

Convegno – “Dieci anni di OKkio alla SALUTE. i risultati della V raccolta dati e le sfide future” Roma, 4 maggio 2017

Progetto di Educazione Nutrizionale Attiva “A Scuola Di...Menu” Istituto Comprensivo Pian del Bruscolo - Scuola Primaria Bottega di Colbordolo - Vallefoglia (PU).

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Direttore dott.ssa Patrizia Mattei)

U.O.S. Igiene della Nutrizione (Responsabile dr.ssa Elsa Ravaglia)

Via Nitti n. 30 61121 Pesaro tel 0721.424447 fax 0721.424461

e-mail: elsa.ravaglia@sanita.marche.it

Si tratta di Progetto condiviso con i diversi stakeholders: Comune, Scuola, Genitori, Personale di mensa e Azienda Sanitaria. Inserito nel POF A.S. 2015-16 (come prosecuzione dello stesso attivato nel 2014-15 per le 5 classi e ugualmente inserito nel POF) per le quattro classi di scuola primaria 1°-3°-4°-5° C. Obiettivi: facilitare l'assunzione da parte dei bambini del pasto equilibrato offerto dalla refezione scolastica, mediante accompagnamento con iniziative didattico/ludiche da parte degli insegnanti e con sostegno anche da parte dei genitori, per aiutare i bambini a scegliere di mangiare e non ad esservi in qualche modo costretti. Prevista una parte teorica: incontri della U.O. Igiene della Nutrizione con insegnanti, personale di mensa e genitori per Progetto “a scuola di... menù” anche in connessione con l' Obiettivo specifico regionale del Piano Regionale della Prevenzione 2014-18 “ Rete operativa SIAN-Az. Ristoraz. Collettiva – Enti Locali – “ e una parte pratica di sostegno al menu a scuola: sostenuta direttamente dalle insegnanti mediante attività varie. Vengono rilevati dati relativi ai consumi a scuola su scheda fornita dal SIAN, per un periodo rappresentativo del menu autunno-inverno e per quello primavera-estate, compilata direttamente dalle insegnanti. Qualora il bambino abbia mangiato più della metà del piatto, la pietanza è considerata accettata; qualora il bambino abbia mangiato meno della metà del piatto, la pietanza è considerata rifiutata. L'inserimento (mediante programma EPIINFO), analisi dei dati, elaborazione grafici (mediante programma EXCEL) e report finale a cura della U.O.S. Igiene della Nutrizione. I risultati sia in senso positivo che in senso negativo sembrano dimostrare che con il supporto ed impegno di genitori, istituzioni, docenti, bambini, uno stretto e costante accompagnamento didattico/pratico sulle tematiche del menu scolastico può aiutare i bambini a sviluppare maggiore consapevolezza sulle linee-guida teoriche e sull'applicazione pratica delle conoscenze acquisite sulla corretta alimentazione.

Logo realizzato dai bambini partecipanti al progetto



Si ringraziano per il prezioso e indispensabile contributo le insegnanti e i dirigenti dell'Istituto comprensivo Pian del Bruscolo, il dott. Giovanni Lemma del Dipartimento di Prevenzione AV 1 per l'assistenza statistica e le tirocinanti della U.O.S. Igiene della Nutrizione, studentesse in Scienze della Nutrizione, Valentina Bacchiani e Erika Conte per l'inserimento dati e la collaborazione all'analisi dei dati.