



COMUNE DI PISA
DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
POLITICHE SOCIALI
POLITICHE DELLA CASA

Ufficio Refezione Scolastica

~
Via del Carmine 12
56125 Pisa

Tel: 050 -910702 - 707 - 708
Fax: 050-910715
e-mail refezione@comune.pisa.it
lcomune.pisa@postacert.toscana.it

orario di apertura:
lunedì - venerdì 8.30 - 12.30
martedì - giovedì 15.00 - 17.00

Pisa, 27-10-2011
Prot. n. 42554

Spett.li
Dirigenti Scolastici
Membri della Commissione mensa
Avenance Italia S.pa
E p.c. D.ssa De Franco Dipartimento di Prevenzione
Ufficio Igiene e Sanità Pubblica – Igiene Alimenti e
Nutrizione- Zona Pisana

Oggetto: Progetto frutta a colazione nelle scuole dove viene erogato il servizio di refezione scolastica.

Cari genitori e cari docenti,

la ristorazione collettiva, ed in modo particolare quella scolastica, è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione. La suddetta strategia è stata sviluppata nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, approvate il 29/04/2010 con l’Intesa sancita nella Conferenza Unificata tra il Governo, le Regioni, e le Autonomie Locali. Esse infatti forniscono indicazioni utili a migliorare la qualità nutrizionale del pasto consumato a scuola, a curare gli aspetti organizzativi e gestionali del servizio di ristorazione e gli aspetti educativi relativi alla promozione nel bambino di abitudini alimentari sane.

Successivamente la Regione Toscana con deliberazione del 28 dicembre 2010 ha approvato le “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana” che rappresenta uno strumento condiviso a disposizione di tutti gli attori del complesso sistema della ristorazione collettiva in ambito scolastico.

E’ pertanto opportuno, al fine di prevenire e modificare i comportamenti “sbagliati”, intervenire affinché il bambino consumi a metà mattina una merenda contenente circa 100 calorie, ossia l’equivalente di uno yogurt, di un frutto o di una spremuta o un succo di frutta senza zuccheri aggiunti. Il consumo di frutta e verdura nell’arco della giornata garantisce un adeguato supporto di fibre, sali minerali e antiossidanti e consente di limitare la quantità di calorie introdotte.

Pertanto, **dal 7 Novembre p.v.** l’Ufficio Refezione Scolastica, in attuazione di quanto suesposto, procederà ad avviare, a seguito di consultazione con i genitori degli

utenti refezione ed accogliendo le richieste dei membri della Commissione Mensa dei diversi Istituti Comprensivi, un progetto in tutte le scuole di ogni ordine e grado che fruiscono della refezione scolastica, per inserire nei giorni di refezione frutta e succhi di frutta biologici da distribuire la mattina, durante la pausa delle lezioni.

Si tratta sicuramente di un progetto che impegna soprattutto i bambini che devono abbandonare le merende solite eccessivamente caloriche, i genitori ed i docenti che devono adeguatamente supportare l'iniziativa, il personale della scuola e dell'Impresa Avenance Italia S.p.a., che dovrà modificare le operazioni di distribuzione della frutta.

Giornalmente la frutta sarà trasportata nei refettori in cassette di cartone/legno, preparate direttamente dal produttore ed essendo biologica, opportunamente sigillate in maniera da evitare qualunque tipo di manipolazione o contaminazione.

Questo progetto non comporta aumento di lavoro per il personale della scuola che è tenuto comunque a collaborare. La frutta biologica adeguatamente lavata, non necessita di essere sbucciata poiché la stessa sarà preparata dall'Impresa Avenance e suddivisa nei cestini posti all'interno dei refettori che saranno quindi pronti per essere inviati dal personale scolastico nelle diverse classi durante l'intervallo delle lezioni.

Obiettivo del progetto è prima di tutto indurre il consumo corretto di frutta e "alleggerire" uno spuntino portato da casa che spesso, per eccessive calorie, non permette al bambino/a di consumare tutto il pasto, dove i necessari valori nutrizionali garantiscono il corretto apporto calorico.

Sarà cura di questa Direzione / Ufficio Refezione Scolastica verificare costantemente l'efficacia del progetto, attraverso monitoraggi e successivi confronti con i genitori e le insegnanti all'interno delle Commissioni mensa.

Distinti saluti.

LA DIRIGENTE