



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



ALIMENTI SCUOLA E SALUTE

ELENA GARINO

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO





Alimenti scuola e salute

OBIETTIVO

La guida "Alimenti, scuola e salute" è pensata per genitori, insegnanti, membri della commissione mensa e chiunque sia interessato al tema, come supporto pratico per comprendere meglio il funzionamento della ristorazione scolastica.

<https://www.to.camcom.it/guide-ai-diritti>



Suddivisione dei Capitoli

01

I principali strumenti a tutela del consumatore

02

Il servizio di ristorazione scolastica

03

Affidamento del servizio

04

Progetti di educazione alimentare nelle scuole

05

Gestione eccedenze e prevenzione rifiuti

I principali strumenti a tutela del consumatore

01

Il primo capitolo introduce i principi fondamentali che definiscono la sicurezza alimentare, spiegando quali aspetti considerare affinché un alimento sia sicuro per il consumatore.

Viene citata brevemente la normativa di riferimento e sono illustrati i principali pericoli — biologici, chimici e fisici — che possono compromettere la sicurezza di un prodotto.

02

03

04

05

Il servizio di ristorazione scolastica

01 02

Il secondo capitolo entra nel cuore della ristorazione scolastica descrivendo i principali elementi che compongono il servizio.

Spiega come è strutturato il menù, come si sviluppa l'organizzazione del servizio, come vengono gestite le diete speciali e chi sono gli attori coinvolti nelle diverse attività.

Vengono descritte le modalità di erogazione — dalla cucina in loco al servizio veicolato — e il ruolo della commissione mensa.

03 04 05

01 02 03 04 05

Affidamento del servizio

Il terzo capitolo affronta il tema dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

Vengono illustrati i principali aspetti tecnici, a partire dal Capitolato Speciale d'Appalto, documento che definisce in modo dettagliato le modalità di gestione e gli standard del servizio.

Gran parte del capitolo è dedicato ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) e i relativi obiettivi, con un focus sulle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e criteri premianti (es. Km0 e filiera corta).

01

02

03

04

05

Progetti di educazione alimentare

Il quarto capitolo è dedicato all'educazione alimentare nelle scuole.

Vengono presentati alcuni progetti di educazione alimentare sostenuti da fondi europei, come "Frutta e verdura nelle scuole" e "Latte nelle scuole".

Vengono illustrate le specifiche tecniche da rispettare per definire una mensa "biologica".

01 02 03 04 05

Gestione eccedenze e prevenzione rifiuti

Il quinto capitolo affronta il tema della gestione delle eccedenze e della prevenzione dei rifiuti.

Si parla di spreco alimentare e delle possibili strategie per ridurlo a livello di servizio mensa.

Viene inoltre approfondita la gestione delle eccedenze alimentari, la prevenzione dei rifiuti e altri requisiti per i MOCA, in linea con quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM).



**ECCEDENZE
ALIMENTARI**



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - CRITERI

AMBIENTALI MINIMI

**EDUCAZIONE
ALIMENTARE**

**COMMISSIONE
MENSA**



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

OBIETTIVI dei CAM

- Agricoltura e allevamenti sostenibili
- Salvaguardia della biodiversità marina
- Riduzione delle proteine animali
- Gestione delle eccedenze alimentari
- Prevenzione dei rifiuti
- Efficienza energetica e minori emissioni
- Sostegno alle economie locali
- Verifiche di conformità
- Comunicazione sulla qualificazione ambientale

Il **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO** è un documento tecnico che regola il rapporto tra la stazione appaltante e il gestore del servizio di ristorazione. Definisce le regole di gestione del contratto, individua gli obblighi delle rispettive parti e tutti gli elementi che permettono il compimento dei lavori a regola d'arte.





ECCEDENZE ALIMENTARI

Sprecare cibo significa sprecare le risorse impiegate per produrlo, trasportarlo e smaltirlo, nonché le conseguenze dirette sul cambiamento climatico, a causa delle emissioni generate lungo la catena.

Anche la ristorazione può fare la sua parte: porzioni adeguate, cotture corrette, monitoraggio della gradibilità e percorsi di educazione alimentare.

I CAM pongono grande attenzione alla gestione delle eccedenze: le quantità di cibo non servite devono essere monitorate e donate, in via prioritaria, ad associazioni benefiche; quelle già distribuite devono invece essere destinate al recupero per fini diversi (come l'alimentazione animale) o al compostaggio.



LA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, pur non essendo prevista dalla normativa, è presente in molti comuni e svolge un ruolo di intermediazione e controllo, rappresentando l'utenza.

I suoi componenti — rappresentanti delle famiglie degli utenti, scuola e amministrazione — a seconda delle autorizzazioni concesse dal comune, collaborano nel monitoraggio del servizio, nella verifica della gradibilità dei pasti e nel rispetto del capitolato.

La Commissione mensa raccoglie inoltre osservazioni e suggerimenti, contribuendo al miglioramento del servizio.



EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento fondamentale per promuovere scelte consapevoli, sane e sostenibili, a beneficio della salute e dell'ambiente.

L'Unione Europea sostiene con aiuti finanziari gli Stati membri che desiderano aderire ai progetti destinati a promuovere il consumo di prodotti locali e a diffondere abitudini alimentari sane tra i bambini.

In Italia, vengono recepiti con i programmi dedicati alle scuole come "Frutta e verdura nelle scuole" e "Latte nelle scuole".



EDUCAZIONE ALIMENTARE

Accanto ai programmi nazionali, anche gli enti locali portano avanti iniziative di educazione alimentare.

Un esempio è il progetto “**NUTRI IL TUO TALENTO**”, rivolto ai ragazzi dei centri estivi, per far conoscere in modo divertente il valore della stagionalità, dei prodotti locali e di una corretta alimentazione.

Allo stesso modo, è in fase di sviluppo lo spettacolo teatrale dal nome “**IL FUTURO VIEN MANGIANDO**”, pensato per gli studenti delle scuole medie, che affronta con un linguaggio accessibile e coinvolgente i temi della sostenibilità e delle buone abitudini alimentari.





Grazie

Approfondisci sul sito:

<https://www.to.camcom.it/guide-ai-diritti>