

DALLA GRADIBILITA' DEL PASTO ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI IN RISTORAZIONE SCOLASTICA



**Dietista Elena Armondi
ATS Città Metropolitana - Lodi**



VECCHIO PROBLEMA CON UN NUOVO NOME?

**maggior equilibrio nutrizionale nella
giornata alimentare del bambino**

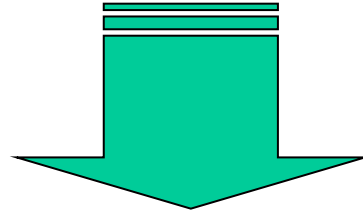
VECCHIO PROBLEMA CON UN NUOVO PUNTO DI VISTA!

riduzione dell'impatto ambientale

ridestinazione del non consumato



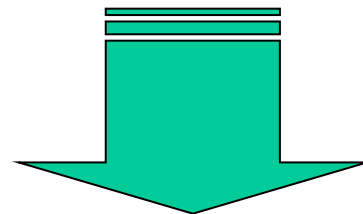
Ottimizzazione della quantità di cibo preparata



Riduzione dell'eccedenza

**Garantendo il rispetto delle porzioni e
il soddisfacimento dei bisogni nutrizionali**

Aumento dell'accettazione del pasto da parte dei bambini

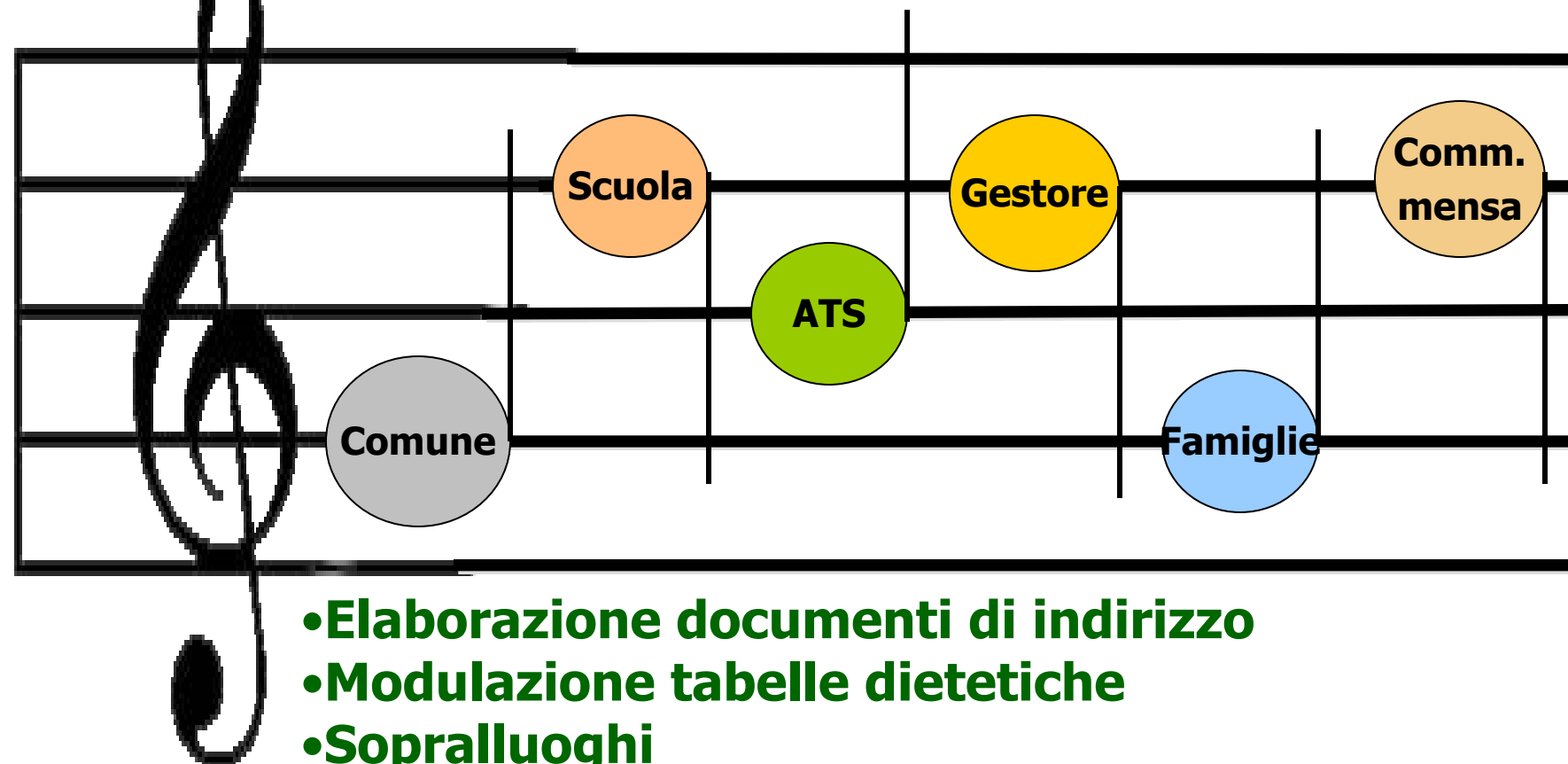


Riduzione dello spreco

Mantenendo il valore nutrizionale e educativo del pasto



173 scuole con servizio di ristorazione scolastica (di cui 49 paritarie)



- Elaborazione documenti di indirizzo
- Modulazione tabelle dietetiche
- Sopralluoghi
- Incontri con dietiste ditte ristorazione
- Formazione e partecipazione a commissioni mensa
- Supporto a iniziative di promozione salute nelle scuole (SPS)
-

Grado di accettazione elevato/buono



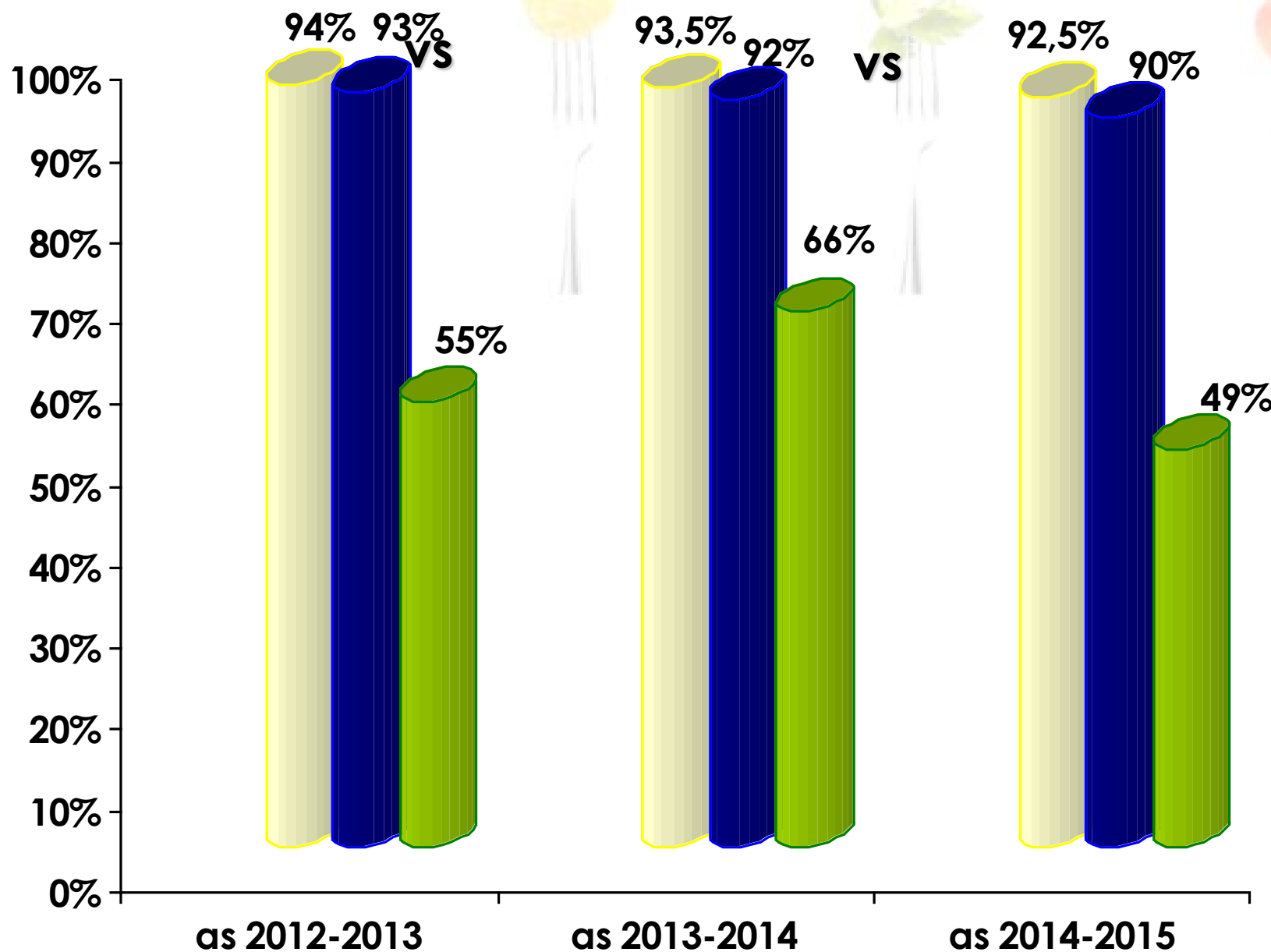
1° piatto



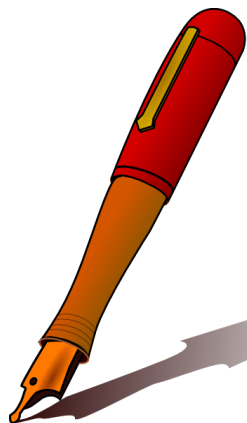
2° piatto



contorno



A ottobre 2015:
Iniziativa per il monitoraggio degli scarti nelle mense
scolastiche del territorio



Invio di nota a tutte le Amministrazioni Comunali
con apposita scheda per il monitoraggio dei pasti per
due settimane

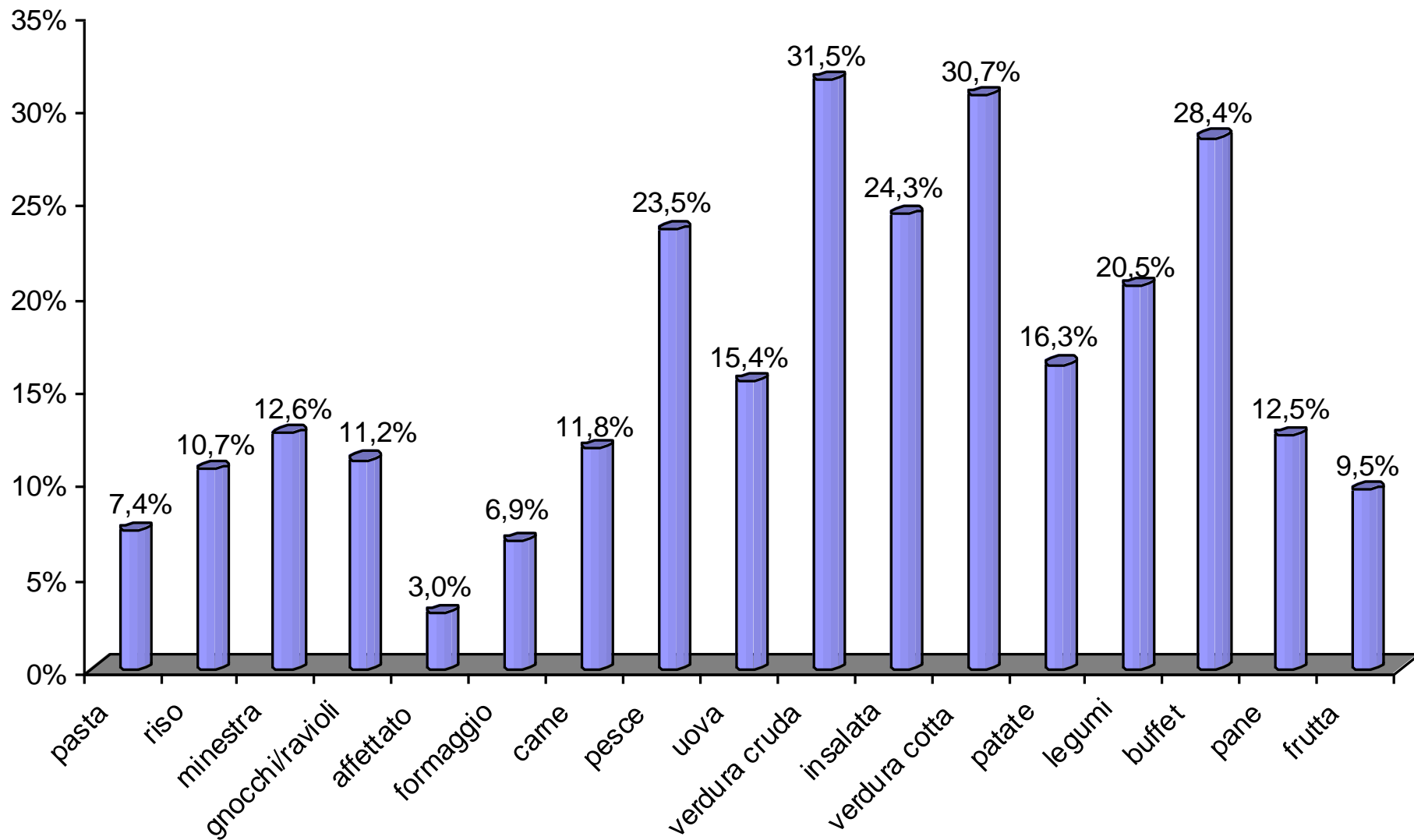
16 Comuni

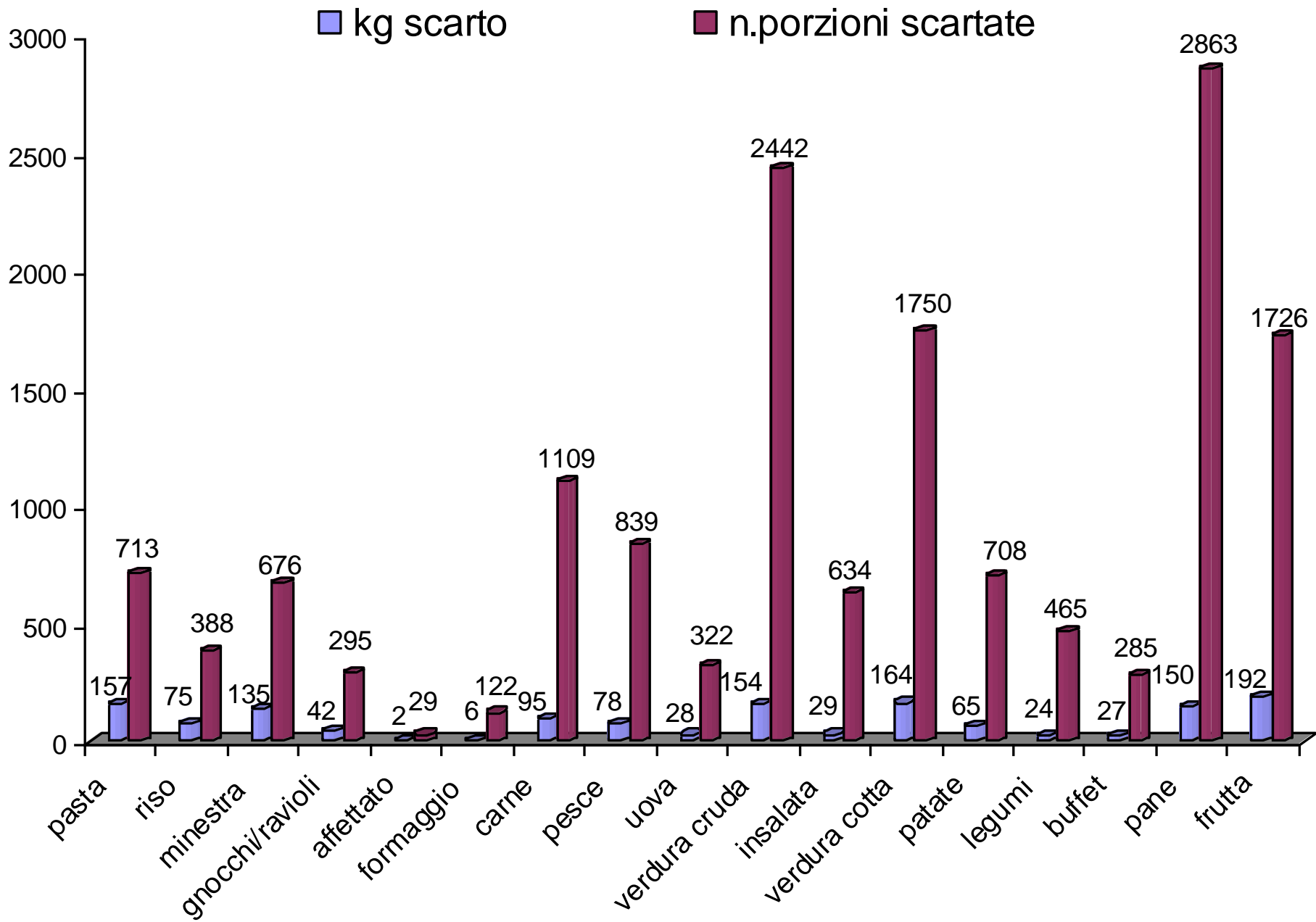
31 scuole (14 infanzia – 16 primarie – 1 sec. di 1° grado)
(corrispondenti al 25% delle scuole pubbliche destinatarie
per tramite delle Amministrazioni Comunali
(18% del totale scuole del territorio)

n.267 giornate di monitoraggio
n.120.856 pasti



%scarto su pz somministrate

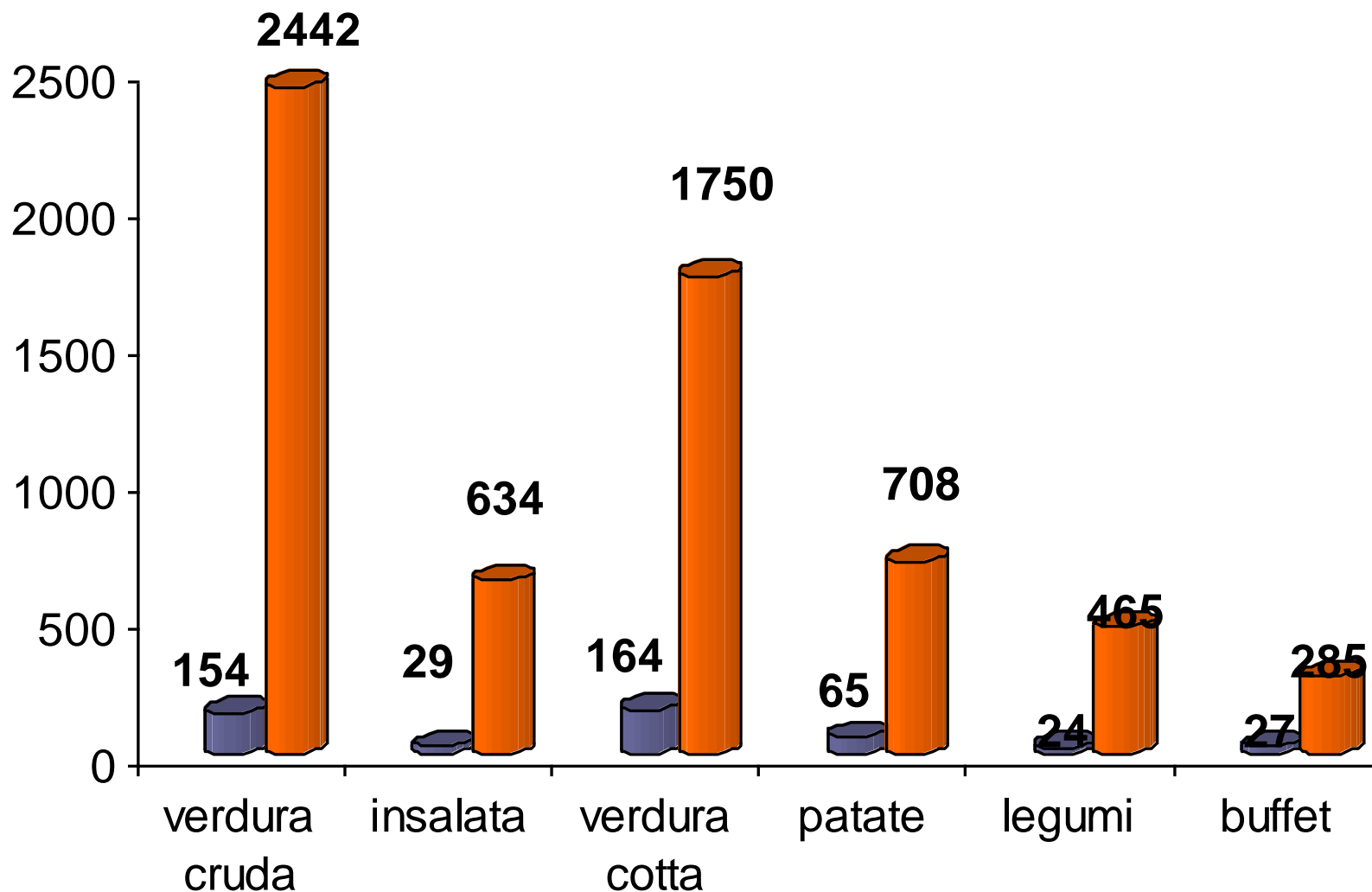




CONTORNI

■ kg scarto

■ n.porzioni scartate

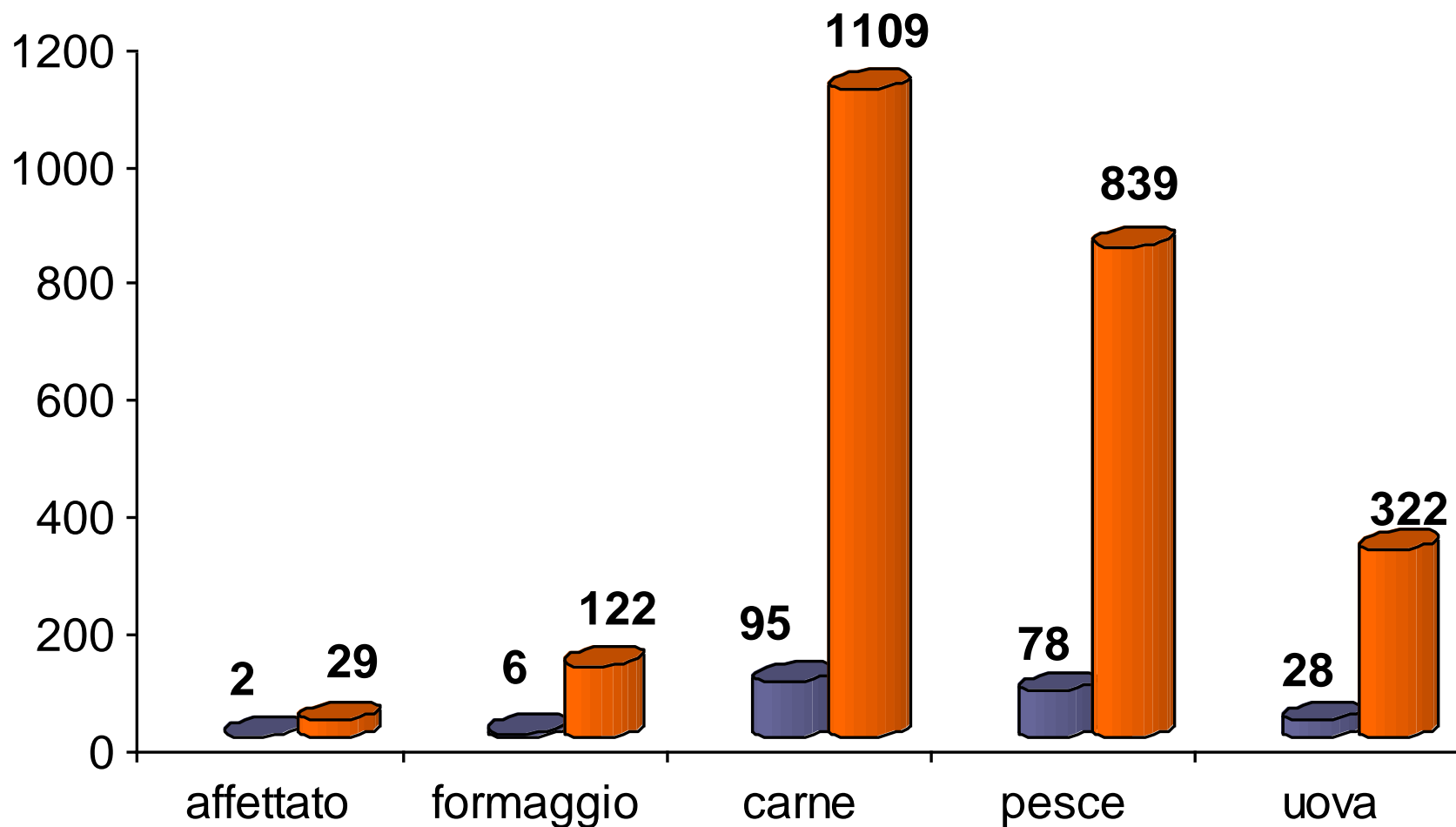


Elevato impatto nutrizionale-educativo: solo 1 bambino su 4 consuma la quantità raccomandata di verdura.
Basso impatto economico-ambientale.

SECONDI PIATTI

■ kg scarto

■ n.porzioni scartate

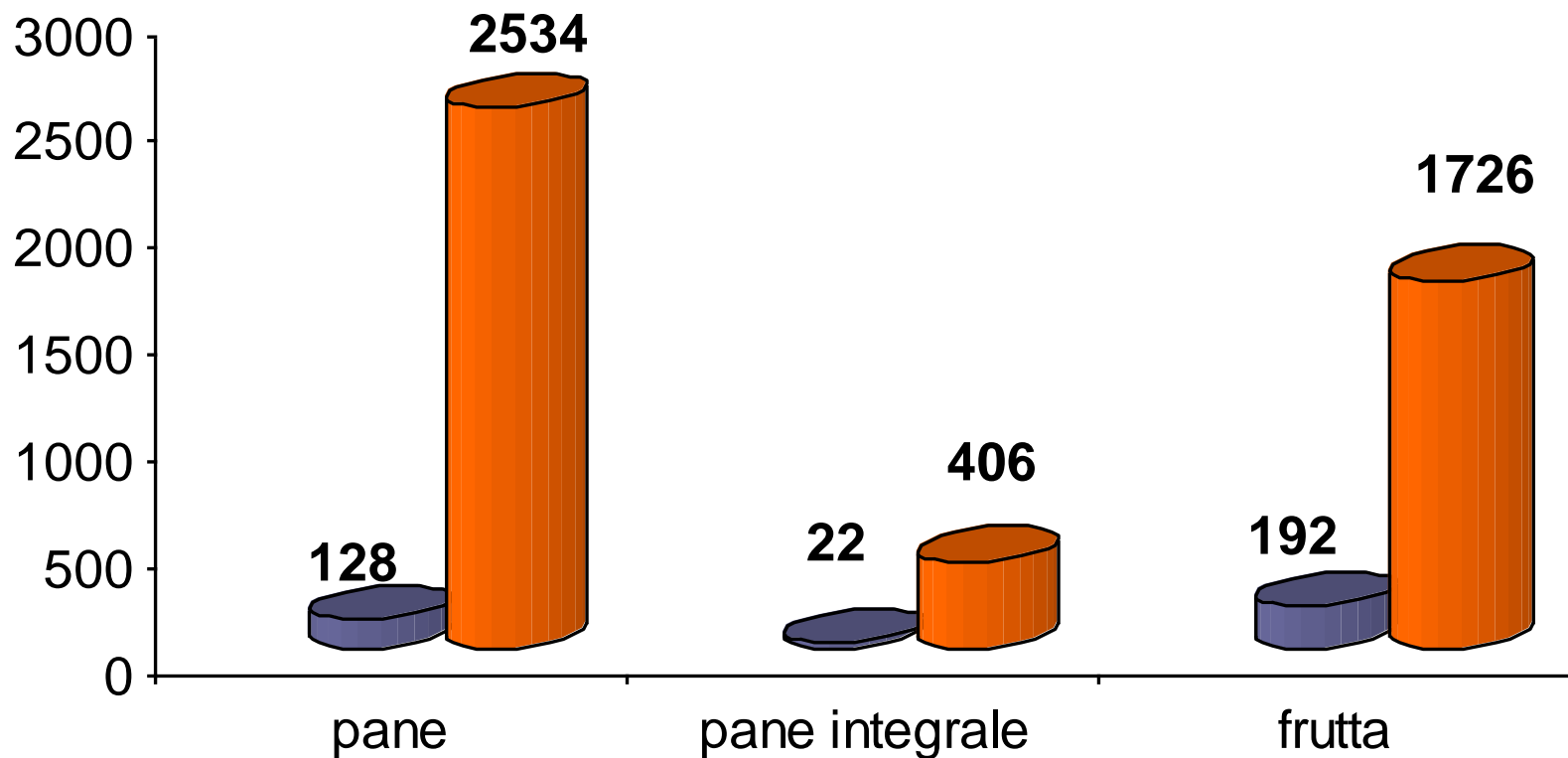


Basso impatto nutrizionale-educativo: non evidenze di carenze e compensazione dei consumi in ambito domestico
Elevato impatto economico-ambientale.

PANE E FRUTTA

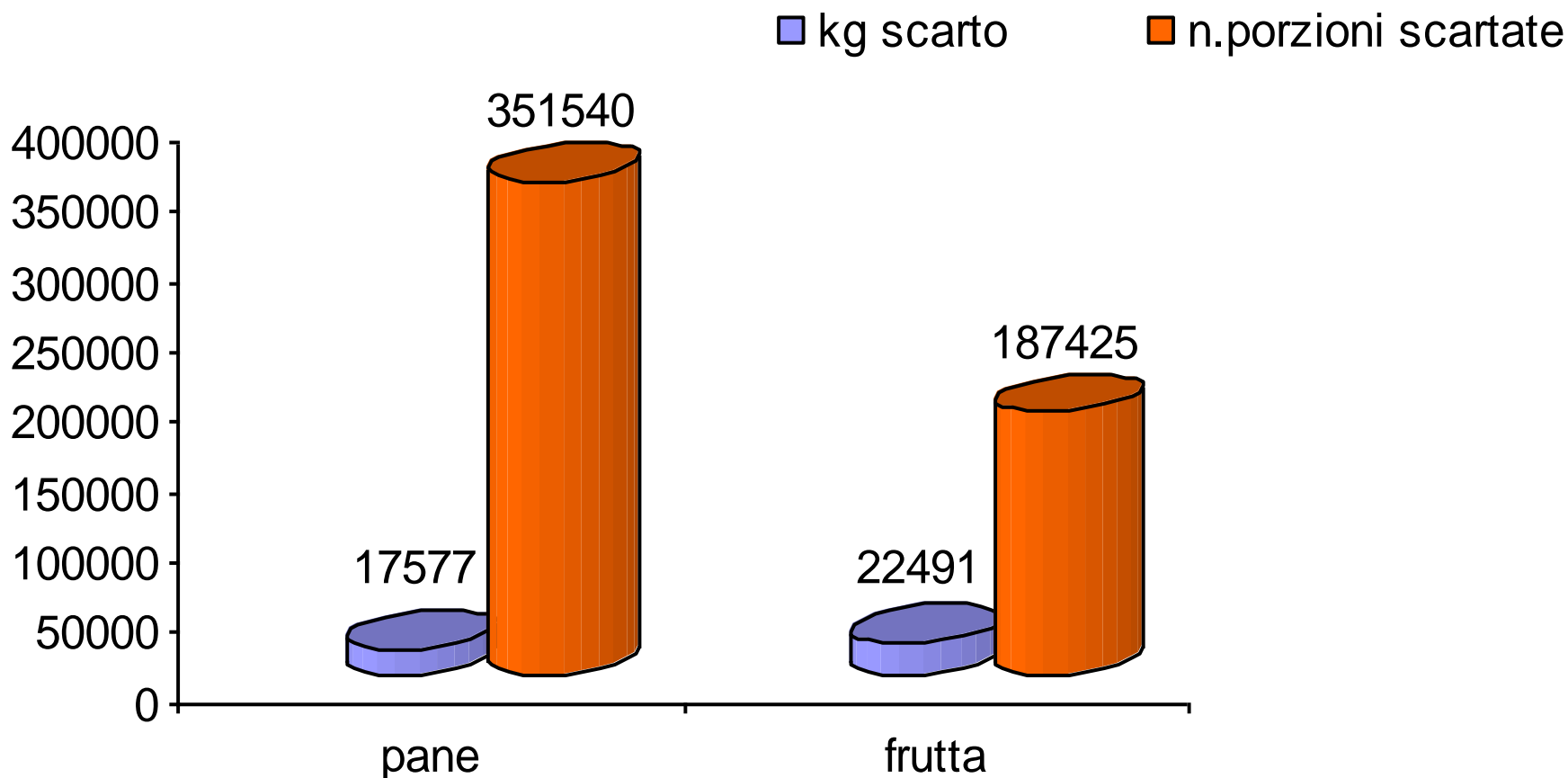
■ kg scarto

■ n.porzioni scartate



Elevato impatto sociale: alimenti facilmente ridestinabili ad altri soggetti

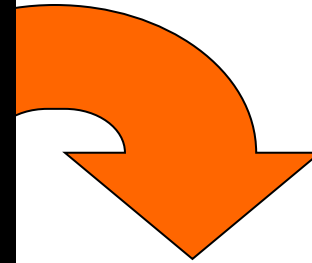
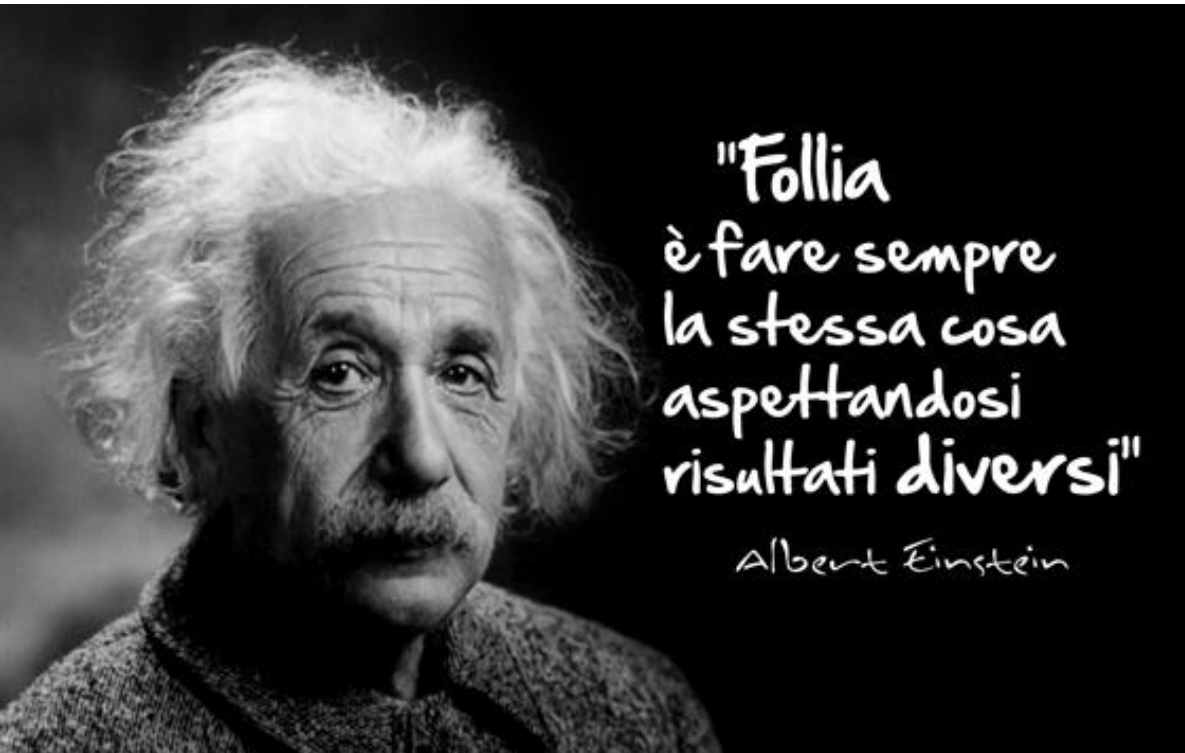
PANE E FRUTTA: stima annuale su tutte le scuole



Per la riduzione dello spreco risulta di elevata efficacia l'anticipazione come merenda di metà mattina.

Per la conservazione ottimale atta alla ridestinazione risulta prioritaria l'accurata porzionatura.

- **Attento e costante monitoraggio del pasto in mensa, analizzando tutte le componenti, oltre alle caratteristiche organolettiche e ai preconceppi soggettivi/collettivi: tempi, ambiente, rumorosità, ecc.**



Cercare e adottare le strategie sostenibili e coerenti con tutti gli obiettivi

- **Modulazione dei menù con sostituzione delle preparazioni con maggiore scarto**
- **Costante confronto con cuochi e addetti alla distribuzione**
- **Ruolo dei docenti nel momento del pasto**
- **Azioni integrate scuola-famiglia**
-

**Grazie
per l'attenzione**

