

telefono
fax
e-mail
web

Viale Portone 12
6501 Bellinzona

+41 91 814 18 11
+41 91 814 18 19
decs-sesco@ti.ch
www.ti.ch/sesco

Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello
sport
Divisione della scuola

Rezio Sisini

**Sezione delle scuole comunali
6501 Bellinzona**

091 814 18 41

- Direzioni delle scuole comunali, loro sedi
- Ispettorati scolastici, loro sedi
- Medici scolastici, loro sedi

Bellinzona agosto 2021

Ns. riferimento RS/MP/es

**RICHIESTA DI REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI DA PARTE DELLE FAMIGLIE
NELLE REFEZIONI SI
AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO DEL 9 DICEMBRE 2016**

Gentili signore, egregi signori,

da diversi anni si assiste al moltiplicarsi di richieste provenienti dalle famiglie per una differenziazione dei menu proposti alla scuola dell'infanzia. Più volte i responsabili di refezione e i docenti ci hanno segnalato una situazione non sostenibile dal punto di vista pratico-organizzativo, dal punto di vista pedagogico e, non da ultimo, anche dal profilo della salvaguardia della salute dell'allievo. Di seguito vi esponiamo alcune nostre considerazioni che vorremmo vi fossero di supporto di fronte alla richiesta di una diversificazione del regime alimentare.

La refezione alla SI e la composizione dei menu

Come riportato nel Piano di Studio della scuola dell'obbligo, la refezione è un importante momento educativo e consente di sviluppare delle competenze trasversali contribuendo a:

- creare nel bambino buone abitudini alimentari grazie a una corretta e variata alimentazione;
- favorire il processo di socializzazione grazie al mangiare insieme;
- consumare il pranzo in un "modo sereno" per apprezzare la ricchezza dei significati emotivi e culturali del nutrirsi.

La partecipazione alla refezione è parte integrante della giornata educativa.

Le indicazioni per i menu proposti alla scuola dell'infanzia sono elaborate a livello cantonale, considerando le esigenze del bambino nella sua fase di sviluppo e il suo fabbisogno energetico giornaliero. I pasti sono equilibrati dal punto di vista nutrizionale, controllati da dietiste che fanno riferimento alle indicazioni della Società Svizzera di Nutrizione (SSN).

Dal 2006 le refezioni delle scuole dell'infanzia hanno il label Fourchette verte che garantisce che i menu siano conformi e calibrati ai bisogni alimentari dei bambini.

Possibilità di variazione dei pasti offerti alla SI

Nel caso l'allievo abbia bisogno di particolari regimi alimentari i responsabili della refezione si sono sempre adoperati per cercare di proporre il menu più adatto. Ciò tenendo in considerazione da un lato le risorse presenti nella scuola (ad esempio la struttura della cucina, la formazione del personale, il numero dei bambini) e dall'altro la sicurezza generale degli allievi, cercando di minimizzare i rischi derivanti da un gran numero di bambini con esigenze alimentari diverse.

È importante che le risorse disponibili siano indirizzate verso gli allievi con accertati bisogni di salute e che richiedono misure specifiche (es. allievi con patologie metaboliche, con importanti allergie e intolleranze alimentari, ecc.). Il bambino con una malattia cronica deve poter essere inserito nel modo più sereno e proficuo nell'iter scolastico, limitando il più possibile i disagi derivanti dalla malattia stessa.

Dimostrare la necessità di un regime alimentare diversificato attraverso il PAI

In caso di bisogni alimentari particolari legati allo stato di salute è necessario che la famiglia, unitamente al medico curante dell'allievo, compilino un documento denominato "Progetto di accoglienza individualizzato (PAI)" ottenibile alla pagina <https://www4.ti.ch/dss/dsp/umc/cosa-facciamo/medicina-scolastica/misure-sanitarie-a-scuola/> insieme a una informativa specifica per la famiglia quando vi è **l'assoluta necessità di misure sanitarie** durante l'orario scolastico. Nel caso di regimi alimentari legati allo stato di salute, l'allegato D del PAI determina il tipo di dieta da seguire, specificando per esempio gli alimenti da evitare. L'allegato C, invece, indica le misure da mettere in atto in caso di assunzione accidentale di un alimento per il quale l'allievo è allergico. I PAI sono valutati dal medico scolastico designato dalla sede e tramite la direzione della scuola, la famiglia viene informata della decisione. Allo scopo di poter adottare i necessari provvedimenti sanitari/dietetici, il docente e lo staff di refezione possono richiedere le istruzioni adeguate, sia teoriche che pratiche e, nel limite del possibile, applicano le modifiche alimentari necessarie.

Regimi alimentari non legati a un motivo di salute

Alla scuola arrivano sempre più richieste di regimi alimentari legati a motivi morali o religiosi delle famiglie. A scuola sono consumati al massimo 4 sui 21 pasti principali della settimana. Comprendendo i valori alimentari di ogni individuo, la refezione, **previa una richiesta scritta della famiglia alla direzione della sede** accetta, possibilmente, solo i cambiamenti che rientrano nelle **normative di un'alimentazione sana ed equilibrata dettate dalla Società Svizzera di Nutrizione**.

Se ci sono famiglie che desiderano che il loro bambino segua un'alimentazione **lacto ovo vegetariana**, la cucina, al posto di carne e pesce, propone una sostituzione adeguata come uova, formaggio o altri sostitutivi proteici di origine vegetale.

La Società Svizzera di Nutrizione, che fornisce tutte le normative ufficiali in ambito alimentare, non ritiene nutrizionalmente idonea una scelta totalmente vegana per un bambino in crescita, poiché vi è il pericolo di gravi carenze e di danni alla salute. Qualora una famiglia desiderasse che il loro figlio segua un'alimentazione vegana si propone/accetta che la famiglia prepari il pasto, il più possibile simile a quello proposto dalla refezione. La famiglia dovrà assumersi la responsabilità nutrizionale e igienico-sanitaria del trasporto delle derrate. Il pasto sarà refrigerato e riscaldato al momento del servizio e la cucina non avrà altra responsabilità. La direzione avviserà la famiglia per iscritto della procedura e delle responsabilità del caso.

RS/MP/es

Si rammenta che le direttive emanate dal Laboratorio cantonale in merito all'igiene degli alimenti sono vincolanti.

La signora Maria Pasquato (Consulente per la refezione SI, maria.pasquato@edu.ti.ch) e la signora Alessandra Galfetti (Coordinatrice del Servizio di medicina scolastica) sono a disposizione per chiarimenti e complementi di informazione.

Cordiali saluti.

Il Caposezione SeSCo

Il Medico cantonale

Rezio Sisini

Giorgio Merlani

Copia a:

- Direzione Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport, 6500 Bellinzona
- Direzione della Divisione della scuola, 6500 Bellinzona
- Direzione della Divisione della salute pubblica, 6500 Bellinzona
- Dr. med. Giacomo Nobile, presidente Associazione dei pediatri della Svizzera Italiana, Via Carlo Battaglini 1, 6950 Tesserete
- Associazione delle dietiste della Svizzera italiana, Alla Villa, 6746 Lavorgo
- Laboratorio cantonale, 6500 Bellinzona
- Fourchette verte Ticino, Vicolo Antico 2 - CP 40, 6943 Vezia