

REPORT SULLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA DI  
ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI  
NELLE SCUOLE IN EMILIA-ROMAGNA



COSTRUIRE  
**SALUTE**

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2015-2018  
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



**A cura di:**

**Marina Fridel – Regione Emilia-Romagna**

**Melissa Pasini – Ausl Romagna**

**Erica d’Anchera – Regione Emilia-Romagna**

**Con la collaborazione di:**

Cristian Bulla - **Ausl Piacenza**

Sandra Vattini, Nicola Bolsi - **Ausl Parma**

Alessandra Fabbri - **Ausl Reggio Emilia**

Alberto Tripodi - **Ausl Modena**

Emilia Guberti, Claudia Mazzetti, Paola Navacchia, Chiara Rizzoli - **Ausl Bologna**

Mariagrazia Cancellieri, Antonella Capucci - **Ausl Imola**

Lucio Andreotti - **Ausl Ferrara**

Roberta Cecchetti, Veronica Palmucci, Gabriella Paganelli, Fausto Fabbri, Anna Capolongo - **Ausl Romagna**

*Dicembre 2020*

# **REPORT SULLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA DI ALIMENTI E BEVANDE SALUTARI NELLE SCUOLE IN EMILIA-ROMAGNA**

## **LA SCUOLA RAPPRESENTA UN LUOGO PRIVILEGIATO PER INTERVENIRE SULLA PROMOZIONE DEI CORRETTI STILI DI VITA**

Un comportamento alimentare equilibrato e sano, la pratica regolare di attività fisica e l'astensione dal fumo rappresentano i principali fattori protettivi per la salute di un giovane rispetto alla prevenzione delle malattie croniche.

È noto che modificazioni degli stili di vita, come quelli alimentari, si ottengono più facilmente intervenendo a partire dall'infanzia, con il contributo essenziale della scuola e della famiglia, attraverso messaggi, proposte ed esempi coerenti.

Inoltre, agire sul miglioramento all'accesso ad una alimentazione sana a Scuola è in grado di contribuire a migliorare complessivamente gli stili di vita e alla riduzione delle iniquità sociali, consentendo anche a bambini e adolescenti con poche risorse economiche di migliorare lo stile di vita alimentare.

A partire dall'anno 2005, nei *Piani Regionali della Prevenzione dell'Emilia-Romagna* sono presenti indicazioni e strategie che mirano alla valorizzazione dell'ambiente scolastico nella promozione della salute e che vengono dal recepimento di indicazioni fornite da parte di organismi internazionali.

## L'AMBIENTE ALIMENTARE SCOLASTICO

Tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica, in particolare l'offerta alimentare a scuola, costituiscono "l'ambiente alimentare scolastico" che può essere orientato verso l'adozione di sane abitudini alimentari nei bambini e nei ragazzi.



A questo scopo con DGR 418/2012 sono state adottate le *"Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"*.

Tali linee guida, costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio regionale di standard nutrizionali omogenei in grado di migliorare la qualità del cibo offerto nella Scuola, di ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari e di favorire l'equilibrio energetico dei giovani, sia nella distribuzione automatica, sia nelle mense. Le linee guida riguardano sia la tipologia che le caratteristiche degli alimenti e delle bevande somministrati nella refezione scolastica e/o disponibili presso distributori automatici o servizi bar situati all'interno delle scuole.

## RUOLI E RESPONSABILITÀ

Poiché per promuovere sane scelte alimentari nei bambini e nei ragazzi in ambiente scolastico è necessaria l'interazione tra le diverse istituzioni coinvolte, mirate a integrare le specifiche competenze attraverso interventi multidimensionali che comprendano una componente educativa e una ambientale, all'interno delle Linee Guida vengono identificati ruoli e responsabilità specifiche per ciascun attore coinvolto:

- ✓ **I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e le Pediatrie di Comunità delle Aziende sanitarie** svolgono, attraverso diverse professionalità, un'azione di stimolo per favorire l'implementazione di progetti educativo-formativi nel campo della sana alimentazione e della promozione della salute in ambito scolastico e supportano le pubbliche amministrazioni nella predisposizione dei capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica e per le altre offerte alimentari nella scuola.
- ✓ **Le Amministrazioni pubbliche e le istituzioni private** giocano un ruolo fondamentale nella fase di predisposizione dei capitolati d'appalto o contratti per la fornitura di pasti scolastici, individuando i requisiti di qualità nell'approvvigionamento di materie prime e le corrette indicazioni per la formulazione di menu equilibrati e variati. Inoltre, esse mantengono piena responsabilità sull'offerta alimentare scolastica, in caso di diretto affidamento ad aziende del settore, relativamente a servizi di bar/ristoro oppure installazione di distributori automatici di cibi e bevande.
- ✓ **La Scuola** di ogni ordine e grado, come evidenziato in vari documenti del Ministero dell'Istruzione della Università e della Ricerca ha una importante responsabilità educativa nella promozione di sane abitudini alimentari, che incrementino nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza del rapporto cibo-salute. Tale obiettivo può essere raggiunto inserendo le specifiche tematiche legate all'educazione alimentare nei programmi curriculari, in un contesto scolastico che sia coerente con i messaggi formativi e che abbia una attenzione privilegiata alla distribuzione automatica e ai servizi bar all'interno della scuola.

Su questi aspetti giocano un ruolo essenziale la **Dirigenza scolastica e gli organi collegiali**, ciascuno per le proprie responsabilità, sia nello sviluppo di specifiche attività didattico – formative che nella stesura di contratti con fornitori esterni di alimenti e bevande.

Tale processo va inserito nel contesto culturale di *“Scuole che promuovono Salute”* attraverso interventi educativi realizzati durante tutto il tempo di permanenza degli alunni all'interno dell'edificio e nell'ambito del potenziamento di sinergie fra sanità, scuole e famiglie nella diffusione e nella adozione di comportamenti salutari.

## **STRUMENTI: UTILIZZO DI STANDARD NUTRIZIONALI DI RIFERIMENTO**

Gli standard nutrizionali rappresentano un riferimento rivolto alla scuola pubblica e privata e ai suoi referenti per sviluppare un'efficace politica di educazione alimentare e per migliorare la salute a partire dalle giovani generazioni.

In particolare:

1. gli “Standard nutrizionali per la ristorazione”, riguardano la ripartizione calorica dei pasti, i principali nutrienti, le grammature di riferimento, la frequenza degli alimenti a pranzo, le caratteristiche merceologiche dei diversi alimenti applicabili alla ristorazione e alla merenda nelle scuole di vari gradi.
2. gli “Standard nutrizionali relativi ai distributori automatici”, hanno lo scopo di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale e contengono le raccomandazioni sulle tipologie di alimenti e bevande che possono essere resi disponibili tramite tale modalità di vendita. Sono contemplati anche i materiali educativi, i messaggi di promozione e la pubblicità relativi agli alimenti e bevande diffusi a scuola.

✓ **Funzioni proprie delle scuole e degli enti locali:**

alle scuole viene chiesto di gestire i contratti di fornitura di alimenti (distributori automatici o bar interni) in coerenza con gli obiettivi nutrizionali riportati nelle Linee guida e al contempo agli enti locali che garantiscono i servizi mensa viene chiesto di applicare gli standard nutrizionali nei menu proposti.

✓ **Funzioni degli operatori dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e delle Pediatrie di Comunità:**

in applicazione delle linee guida, ai SIAN e alle Pediatrie di Comunità competono le seguenti attività relativamente alle applicazioni delle linee guida:

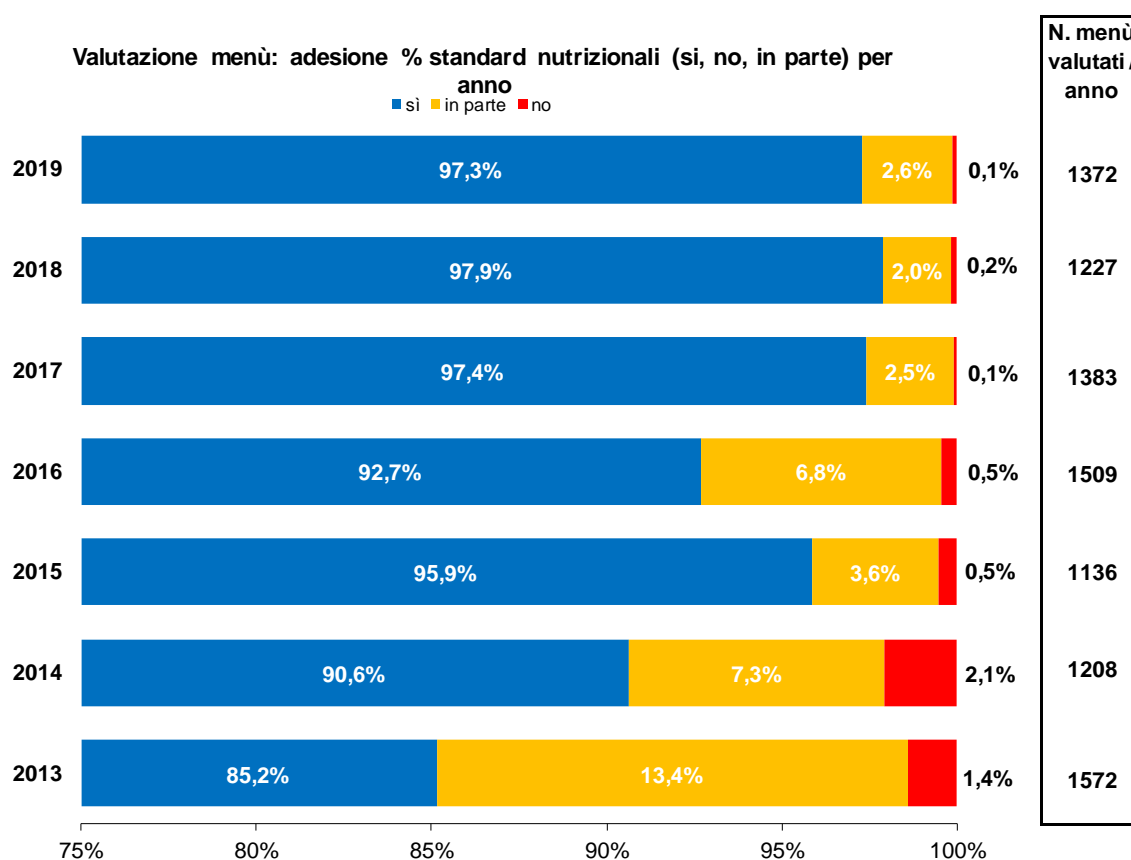
- 1) misurare in maniera oggettiva la diffusione e la promozione di specifici obiettivi nutrizionali nelle Scuole;
- 2) garantire una uniformità sul territorio regionale;
- 3) sviluppare un monitoraggio nel tempo per valutare il miglioramento della qualità del cibo offerto.

Il programma di lavoro prevede pertanto la promozione e la verifica del rispetto degli standard nutrizionali nell'offerta di alimenti e bevande nella Scuola e asili nido mediante un'analisi semiquantitativa a punteggio.

## VALUTAZIONE DEI MENÙ NELLE STRUTTURE SCOLASTICHE PUBBLICHE E PRIVATE CON RISTORAZIONE

Dal 2013 al 2019, in media, sono stati valutati ogni anno 1344 menù scolastici, da un minimo di 1136 nel 2015 ad un massimo di 1572 nel 2013.

Dall'anno 2013 si è registrato un aumento progressivo del numero di menù che risultano aver aderito agli standard nutrizionali, passando da un'adesione dell'85% dei menu nel 2013 ad una adesione quasi completa del 97% nel 2019.



Andando a considerare anche l'adesione parziale agli standard, dal 2013 si è osservato un progressivo incremento dell'applicazione completa degli standard nutrizionali nelle strutture scolastiche pubbliche e private; questo ha portato ad una progressiva riduzione delle scuole con menù parzialmente aderenti (passati dal 13,4% nel 2013 al 2,6% nel 2019) e non aderenti (dal 2,1% nel 2014 allo 0,1% nel 2019).

In particolare, nell'ultimo anno di valutazione (2019) sono stati valutati 1372 menù che risultano aver aderito agli standard nutrizionali come segue: n. 1335 **SI** (97,3%), n. 35 **IN PARTE** (2,6%) n.2 **NO** (0,1%).

## VALUTAZIONE DEGLI STANDARD NUTRIZIONALI RELATIVI AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'applicazione degli standard nei distributori automatici risulta più critica per la presenza ancora di snack non idonei. Le criticità riscontrate sono: presenza di snack dolci e salati a elevato apporto di grassi saturi, zuccheri e sale, bevande con aggiunta di zuccheri, assenza di frutta e verdura fresca, alimenti contenenti cereali integrali e succhi di frutta 100% frutta senza zuccheri aggiunti.

L'applicazione degli standard continua ad essere critica per la presenza di snack dolci e salati ad elevato apporto di grassi saturi, zuccheri e sale e di bevande con aggiunta di zuccheri.

All'inizio dell'anno i SIAN supportano le pubbliche amministrazioni nella predisposizione dei capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica e per le altre offerte alimentari nella scuola, identificando le scuole in procinto di avviare un nuovo capitolato d'appalto e promuovendo la formazione e l'informazione relativamente agli obiettivi nutrizionali previsti dalla delibera regionale 418/2012.

### STANDARD NUTRIZIONALI RELATIVI AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

#### ALIMENTI E BEVANDE RACCOMANDATI

- ✓ Prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle **150 kcal** per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano
- ✓ Prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio prodotti privi di glutine o per diabetici
- ✓ **Frutta e verdura** e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti;
- ✓ **Cereali integrali** o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%
- ✓ Fra le bevande si raccomandano l'**acqua** e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti
- ✓ Prodotti a **basso contenuto di sodio**: apporto non superiore a 0,12 g/100g
- ✓ Ove possibile: prodotti alimentari **freschi e locali**, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (KM 0)

#### ALIMENTI E BEVANDE DA EVITARE (SCONSIGLIATI)

Sono da evitare **prodotti alimentari** che contengono:

- ✗ Grassi trans
- ✗ Un apporto totale di lipidi superiore a gr.9 per porzione
- ✗ Oli vegetali (palma e cocco)
- ✗ Zuccheri semplici aggiunti
- ✗ Alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr.)
- ✗ Nitriti e/o nitrati come additivi

Sono da evitare **bevande**:

- ✗ Con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti
- ✗ Ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari

#### ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - PUBBLICITA' INFORMAZIONE - ESPOSIZIONE

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale:

- ✓ fornire prodotti che riportano l'**etichettatura nutrizionale**
- ✓ rendere disponibili **materiali informativi** (poster/opuscoli/etichette/banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici
- ✓ garantire una **presentazione ottimale** dei prodotti raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.

Regione Emilia-Romagna



## CONCLUSIONI

La valutazione semiquantitativa a punteggio dell'implementazione degli standard nutrizionali si è rilevata un utile strumento per:

- ✓ stimare in maniera **oggettiva** la diffusione e la promozione di **specifici obiettivi nutrizionali** nelle scuole;
- ✓ garantire una **uniformità sul territorio** regionale;
- ✓ evidenziare il **potenziale impatto di promozione di sana alimentazione su gruppi di bambini/ragazzi in aree disagiate**, in quanto il miglioramento all'accesso a sani alimenti nella scuola contribuisce a ridurre le iniquità sociali.