



CCM



Regione MARCHE

**Dieci anni di OKkio alla SALUTE: i risultati della V
raccolta dati e le sfide future,
Roma 4 maggio 2017**



***Dr. ssa Elsa RAVAGLIA – Dott.ssa Marialuisa LISI
ASUR Marche Area Vasta 1
U.O.S. Igiene della Nutrizione - Pesaro***

Progetto di Educazione Nutrizionale Attiva
“A Scuola di ... Menu” Anno Scolastico 2015-16
Istituto Comprensivo Pian del Bruscolo - Scuola Primaria
Bottega di Colbordolo - Vallefoglia (PU)

Condiviso con i diversi stakeholders :

- Comune
- Scuola
- Genitori
- Personale di mensa
- Azienda Sanitaria



*Logo realizzato dai bambini
partecipanti al progetto*

Inserito nel POF (Piano Offerta Formativa) A.S. 2015-16 per le quattro classi di scuola primaria 1° -3° -4° -5° C (come prosecuzione dello stesso attivato nel 2014-15 e ugualmente inserito nel POF)

OBIETTIVI



- ❖ Facilitare l'**assunzione** da parte dei bambini del pasto equilibrato offerto dalla refezione scolastica
- ❖ Fornire elementi conoscitivi e di coinvolgimento che aiutino i bambini a **scegliere** di mangiare adeguatamente (ruolo attivo del bambino)



METODI



- ❖ **Condivisione degli obiettivi** con insegnanti, personale sanitario, personale di mensa, genitori, amministratori e funzionari comunali
- ❖ Accompagnamento con **iniziative didattico/ludiche** di approfondimento sui classici alimenti meno graditi dai bambini (verdure, legumi, pesce, frutta) da parte degli insegnanti
- ❖ Sostegno da parte dei genitori
- ❖ Offerta da parte del personale sanitario di **materiali, informazioni e modalità formative** su argomenti pertinenti



VALUTAZIONE



- **Rilevazione dati** relativi ai **consumi dei pasti** a scuola su scheda fornita dal SIAN e compilata direttamente dalle insegnanti per **valutare trend dei consumi ed efficacia del percorso**.



PARTE TEORICA



Incontri della U.O. Igiene della Nutrizione con insegnanti, personale di mensa, amministratori e funzionari comunali e genitori anche in connessione con la *linea d'intervento* del Piano Regionale della Prevenzione 2014-18 “ Rete operativa SIAN-Aziende di Ristorazione Collettiva – Enti Locali”



PARTE PRATICA



- **Attività didattico/ludiche** di vario tipo sostenute e scelte direttamente dalle insegnanti
- **Rilevazione dati** relativi ai **consumi dei pasti** a scuola su scheda fornita dal SIAN e compilata direttamente dalle insegnanti.
- Inserimento, analisi dei dati e **report finale** a cura della U.O.S. Igiene della Nutrizione.



DATI DI CONSUMO PASTI



74 SCHEDE DI GRADIMENTO compilate ad ogni pasto collettivo (per un totale di circa 2200 pasti singoli consumati) dalle insegnanti nei mesi di **marzo** (menu autunno- inverno) e di **aprile** (menu primavera-estate) dell'anno 2016, relativi a due raggruppamenti:

- 3°C e 4°C
- 1°C e 5°C

Tali raggruppamenti per classi non omogenee (dovuti a motivi di praticità organizzativa) non consente un confronto di eventuali differenze di gradimento dovute all'età, consente tuttavia una **lettura della situazione complessiva in merito al gradimento** e conseguente consumo dei piatti presenti nella refezione scolastica di tale periodo e in rappresentanza dell'intero anno.



Progetto condiviso teorico – pratico “A scuola di ... menu”
Scuola primaria di Bottega ” a.s. 2015-2016

Scheda di valutazione della gradibilità del pasto
 (allegato 6 da “Linee Guida della regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica, 2002” modificato)

Classe 4⁵ Sezione 6 N° alunni iscritti: 27
 Giorno VENERDI Data 07/04 N° settimana del menu 1 N° alunni presenti: 24

Gradimento del pasto (compilato dall'insegnante)

Primo piatto del giorno	Secondo piatto del giorno	Contorno del giorno	Pane	Frutta	Acqua
<u>AGGIOTTI CON RAGU DI CARNE</u>	<u>FINOCCHI GRATINATI</u>	<u>CAROTE PINZICCHIO</u>		<u>MELA</u>	
Indice del gradimento	Indice del gradimento	Indice del gradimento	Indice del gradimento	Indice del gradimento	Indice del gradimento
TA n° alunni <u>24</u>	TA n° alunni <u>2</u>	TA n° alunni <u>1</u>	TA n° <u>6</u>	TA n° <u>6</u>	TA n° <u>24</u>
PA « <u>2</u>	PA « <u>2</u>	PA « <u>1</u>	PA n° <u>6</u>	PA n° <u>6</u>	PA n° <u>24</u>
PR « <u>2</u>	PR « <u>2</u>	PR « <u>3</u>	PR n° <u>2</u>	PR n° <u>6</u>	PR n° <u>24</u>
TR « <u>2</u>	TR « <u>2</u>	TR « <u>1</u>	TR n° <u>1</u>	TR n° <u>6</u>	TR n° <u>24</u>
I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per conoscere un piatto sono: tra 75% e 100% piatto totalmente accettato (TA) tra 50% e 74% piatto parzialmente accettato (PA) tra 25% e 49% piatto parzialmente rifiutato (PR) tra 0% e 24% piatto totalmente rifiutato (TR)			es. un bambino che ha mangiato la metà del piatto va conteggiato nel Parzialmente Accettato (PA)		

Giudizio organolettico dell'alunno (compilato con il parere dell'alunno)

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Pane	Frutta
Mi piace <input checked="" type="checkbox"/>	Mi piace <input type="checkbox"/>	Mi piace <input type="checkbox"/>	Mi piace <input type="checkbox"/>	Mi piace <input type="checkbox"/>
Mi piace poco <input type="checkbox"/>	Mi piace poco <input type="checkbox"/>	Mi piace poco <input type="checkbox"/>	Mi piace poco <input type="checkbox"/>	Mi piace poco <input checked="" type="checkbox"/>
Non mi piace <input type="checkbox"/>	Non mi piace <input checked="" type="checkbox"/>	Non mi piace <input checked="" type="checkbox"/>	Non mi piace <input type="checkbox"/>	Non mi piace <input type="checkbox"/>
Ne mangio poco perché.....	Ne mangio poco perché.....	Ne mangio poco perché.....	Ne mangio poco perché.....	Ne mangio poco perché.....
Lo rifiuto perché.....	Lo rifiuto perché.....	Lo rifiuto perché.....	Lo rifiuto perché..... <u>NON HO PIU' FATE</u>	Lo rifiuto perché.....

"Clima" del momento del pasto	Rumoroso <input type="checkbox"/>	Insegnanti a tavola con i bambini <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
	Composto <input type="checkbox"/>	
	Sereno <input checked="" type="checkbox"/>	
	Allegro <input type="checkbox"/>	
	Altro <input type="checkbox"/>	



SCHEDA DI RILEVAZIONE



ANALISI DATI CONSUMI PASTI



Le pietanze sono state analizzate sulla base delle seguenti **parole chiave**, **identificanti l'ingrediente predominante o caratterizzante il piatto**:

PRIMI PIATTI: olio, verdura, legumi, carne, pesce, formaggi, uova, pizza

SECONDI PIATTI: verdura, legumi, carne, pesce, formaggi, uova

CONTORNI: crudo, cotto

PANE: SI/NO

FRUTTA: SI/NO



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.

RISULTATI 2015-2016



I dati dimostrano quanto ancora, nonostante l'impegno e l'accompagnamento dei bambini che dura da tempo, nell'anno 2015-2016 si sia stati **lontani da un gradimento e relativo consumo accettabile** nei confronti soprattutto di quegli alimenti che la dieta mediterranea pone come fondamentali, in particolare **verdure e legumi**.





RISULTATI 2015-2016

- **verdure** componenti di secondi piatti: **71% di rifiuti**
- verdure come **contorno**:
 - cotte: **67% di rifiuti**
 - crude: **66% di rifiuti**
- **legumi** come **secondo** piatto: **61% di rifiuti**
- **legumi** come **primo** piatto: **46% di rifiuti**
- **pesce** come **secondo** piatto: **46% di rifiuti**
- **primi a base di pesce** abbastanza consumati: **23,2% di rifiuti**



Viceversa **tutti i piatti a base di carne, di uova, di formaggi** hanno dimostrato un **consumo più elevato** che spazia **dal 100% al 61%**.



CONFRONTO CON ANNO PRECEDENTE

Dal confronto con l'anno 2014-15, durante il quale le attività didattiche erano state più intense, emerge che i risultati in riferimento ai **punti critici erano stati decisamente migliori**, specialmente considerando il gruppo di intervento, che aveva ricevuto accompagnamento ad hoc:

- **verdure: accettate** in una percentuale compresa tra il **79%** e il **54%**
- **legumi: accettati** in una percentuale compresa tra il **65%** e il **55%**
- **pesce: accettato** in una percentuale compresa tra l' **88%** e il **64%**



CONCLUSIONI



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.



PROSPETTIVE



Si auspica una **prosecuzione e, laddove possibile, l'ampliamento** e la diffusione anche in altre realtà, **di tali pratiche con il supporto ed impegno di genitori, istituzioni, docenti, bambini.**

Si ringraziano per il prezioso e indispensabile contributo le insegnanti e i dirigenti dell'Istituto comprensivo Pian del Bruscolo, il Comune di Vallefoglia, la ditta di ristorazione, 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, il direttore del SIAN AV 1 dott.ssa Patrizia Mattei.

Per informazioni: elsa.ravaglia@sanita.marche.it

