



Bando
Oscar della Salute 2014
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

| | |
|--|--|
| Titolo del progetto | "Merenda Sana!!" La promozione dei corretti stili di vita |
| Ente proponente | Comune San Benedetto Po |
| Referente del progetto | Dott. ssa Lorenza Malacarne Via d'Annunzio, n. 3 Telefono 0376/623080 – Fax 0376/623087 e-mail: lorenza.malacarne@comune.san-benedetto-po.mn.it |
| Città in cui ha avuto luogo il progetto | San Benedetto Po- (Mn) |
| Durata del progetto: | Decennale con decorrenza marzo 2013 |
| Descrizione di sintesi del progetto: | <p>Questo progetto nasce come proposta della Com. Mensa (C. M.) comunale al termine del corso di formazione della stessa tenuto dal Serv. Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell' ASL di MN. Inoltre lo "Studio OKkio alla salute 2012", a cui ha partecipato la Scuola Primaria di San Benedetto Po, ha restituito un quadro informativo su stato ponderale e stili di vita con riferimento ad alimentazione, attività fisica e tempo libero, da cui emerge la necessità di attivare soluzioni e risorse nella scuola per creare ambienti favorevoli a scelte salutari. (Carta di Ottawa 1986- WHO 2006 "Guadagnare in salute"). Questi due avvenimenti concomitanti hanno suggerito all'Am. Comunale di "investire" nella promozione della salute e dei corretti stili di vita ed in occasione dell'indizione dell' appalto sulla ristorazione scolastica per il periodo 2013/2022 si è voluto adottare il progetto "Merenda Sana". Si è così inserito nel capitolato di gara, <u>con oneri a carico del solo Ente Locale</u>, la somministrazione, per tutto l'anno scolastico, della merenda di metà mattina/ricreazione consumata da <u>tutti gli alunni</u> (anche quelli che non usufruiscono del servizio mensa) della <u>scuola primaria</u> con alimenti sani, quantitativamente e qualitativamente calibrati al fabbisogno alimentare degli alunni, garantendo anche le scelte <u>etico-religiose e le diete sanitarie</u>. Si sono concertate e programmate con tutte le agenzie coinvolte (Comune, ASL, Scuola, C. M. e Ditta aggiudicataria del servizio) , tutte le varie fasi dell'articolazione del progetto, dalla scelta degli alimenti al ruolo degli insegnanti e, a seguire, al coinvolgimento delle famiglie al fine di addivenire ad un "patto solidale" in cui la famiglia, condividendo il progetto, accetta la proposta e a sua volta collabora consegnando al proprio bimbo come unica bevanda, solo una bottiglietta di acqua. La merenda consiste nell'alternanza di proposte dolci e salate quali frutta biologica, taralli, yogurth, torta e/o pane comune al cioccolato fondente.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Obiettivi del progetto</p> | <p>Gli obiettivi del progetto " MERENDA SANA" sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. la promozione dei sani e corretti stili di vita; 2. il monitoraggio della merenda dei bambini in età scolare e la sostituzione degli alimenti troppo zuccherati e grassi (merendine, patatine, pizza e foccaccia e bevande zuccherate) consumati durante la ricreazione con “cibi più sani” quali frutta fresca biologica, yogurth, taralli, torta e/o pane con cioccolato fondente e acqua) ; 3. l'ottimizzazione della qualità e la quantità del cibo assunto a merenda in corretta proporzione al valore nutritivo del pasto poi consumato in mensa anche al fine di evitare sprechi dovuti alla mancanza di appetito dei bambini, come osservato dalla C. M. che evidenziava come il consumo del pranzo in mensa potesse essere negativamente influenzato dalla merenda di metà mattina troppo abbondante e superiore alle 100/150 calorie indicate come spuntino. (Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica); 4. evitare l'affaticamento nella concentrazione e nel livello di attenzione degli alunni nell' orario scolastico post-ricreazione dovuto ad una merenda troppo ricca. |
| <p>Azioni realizzate</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Condivisione e co-progettazione del progetto con il SIAN Asl di Mantova 2. Inserimento della MERENDA SANA come parte integrante del servizio di ristorazione scolastica richiesto negli atti di gara relativi al servizio appaltato per il decennio 2013/2022; si precisa che già dal 2006 il pasto consumato in mensa da TUTTI gli alunni delle scuole San Benedettine è composto al 100% da alimenti biologici; 3. Presentazione e condivisione del progetto con <u>le insegnanti</u> della scuola primaria e con la <u>commissione mensa comunale</u>; 4. Illustrazione del progetto alle <u>famiglie</u> coinvolte con serata pubblica e diffusione di materiale illustrativo insieme al servizio SIAN dell'ASL di Mantova ed alla ditta fornitrice del servizio. 5. Attivazione fornitura della Merenda sana nel mese di marzo 2013. 6. Attività di promozione e rinforzo del progetto durante i percorsi didattici realizzati presso il Museo Polironiano ed aventi come argomento temi dedicati alimentazione. |
| <p>Beneficiari finali del progetto e numero</p> | <p>295 bambini – tutti alunni della scuola primaria “ Arcobaleno”.</p> |
| <p>Risultati attesi</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Implementare la consapevolezza dell'importanza della corretta alimentazione nella crescita dei bambini come adozione di corretti stili di vita finalizzati anche alla prevenzione di importanti patologie; 2. diffondere buone prassi alimentari con la massima adesione al progetto; 3. ottimizzare il consumo del pranzo consumato in mensa mediante la riduzione degli avanzi/sprechi. |
| <p>Risultati raggiunti</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Il 98.5% dei bambini della scuola primaria hanno ormai aderito in modo consolidato al progetto con soddisfazione del servizio ad |

| | |
|---|--|
| | <p>essi dedicato;</p> <ol style="list-style-type: none"> Le insegnanti hanno rilevato il netto miglioramento della qualità dell'attenzione/concentrazione degli alunni nelle ore di lezione successive alla merenda; durante il servizio mensa si è registrato un alto indice di gradimento del pranzo servito pari al 80% e si è registrata la riduzione del 15/20% della quantità degli avanzi rimasti al termine del pranzo in mensa. Si è registrato anche un incremento della consapevolezza nei genitori dell'importanza di una alimentazione corretta per i loro figli anche come elemento di prevenzione di tante patologie diffuse già nell'infanzia. |
| Apprendimenti nella realizzazione del progetto | <ol style="list-style-type: none"> Importanza della collaborazione della rete delle diverse agenzie. Necessario coinvolgimento attivo delle famiglie nella realizzazione del progetto. Lo scarto progettuale tra i risultati attesi e i risultati ottenuti è pari all'1,6% che corrisponde al numero di 5 alunni che non hanno aderito al progetto per prescrizioni mediche certificate. |
| Costo totale del progetto (euro) | € 375.240,00 per la durata decennale prevista nella contratto d'appalto. |
| Finanziamenti ottenuti | Risorse proprie del comune Fondi destinati al piano per il diritto allo studio |
| Sostenibilità del progetto | Il progetto potrà continuare nel tempo atteso che entrerà a far parte delle buone pratiche che il comune intende seguire nella erogazione dei servizi rivolti alle scuole ove già dal 2006 si consuma cibo al 100% biologico; la merenda sana farà parte integrante del servizio di ristorazione scolastica che il comune andrà ad appaltare anche per i futuro con <u>nessun onere a carico delle famiglie</u> . |
| Strumenti di comunicazione utilizzati | Comunicazione individuale alla famiglia di ciascun alunno coinvolto nel progetto, locandine esposte nei locali pubblici (bar, negozi, ambulatori, farmacie, scuole ecc) pubblicazione sui quotidiani locali e sul sito internet dell'amministrazione comunale, ed incontri e assemblee con i genitori/popolazione. |
| Punti di forza del progetto | <ol style="list-style-type: none"> La gratuità della merenda sana per le famiglie; Il sostegno e collaborazione del progetto da parte di tutti gli insegnanti della scuola primaria. Collaborazione dei genitori Collaborazione della Ditta |
| Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto | <p>Le difficoltà incontrate nell'attuazione del progetto sono state molto contenute grazie alla massiccia e capillare opera di formazione/informazione dedicata ai genitori svolta prima del decollo del progetto " MERENDA SANA".</p> <p>In tale sede, l'unica difficoltà incontrata afferiva alla resistenza di alcuni genitori nell'abbandonare i tradizionali prodotti dedicati alla merenda a scuola: patatine, pizza, focaccia e bibite zuccherate nel convincimento che solo questi alimenti potessero sfamare in modo adeguato i bambini e nel timore che gli stessi non accettassero la merenda fornita dal comune atteso che la frutta e lo yogurth non rientrano nei loro cibi preferiti.</p> |



Allegati

1. Volantino illustrativo progetto merenda sana
2. Stralcio progetto "Okkio Alla Salute" seguito dalla scuola primaria nell'anno 2012.
3. comunicazione progetto alle famiglie degli alunni