



Quando i ragazzi sono protagonisti.....

CREA MENU

“... abbiamo cominciato a pensare che in fin dei conti i ragazzi avevano un qualche diritto ad esprimersi su quello che volevano mangiare a scuola e da questo è nato il progetto Crea menu”
Giovanna Paltrinieri, 2005

Il progetto ideato e progettato una ventina di anni fa dalla dott.ssa Giovanna Paltrinieri, esperta di nutrizione e di comportamenti alimentari, coinvolge direttamente i ragazzi, attraverso i loro insegnanti, nella redazione di un menù scolastico, che, se approvato dal SIAN e ritenuto equilibrato e sostenibile, verrà adottato nella scuola l'anno successivo.

Il progetto si sviluppa con gli insegnanti delle classi 2 delle scuole secondarie di primo grado o con il quarto anno delle scuole primarie.

Il progetto si avvale della collaborazione della Promozione della Salute, del SIAN, degli operatori sanitari della AdV Camminare Insieme e dell'Università - Dipartimento di sanità pubblica

Programma

Vengono calendarizzati quattro incontri con gli insegnanti della classe:

Ø il primo incontro è un incontro di conoscenza, in cui viene fatto un pre-test e si cominciano a passare qualche informazione su come si costruisce un menù corretto. Viene chiesto loro di preparare un menu di una settimana sola, scolastico, quindi solo su un pasto.

Ø al secondo incontro gli insegnanti ci portano un menù fatto da loro e viene fatta una correzione incrociata per cominciare a capire come in pratica si fa un menù. Viene consegnato del materiale di approfondimento, comprese le linee guida per la redazione dei menù.

Ø Poi gli insegnanti cominciano a lavorare con la classe. Si lasciano alcuni mesi di tempo, lavorano su ciascuna classe e ovviamente il menù che deve essere presentato dalla classe deve avere certi criteri: deve essere equilibrato, deve essere fattibile in una mensa scolastica, deve avere un costo ragionevole, in sostanza deve essere sostenibile.

Ø Ad aprile gli insegnanti portano il menù fatto dai ragazzi e si vede se ci sono delle correzioni da fare e vengono forniti consigli sulle correzioni: si tratta sempre di consigli generici, sulla base dei quali sono i ragazzi che scelgono.

Ø Gli insegnanti riportano il menu corretto nelle classi e i ragazzi scelgono come redigere la versione finale del menu

Ø Successivamente si fissa un incontro alla presenza del SIAN, con i ragazzi nelle classi e insieme si decide quale è il menù definitivo. Sono presenti all'incontro anche il Comune e le ditte appaltatrici perché bisogna raggiungere un accordo per l'approvazione del menù.

Ø Nell'anno successivo il menù viene somministrato e l'anno successivo la classe che ha redatto il menù si occupa della valutazione, sia attraverso la raccolta del gradimento sia attraverso l'analisi degli scarti.

Note

Il progetto è destinato prioritariamente alle scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado degli IC di Villar Perosa e di Perosa Argentina, in Valle Chisone e Germanasca e agli IC del Comune di Grugliasco, perché individuate sulla base degli indicatori Health Action Zone.

Eventuali altre richieste verranno esaminate e prese in considerazione solo se vi saranno le disponibilità degli operatori.

Il progetto verrà realizzato grazie alla collaborazione con l'AdV Camminare insieme di Torino, Direttore Giulio Fornero, che lo ha incluso nel progetto per le scuole PreventO e con l'Università di Torino, Dipartimento di Sanità Pubblica e Scienze Pediatriche, Prof.ssa Patrizia Lemma, Terza Missione

Lista referenti:

- COSOLA ALDA

Argomenti chiave:

- Alimentazione

Destinatari iniziativa:

- Insegnante, docente, professore

- Studente

Luoghi coinvolti e ordini scolastici:

Tutti i distretti ~ Tutti i comuni ~ Tutti gli istituti

- Scuola primaria
- Scuola secondaria 1° grado