PROGETTO

Corso Commissione Mensa

Regione Lombardia ATS Val Padana

Progetto avviato nell'anno 2002 - Ultimo anno di attività : 2019

Abstract

Obiettivo generale

In considerazione dell'indubbio ruolo positivo svolto dalle Commissioni Mensa (C. M.) nel migliorare il servizio di ristorazione scolastica erogato agli alunni che usufruiscono della mensa, si è cercato, attraverso le attività informativo-comunicativa, formativa ed educativa che costituiscono l'essenza del progetto, di trasmettere ai membri delle C. M. del territorio dell'ATS della Val Padana, in particolare per l'area territoriale di Mantova, informazioni e conoscenze specifiche sulle tematiche afferenti l'educazione e la sicurezza alimentare del pasto in mensa. A tale proposito, l'acquisizione dell'autonomia operativa nell'attività di monitoraggio del servizio di refezione scolastica associata all'osservanza delle modalità di comportamento è ritenuta necessaria per questo organismo consultivo nell'ambito delle realtà scolastiche e comunali, al fine di potenziare e sostenere l'efficacia degli interventi di sorveglianza nutrizionale effettuati dal U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione. Si è tenuto conto di quanto sollecitato dal documento Linee Guida per la ristorazione scolastica emanato dal Ministero della Salute nel 2010: "l'evoluzione del ruolo della Commissione Mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti o iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori" e del Codice Europeo contro il Cancro del 2014 e delle ultime indicazioni OMS del 2016 in tema nutrizionale.

Analisi di contesto

Molte malattie sono causate da fattori ambientali, sociali, economici che impongono l'adozione di politiche intersettoriali nel campo del lavoro, dell'ambiente, della scuola. È' cresciuta la consapevolezza del peso dei determinanti sociali e ambientali della salute, spesso inestricabilmente intrecciati a quelli individuali e comportamentali. Rafforzando le collaborazioni con i portatori d'interesse (titolari del servizio, gestori, scuola, genitori ecc) si cerca di ridurre i rischi legati alla scorretta alimentazione e alla vita sedentaria.

Il Piano Regionale di Prevenzione, le Regole di Sistema ed il conseguente Piano Integrato Locale degli interventi di promozione della salute, declinano la promozione di corrette abitudini alimentari al fine di ridurre l'incidenza delle malattie cronico-degenerative anche attraverso la predisposizione di corretti menù per la ristorazione collettiva optando per il pane a ridotto contenuto di sale, il consumo di pesce, di frutta e verdura di stagione, di una merenda salutare a scuola, l'inserimento di preparazioni vegetariane, la riduzione del consumo di carni rosse.

Le C. M., quali organo consultivo e di monitoraggio, rivestono un ruolo fondamentale per la realizzazione di questo obiettivo.

Il coinvolgimento della C.M. anche nella stesura dei criteri merceologici delle materie prime utilizzate in ristorazione scolastica può essere occasione per inserire in capitolato d'appalto del servizio alcune clausole orientate alla sostenibilità ambientale della ristorazione collettiva, come ad es. frutta e verdura di stagione e del territorio (filiera corta), utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto in sostituzione di quella confezionata, non utilizzo di posate e stoviglie in materiale plastico, anticipo della frutta da consumare nella merenda di metà mattina, piuttosto che distribuita al termine del pranzo, anche con la finalità della riduzione dello spreco alimentare.

La C. M. può inoltre sollecitare le Amministrazioni Comunali a sviluppare azioni di solidarietà sociale per l'utilizzo dei cibi non consumati in mensa (Legge 155/2003 "del Buon Samaritano") per evitare lo spreco alimentare. Nell'a.s. 2015/2016, il progetto è stato realizzato in 43 Amministrazioni Comunali della provincia di Mantova e in 2 Scuole Paritarie. A seguito degli importanti obiettivi raggiunti, nell'a.s. 2016/2017 è stato realizzato in 12 Amministrazioni Comunali. Nell'a.s. 2017/2018, il Corso C.M. è stato realizzato in 8 Amministrazioni Comunali e, nell'a.s. 2018/2029, per il notevole turn over dei commissari delle C.M., il percorso educativo è stato effettuato in 20 Comuni.

Metodi e strumenti

Con questa iniziativa le Commissioni Mensa acquisiscono autonomia funzionale e competenze specifiche promuovendo una corretta alimentazione sia attraverso la scelta di menù equilibrati secondo le indicazioni fornite dalle Linee guida ATS della Val Padana per la ristorazione scolastica, sia diventando promotrici di altri progetti di educazione alla salute, come ad esempio il progetto per le scuole "Cibo & Movimento".

Il monitoraggio della ristorazione collettiva attuato attraverso opportune procedure di sorveglianza, controllo e, soprattutto, informazione in materia di qualità dei prodotti alimentari e di etichettatura alimentare e nutrizionale, rappresenta un presidio indispensabile al conseguimento degli obiettivi precedentemente descritti.

I metodi utilizzati sono volti a:

- sviluppo di comunità attraverso il coinvolgimento attivo dei destinatari intermedi e dei vari attori della comunità (Amministrazioni Pubbliche e Private, Ditte di Ristorazione, Scuole e famiglie, Associazioni).

Le azioni sono:

- di carattere informativo/comunicativo: trasmissione di informazioni, conoscenze con modalità unidirezionali, tramite materiali pubblicati su siti web;
- formativo: acquisizione e potenziamento di competenze, abilità e tecniche tramite corsi, laboratori, ecc.;
- educativo: educazione ad un comportamento, stile di vita tramite attività didattico-educativa a scuola, anche con l'utilizzo della metodologia prevista nelle unità didattiche del progetto LST Program;
- organizzativo: miglioramento del servizio mensa.

Valutazione prevista/effettuata

Il progetto prevede una serie di indicatori utili alla valutazione, tra cui:

1) n. Amministrazioni Comunali e Private aderenti al progetto sul n. totale presenti sul territorio
2) n. di atti di formalizzazione di istituzione della C.M. e stesura del regolamento per il suo funzionamento sul n. totale di Amministrazioni Pubbliche o Private aderenti al progetto
3) n. di Amministrazioni Pubbliche e Private che adottano le Linee Guida ATS della Val Padana per la ristorazione collettiva sul n. totale delle Amministrazioni Pubbliche e Private aderenti al progetto
4) n. di Commissioni Mensa che attivano proposte di educazione alimentare sul n. totale di Commissioni Mensa aderenti al progetto

Risultati raggiunti al 31 dicembre 2017

1) n. Amministrazioni Comunali aderenti all'iniziativa: 48 su 69 comuni mantovani pari al 69,56%. Per l'anno scolastico 2017/2018, si prevede di estendere il progetto anche ai Comuni cremonesi.

n. Aministrazioni Private aderenti all'iniziativa: 2 su 26 scuole paritarie mantovane pari all'8%. Per l'anno scolastico 2017/2018, si prevede di ampliare il progetto anche alle Amministrazioni Private cremonesi.

2) Tutte le Amministrazioni Comunali aderenti al progetto hanno formalizzato l'istituzione della C.M. con la stesura del regolamento per il suo funzionamento.

3) n. 50 Amministrazioni Pubbliche e Private che adottano le Linee Guida ATS della Val Padana per la ristorazione collettiva su 50 Amministrazioni Pubbliche e Private aderenti al progetto, pari al 100%.

4) E' in corso di rilevazione l'indagine sul n. Commissioni Mensa che attivano proposte di educazione alimentare sul n. totale di Commissioni Mensa aderenti al progetto

Risultati raggiunti al 31 dicembre 2018
1) n. Amministrazioni Comunali aderenti all'iniziativa: 61 su 66 comuni mantovani pari al 92,42 %. Per l'anno scolastico 2018/2019, il corso verrà esteso anche ai Comuni Cremonesi.

2) Tutte le Amministrazioni Comunali aderenti al progetto hanno formalizzato l'istituzione della C.M. con la stesura del regolamento per il suo funzionamento.

3) n. 61 Amministrazioni Pubbliche e Private che adottano le Linee Guida ATS della Val Padana per la ristorazione collettiva su 61 Amministrazioni Pubbliche e Private aderenti al progetto, pari al 100%.

4) E' in corso di rilevazione l'indagine sul n. Commissioni Mensa che attivano proposte di educazione alimentare sul n. totale di Commissioni Mensa aderenti al progetto.

Risultati raggiunti al 31 dicembre 2019
1) n. Amministrazioni Comunali mantovane aderenti all'iniziativa: 60 su 64 comuni mantovani pari al 93,75%. Per l'anno scolastico 2018/2019, il corso è stato esteso, come proposta, anche ai Comuni cremonesi.

2) Tutte le Amministrazioni Comunali mantovane aderenti al progetto hanno formalizzato l'istituzione della C.M. con la stesura del regolamento per il suo funzionamento.

3) n. 64 Amministrazioni Pubbliche e n. 26 Private mantovane che adottano le Linee Guida ATS della Val Padana per la ristorazione collettiva su 64 Amministrazioni Pubbliche e 26 Private mantovane aderenti al progetto, pari al 100%.

4) E' in corso di rilevazione l'indagine sul n. Commissioni Mensa che attivano proposte di educazione alimentare sul n. totale di Commissioni Mensa aderenti al progetto.

Note

Per dare maggiore visibilità al progetto, Il Corso Commissione Mensa è stato inserito anche nel programma on line di proposte per la scuola "Costruire la Salute" che ATS della Val Padana ogni anno realizza e diffonde a tutte le scuole di ogni ordine e grado. Dall'anno scolastico 2019/2020 il Corso Commissione Mensa è stato inserito nel catalogo anche per il territorio cremonese.

Il progetto è stato presentato, per la prima volta, nel 2002 dall'ex ASL di Mantova; successivamente è stato rivisitato nel 2012 e, da allora, mantiene in linea di massima l'attuale format anche per il territorio cremonese dall'anno 2019.

Tema di salute prevalente : ALIMENTAZIONE

Temi secondari :
Sovrappeso e obesità
Sicurezza alimentare (MTA)
Dieta / aspetti nutrizionali
Sale
Lettura etichette
INTERCULTURA
POLITICHE PER LA SALUTE
DISUGUAGLIANZE
EMPOWERMENT
PARTECIPAZIONE (cittadinanza attiva, ...)

Setting :
Ambiente scolastico
Comunità

Destinatari finali :
Minori
Bambini (0-2 anni)
Scuola dell'infanzia
Scuola primaria
Scuola secondaria di primo grado

Mandati : Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

ORSINI ORNELLA (responsabile)
ATS della Val Padana
e-mail : ornella.orsini@ats-valpadana.it

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Amministrazione Locale
Dal 2002, anno di avvio del progetto, al 31 dicembre 2019 hanno aderito n. 56 Amministrazioni Comunali su un totale di 64 Comuni mantovani (dato aggiornato al 2019).
In fase progettuale; In fase di realizzazione;

Categoria ente : Azienda privata
Ditte di Ristorazione esistenti sul territorio mantovano
In fase di realizzazione;

Categoria ente : Scuola
Le scuole con mensa partecipano attivamente all'iniziativa
In fase di realizzazione;

Documentazione del progetto

1. Documento non definito

OBIETTIVI

Dare empowerment alle Commissioni Mensa perchè acquisiscano autonomia funzionale e competenze specifiche e promuovano azioni per una corretta alimentazione.

Adozione di Linee Guida ATS per la ristorazione scolastica e degli Asili Nido nei capitolati x gara d'appalto in ristorazione collettiva da parte delle A. Comunali e A. Private aderenti al progetto

Facilitare le iniziative volte a implementare stili di vita favorevoli alla salute in ambito alimentare da parte delle CM formate

L'obiettivo prioritario che ci si è posti è stato quello di fare in modo che le CM che hanno frequentato il corso sviluppassero "empowerment" per poter migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica. Un'adeguata formazione delle CM permette di trasformare i commissari da fruitori passivi e a volte non pienamente consapevoli del proprio ruolo, in protagonisti attivi e corresponsabili del servizio di ristorazione collettiva e delle ricadute dello stesso sull'alimentazione degli utenti e delle loro famiglie.

Geolocalizzazione

L'obiettivo prioritario che ci si è posti è stato quello di fare in modo che le CM che hanno frequentato il corso sviluppassero "empowerment" per poter migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica. Un'adeguata formazione delle CM permette di trasformare i commissari da fruitori passivi e a volte non pienamente consapevoli del proprio ruolo, in protagonisti attivi e corresponsabili del servizio di ristorazione collettiva e delle ricadute dello stesso sull'alimentazione degli utenti e delle loro famiglie.
Le azioni descritte sono state realizzate in tutte le Amministrazioni Locali aderenti al progetto.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/01/2017

Organizzazione e realizzazione incontri destinati a tutte le Amministrazioni di enti pubblici e privati di presentazione del progetto e pacchetto formativo con sua pubblicazione sul web - anno 2017

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2017

Raccolta delle adesioni degli enti ed organizzazione delle edizioni del corso strutturato su base residenziale con raggruppamento di enti limitrofi - anno 2017

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/01/2017

Pubblicazione e diffusione, anche attraverso il web, delle Linee Guida formalizzate - anno 2017

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #4 - 01/01/2017

Monitoraggio della ristorazione collettiva da parte della CM attraverso opportune procedure di sorveglianza e controllo - anno 2017

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #5 - 01/01/2017

Specifica informazione sulla qualità dei prodotti alimentari e di etichettatura alimentare e nutrizionale - anno 2017

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #6 - 01/01/2018

Organizzazione e realizzazione incontri destinati a tutte le Amministrazioni di enti pubblici e privati di presentazione del progetto e pacchetto formativo con sua pubblicazione sul sito - anno 2018

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #7 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Raccolta delle adesioni degli enti ed organizzazione delle edizioni del corso strutturato su base residenziale, con raggruppamento di enti limitrofi, ove possibile

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #8 - 01/01/2018

Pubblicazione e diffusione, anche attraverso il web, delle Linee Guida formalizzate - anno 2018

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #9 - 01/01/2018

Monitoraggio della ristorazione collettiva da parte della CM attraverso opportune procedure di sorveglianza e controllo - anno 2018

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #10 - 01/01/2018

Specifica informazione sulla qualità dei prodotti alimentari e di etichettatura alimentare e nutrizionale - anno 2018

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #11 - 01/01/2018

Geolocalizzazione 2018 (aggiornata a partire dal 2002, anno di avvio del progetto)

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :
Volta Mantovana; Villimpenta; Viadana; Suzzara; Sustinente; Solferino; Serravalle a Po; Sermide; Schivenoglia; San Martino dall'Argine; San Giovanni del Dosso; San Giorgio di Mantova; San Giacomo delle Segnate; San Benedetto Po; Sabbioneta; Roverbella; Roncoferraro; Rodigo; Rivarolo Mantovano; Redondesco; Quistello; Quingentole; Porto Mantovano; Ponti sul Mincio; Poggio Rusco; Piubega; Pegognaga; Ostiglia; Motteggiana; Monzambano; Moglia; Medole; Marmirolo; Mariana Mantovana; Marcaria; Mantova; Guidizzolo; Gonzaga; Goito; Gazzuolo; Gazoldo degli Ippoliti; Curtatone; Cavriana; Castiglione delle Stiviere; Castellucchio; Castelbelforte; Castel Goffredo; Castel d'Ario; Casalromano; Casalmoro; Bozzolo; Bagnolo San Vito; Asola; Acquanegra sul Chiese;

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #12 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Geolocalizzazione 2019
(aggiornata a partire dal 2002, anno di avvio del progetto)

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :
Volta Mantovana; Villimpenta; Viadana; Suzzara; Sustinente; Solferino; Serravalle a Po; Sermide; Schivenoglia; San Martino dall'Argine; San Giovanni del Dosso; San Giorgio di Mantova; San Giacomo delle Segnate; San Benedetto Po; Sabbioneta; Roverbella; Roncoferraro; Rodigo; Rivarolo Mantovano; Redondesco; Quistello; Quingentole; Porto Mantovano; Ponti sul Mincio; Poggio Rusco; Piubega; Pegognaga; Ostiglia; Motteggiana; Monzambano; Moglia; Medole; Marmirolo; Mariana Mantovana; Marcaria; Mantova; Guidizzolo; Gonzaga; Goito; Gazzuolo; Gazoldo degli Ippoliti; Curtatone; Cavriana; Castiglione delle Stiviere; Castellucchio; Castelbelforte; Castel Goffredo; Castel d'Ario; Casalromano; Casalmoro; Bozzolo; Bagnolo San Vito; Asola; Acquanegra sul Chiese;

Metodi non specificati

Descrizione dell'intervento :
La geolocalizzazione 2019 è aggiornata a partire dal 2002, anno di avvio del progetto

INTERVENTO AZIONE #13 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Organizzazione e realizzazione incontri destinati a tutte le Amministrazioni di enti pubblici e privati di presentazione del progetto e pacchetto formativo con sua pubblicazione sul sito

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #14 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Pubblicazione e diffusione, anche attraverso il web, delle Linee Guida formalizzate

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #15 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Monitoraggio della ristorazione collettiva da parte della CM attraverso opportune procedure di sorveglianza e controllo

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #16 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Informare, in modo specifico, sulla qualità dei prodotti alimentari e di etichettatura alimentare e nutrizionale adottati nella ristorazione collettiva

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati