Adozione strumenti tarati Adeguamento porzioni
Formazione su porzionature a insegnanti e genitori *	Rispetto dei tempi, realizzazione attività	Produzione materiali informativi (slides)	Incremento conoscenze e competenze rilevate tramite questionario a fine anno
Interventi su classi di educazione alimentare (porzionature a misura di bambino, mercato, laboratori del gusto per favorire il consumo di verdure; condivisione regole di comportamento a tavola)	Rispetto dei tempi, realizzazione attività	Realizzazione poster delle regole condivise della mensa	Miglioramento qualità nutrizionale del pasto assunto rilevata tramite pesata scarti e rilevazione consumi
Eventuale corso di cucina ai genitori delle classi sperimentali	Reperimento risorse e adesioni Rispetto dei tempi, realizzazione attività	Locandina del corso, materiali	Acquisizione abilità, incremento conoscenze e abitudini sane rilevate tramite questionario
Pesata di valutazione (post) scarti mensa divisi per tipologia e pesata scarti in teglia. Pesata separata per classi sperimentali	Rispetto dei tempi	Raccolta dati	
Distribuzione, raccolta e analisi questionari genitori	Rispetto dei tempi	Raccolta dati	
Festa finale con pic nic sano e restituzione risultati	Realizzazione attività	Grado di partecipazione	Indice di gradimento raccolto tramite questionario

Documentazione prodotta

Progetto

Prodotti realizzati dai bambini (cd favole lette dai bambini, documentazione video, manuale di alimentazione, diario Formicamica...)

Materiali di lavoro (schede di rilevazione/ valutazione, questionari, slides, ...)
Report sui risultati

follow up

rilevazione scarti e consumi a un anno

*** IN ADEMPIMENTO ALLE INDICAZIONI PRISA 2011:**

A.11 AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

A.11.1 ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

Le attività previste per l'area nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia efficienza ed appropriatezza. Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale in primo luogo i Piani locali della prevenzione (area stili di vita) e i Profili e Piani di salute attivati nei Distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi nuovi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare ed implementare tale partecipazione attiva cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.

La programmazione SIAN del prossimo quadriennio proporrà azioni sui diversi ambiti precisando annualmente le azioni specifiche previste.

Per il 2011 sono previste le seguenti attività:

Verifica dei menù nella ristorazione scolastica ed assistenziale

Rappresenta ormai un'attività ordinaria dei Servizi estesa a tutte le strutture mensa censite sul territorio.

L'utilizzo delle raccomandazioni fornite nei documenti Regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale" ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

Alcune ASL hanno iniziato da qualche anno il lavoro di valutazione dei menù per diete speciali dando risposta ad un problema importante e diffuso rappresentato dalla gestione delle diete speciali (allergie, intolleranze, etico-religiose) che implica una valutazione attenta nella formulazione dei menù per evitare l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti. Questa attività, sicuramente utile richiede un importante impegno per i Servizi che nei prossimi anni dovranno trovare anche in base all'esperienza maturata in alcune ASL, risposte adeguate con azioni sostenibili.

Ristorazione scolastica

Nel 2007-2008, sulla base dei risultati di un progetto pilota attuato dall'ex ASL 5, è stato dato l'avvio ad una indagine conoscitiva sulle modalità di porzionatura di primi piatti e contorni nella ristorazione scolastica.

Nel biennio 2009-2010 è stata completata l'indagine conoscitiva sulle modalità di porzionatura, mediante compilazione della prevista scheda di sorveglianza nel 100% degli enti che erogano il servizio di refezione scolastica.

Nel 2010 i dati del censimento sono stati elaborati e sono stati preparati materiali formativi/informativi distribuiti ed illustrati nell'ambito di un corso di formazione regionale attuato in due edizioni nel gennaio del 2011. Il corso, con la relativa documentazione prodotta, rappresenta la base di partenza per l'attività prevista in quest'ambito. Gli indirizzi ed i materiali prodotti saranno utilizzati dai Servizi per proporre indicazioni operative utili a garantire una corretta porzionatura dei primi piatti e/o contorni nelle mense.

Per il biennio 2011-2012 viene quindi richiesto ai SIAN di continuare tale programma nelle strutture scolastiche, con compiti articolati come di seguito indicato:

➤ **Fase 1 (febbraio 2011 – dicembre 2011) a cura dei SIAN:**

- attivare almeno un corso di formazione rivolti ai "responsabili/referenti dei Servizi di ristorazione scolastica. E'opportuno che al corso siano invitati, per ciascun comune e/o scuola privata/parificata almeno un rappresentante del Comune e/o scuola, un rappresentante della ditta appaltatrice ed un rappresentante della commissione mensa, ove presente;

- attivare almeno un corso di formazione rivolto agli addetti alla distribuzione sull'importanza e sulle modalità per garantire una corretta porzionatura di primi e contorni utilizzando i materiali proposti durante i corsi di formazione effettuati a gennaio 2011;
- diffusione sistematica agli Enti gestori della ristorazione, anche in occasione dell'invito ai corsi, di informazioni per l'utilizzo di utensili differenziati per fascia di età e/o piatti campione. Sarebbe opportuno ed auspicabile una ricerca attiva degli appalti in scadenza per sensibilizzare gli Enti appaltanti ad inserire tali indicazioni nella proposta di revisione/rinnovo appalti.

➤ **Fase 2 (gennaio -dicembre 2012) a cura dei SIAN:**

proseguire e completare le azioni di fase 1 ed attivare una vigilanza a campione su almeno 15 strutture (appartenenti agli enti gestori che hanno ricevuto nel 2011 le indicazioni atte a garantire porzioni differenziate in sede di rinnovo di capitolato di appalto) mediante sopralluogo utilizzando la scheda di "SORVEGLIANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE MENSE -Sezione A" già fornita dal Settore regionale competente nel biennio 2007-2008.