

Modelli alternativi di gestione delle merende

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna promuove da sempre corretti stili alimentari e fra questi ha un ruolo rilevante quello di sensibilizzare le famiglie, i docenti ed i bambini ad **utilizzare la frutta come fuori pasto**.

I dati relativi all'effetto positivo e virtuoso dei fuori pasto adeguati e salutari sono ormai evidenti, come altrettanto l'impatto di determinati progetti sulla riduzione dello scarto del pasto.

La proposta presente nel nuovo contratto consente quindi di andare verso la direzione di offrire un'alternativa allo spuntino di metà mattina portato da casa, con l'obiettivo di raggiungere diversi scopi:

- Consolidare l'abitudine al consumo giornaliero di almeno 5 razioni di frutta/verdura
- Evitare consumo di spuntini e merende non salutari sia per quantità (a compensazione di colazione non sempre adeguata), che per qualità (junkfood)
- Ridurre lo scarto del pasto principale grazie al consumo di spuntini leggeri a base di frutta che favoriscono l'assaggio anche di prodotti tipici della dieta mediterranea.

1) Il Modello tradizionale

- Consegna a scuola la mattina, tutti i giorni, di latte fresco o UHT, da consumarsi a metà mattina
- Consegna a scuola insieme ai pasti, merende del pomeriggio (nella settimana 2 giorni a base di frutta, 1 giorno a base di latte o yogurt, 2 giorni a base di prodotti da forno, dolci o salati).
- La distribuzione in classe /sezione, sia del latte che delle merende del pomeriggio, avviene a cura del personale scolastico.

2) Il modello alternativo, attivato su richiesta della scuola, prevede la consegna in tempo utile per lo spuntino di metà mattina di:

- **3 volte a settimana la frutta**
- **2 volte a settimana, quando nella merenda pomeridiana del menù convenzionale è presente la frutta, il latte**

La preparazione e la consegna dei contenitori dello spuntino di metà mattina, per le classi della scuola primaria, è a cura del personale Ribò.

Per quanto riguarda le merende del pomeriggio il modello alternativo, prevede la consegna delle merende a scuola insieme ai pasti, così come avviene per il modello tradizionale (nella settimana 2 giorni a base di frutta, 1 giorno a base di latte o yogurt, 2 giorni a base di prodotti da forno, dolci o salati).

Il modello alternativo, attivato su richiesta della scuola:

- Aumenta il totale complessivo di razioni di frutta settimanali (da 7 a 10);
- Consolida un patto educativo con le famiglie (colazione adeguata, nessuno snack da casa per lo spuntino a scuola)
- Prevede la consegna per ogni classe di accessori a supporto delle insegnanti e dei ragazzi (taglia mela, taglia kiwi, spremiagrumi) a sostegno dell'autonomia degli studenti



- La frutta del pranzo può essere consumata anche a merenda o conservata correttamente per il consumo del giorno successivo o consegnata a ciascun bambino per essere portata a casa.

Per attivare il modello alternativo (anche in forma sperimentale) occorre farne richiesta, come scuola, all'Ufficio Sviluppo e Controllo Qualità Pasti del Comune di Bologna refezionescuola@comune.bologna.it, con un preavviso di almeno 15 giorni.

L'Unità Intermedia Controllo Qualità Pasti e Prassi Igieniche Servizi 0-6 e il gestore del servizio di refezione scolastica sono a disposizione per **incontri di approfondimento illustrazione** anche nei confronti delle rappresentanze di genitori e insegnanti, per verificare la fattibilità e rispondere a chiarimenti e domande.