

Bando
Oscar della Salute 2011
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

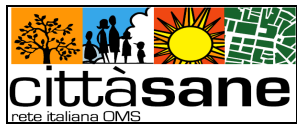
Titolo del progetto	<i>SCEGLIAMO INSIEME COME E COSA MANGIARE A SCUOLA NEL RISPETTO DELLE TRADIZIONI CULTURALI: indagine</i> della valutazione del servizio di ristorazione scolastica e proposte
Ente proponente	COMUNE DI ANCONA – Assessorato Pubblica Istruzione – U.O. Ristorazione Scolastica
Referente del progetto	Dietista Giordana FIORETTI Indirizzo LARGO XXIV MAGGIO, 1 - 60124 ANCONA telefono 071 2225008 – fax 071 2225018 e-mailgiordana.fioretti@comune.ancona.it
Città in cui ha avuto luogo il progetto	Ancona – scuole d'infanzia e primarie a tempo pieno e prolungato
Durata del progetto:	mesi 13 – da settembre 2009 a ottobre 2010
Descrizione di sintesi del progetto:	<p><i>Il progetto già avviato nell'anno scolastico precedente, in collaborazione con il locale SIAN è volto a prevenire e contrastare il fenomeno dell'obesità infantile. Con la conoscenza particolare della situazione è possibile adottare misure specifiche e mirate, volte al miglioramento dei pasti che il bambino consuma a scuola, considerato che contribuiscono per buona parte a garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata. Il pasto rifiutato in parte o totalmente comportata uno sbilanciamento nella assunzione di alimenti dopo la scuola, quali snacks e fuori pasto di ogni genere. Questo progetto intende trasformare sempre più il mangiare a scuola in un momento conviviale gradevole e gradito, nel rispetto della cultura locale: sono stati introdotti alimenti tipici legati al territorio e ricette (menù delle feste) che richiamano le tradizioni locali, quali ad es. il menù Marchigiano per la festa delle Marche (10 dicembre).</i></p> <p><i>Il progetto prevede anche il monitoraggio della alimentazione nei confronti dei bambini utenti provenienti da altri Paesi: rapporto tra alimentazione occidentale e sovrappeso/obesità, tenuto conto della aumentata richiesta di utenti stranieri tra i fruitori della mensa scolastica nel Comune di Ancona.</i></p> <p>Metodologia: <i>indagine trasversale con utilizzo di schede predisposte in proprio, differenziate per bambini – genitori – insegnanti – cuochi – referenti della mensa, da compilarli in forma anonima. I dati raccolti sono riferiti a tutte le 4 settimane delle tabelle nutrizionali applicate alla mensa scolastica.</i></p> <p><i>Lo svolgimento del progetto ha rispettato gli steps programmati e i tempi prefissati dall'Assessorato.</i></p>
Obiettivi del progetto	<ul style="list-style-type: none"> •migliorare la qualità della mensa scolastica e dei menù partendo dalla valutazione espressa dagli utenti; •educazione alimentare e contrasto all'obesità che parte

	<p><i>dal bambino coinvolgendo tutti gli adulti di riferimento genitori, docenti, cuochi, addetti alla mensa, dietista, Amministrazione comunale, costruita sulla conoscenza reale delle abitudini alimentari extra scolastiche dei bambini utenti;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>rispetto delle linee guida per la corretta alimentazione basate sui fabbisogni nutrizionali fisiologici per le fasce di età di riferimento e non sulle mode alimentari del momento - contrasto alla pubblicità in particolare riferita ai cibi di scarso valore nutrizionale destinati alla popolazione infantile;</i> • <i>scelte condivise e concertate con genitori e bambini utenti del servizio mediante traduzione operativa delle loro proposte indicate nelle schede del progetto</i> • <i>impegni assunti dall'Amministrazione riguardo l'intensificazione del controllo preliminare sugli alimenti e sulla scelta degli stessi; formazione specifica per il personale di cucina (ricette appetibili pur nella loro semplicità di ingredienti utilizzati e modalità di cottura e presentazione – maggiore impegno nel miglioramento organolettico, visivo, di palatabilità e nutrizionale dei pasti serviti a mensa.</i>
<p>Azioni realizzate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>programmazione e intensificazione dei controlli sulle materie prime e scelta di prodotti tipici e garantiti</i> - <i>formazione del personale di cucina volta alla realizzazione delle ricette particolari</i> - <i>incontri formativi e informativi alle famiglie e alla cittadinanza in genere (MENZA SANA – CORPO SANO)</i> - <i>contatto diretto tra famiglie e dietista a disposizione dell'utenza n. 2 giornate in un mese.</i>
<p>Beneficiari finali del progetto e numero</p>	<p><i>Tutti i bambini delle scuole d'infanzia e primarie del territorio del Comune di Ancona, pari a n. 4.034 distribuiti su n. 57 scuole</i></p>
<p>Risultati attesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>AUMENTO DEL GRADO DI ACCETTAZIONE DEI MENU' SCOLASTICI</i> - <i>CONTRASTO AGLI SPRECHI, cioè RIDUZIONE DEGLI AVANZI (parte delle pietanze erogate, ma non assunte o assunte parzialmente)</i> - <i>FAVORIRE COMPLETEZZA NUTRIZIONALE CON UTILIZZO DI VASTA GAMMA DI CIBI E VALUTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI E DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</i>
<p>Risultati raggiunti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>umentata soddisfazione del servizio da parte dell'utenza (già espressa attraverso i Comitati mensa costituiti da genitori e docenti)</i> - <i>ricette diversificate e inserite nel contesto sociale locale (MENU' DELLE FESTE)</i> - <i>valorizzazione dei prodotti tipici locali: Casciotta d'Urbino, formaggi e prosciutto crudo IGP, salvaguardia di alcune specie di frutta tipica (già fatto per la pera Angelica di Serrungarina), con il supporto della locale Università Politecnica delle Marche</i>
<p>Apprendimenti nella</p>	<p><i>I risultati fino ad ora ottenuti sono pressoché in linea con</i></p>

realizzazione del progetto	<i>quelli attesi, ad eccezione degli interventi di contrasto all'obesità nei bambini stranieri, che pur essendosi ben inseriti nel mangiare a scuola e nella accettazione dei cibi proposti, ad eccezione dell'assetto religioso (carni bovine e suine) devono essere però costantemente monitorati per verificare la interferenza dell'alimentazione con i oro valori staturò/ponderali; grande partecipazione attiva delle famiglie</i>
Costo totale del progetto (euro)	<i>circa 2.000 euro per lavoro aggiuntivo di dietista e tecnico della ristorazione e materiale cartaceo utilizzato (fotocopie questionari) e somministrazione</i>
Finanziamenti ottenuti	<i>Risorse interne dell'Assessorato Pubblica Istruzione (PEG di esercizio)</i>
Sostenibilità del progetto	<i>Il progetto può e dovrebbe continuare sia per misurare in termini numerici le risultanti che per consentire costanti interventi mirati, favorendo efficienza ed efficacia nel lavoro. Potrebbe coinvolgere imprenditori locali di alcuni degli alimenti utilizzati nel confezionamento dei pasti: es. formaggi – pane – frutta, anche con laboratori interattivi e cucine aperte ai genitori (due giornate per anno scolastico) oltre che per monitorare il livello di acquisizione dei corretti stili alimentari proposti</i>
Strumenti di comunicazione utilizzati	<i>- informazione diretta alle famiglie e alle scuole - sito istituzionale - stampa locale - TV locali - conferenza stampa - presentazione alla Commissione scuola del Comune di Ancona</i>
Punti di forza del progetto	<i>- Tutela della salute del bambino a partire dalle abitudini alimentari in famiglia - Risvegliare il gusto di mangiare, incrementando la curiosità verso quei cibi che riscuotono minor gradimento - Maggiore interazione tra scuola e famiglia - Rispetto delle etnie presenti alla mensa scolastica e scambio culturale - La promozione della salute non è un costo, ma un investimento intelligente e produttivo</i>
Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto	<i>non significative; riferite più che altro alla mole di lavoro per il caricamento ed elaborazione dei dati raccolti, per mancanza di software specifico da poter utilizzare.</i>
Allegati	<i>saranno inviati per posta unitamente al supporto cartaceo e CD</i>

Modalità di partecipazione:

Il "Modulo presentazione progetti" (scaricabile agli indirizzi www.retecittasane.it o www.comune.modena.it/cittasane) con gli eventuali allegati dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 18 febbraio 2011 al seguente indirizzo mail: cittasane@comune.modena.it, mentre i materiali non inviabili via mail (allegati, brochure, video, ecc. ecc.) dovranno essere spediti a:



c/o Assessorato all'Ambiente del Comune di Modena
Via Santi 40, 5° piano
41123, Modena