

La **MENSA** è una grandissima opportunità: attraverso la mensa si può **EDUCARE** a gusti diversi, imparare a distinguere sensazioni fisiche come la fame e la sazietà e in base a queste decidere la porzione, riconoscendo valore al cibo, che non si spreca!



La **MENSA** è una leva essenziale per promuovere sani stili di vita nella collettività.

La **MENSA** e la sua cornice segnano la crescita e il vissuto dei bambini e incidono sulla loro idea di alimentazione negli anni a venire.

Nel nostro sistema scolastico gli aspetti che rimandano al cibo e all'educazione alimentare sono espressi nelle:

**LINEE GUIDA**  
**per L'EDUCAZIONE ALIMENTARE**  
**pubblicate dal MIUR**



Vale dunque la pena che la mensa, non solo sia buona, ma rappresenti un momento denso di valori positivi che possano radicarsi nei bambini e generare comportamento responsabile e capacità critica nei confronti del cibo.



**EPISODI GRAVI**  
**nelle Mense Scolastiche :**  
**modalità di segnalazione**



**La Mensa Scolastica è**  
**"Tempo Scuola"**

**Il cibo ha molte implicazioni, quello della mensa ancora di più.**

Il consumo del pasto all'interno dei refettori scolastici è un momento denso di significato e nel vissuto dei bambini è:

**nutrimento** del corpo e della mente  
**emozioni**, favorevoli o sfavorevoli,  
**inclusione.**

## Errori nella preparazione o distribuzione di diete speciali

Il personale scolastico o educativo responsabile della vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, deve garantire la corretta identificazione dei bambini destinatari della dieta, per far sì che a ogni bambino venga dato il pasto a lui previsto e che non si verifichino scambi di alimenti durante la fase di consumo.



## Presenza di corpi estranei

Nel caso il personale scolastico o educativo responsabile della vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto riscontri la presenza di un corpo estraneo o in un piatto o in una preparazione deve immediatamente evitare/ interrompere il consumo da parte del bambino.



## Quali procedure mettere in atto in presenza di episodi "gravi"?

- **Il personale scolastico o educativo** immediatamente deve evitare/ interrompere il consumo da parte del bambino e contattare subito il personale deputato allo scodellamento per le prime verifiche del caso;
- **Il personale scolastico o educativo** deve segnalare subito l'accaduto al centro pasti che invierà, se necessario, un pasto sostitutivo e informerà la responsabile della qualità per l'avvio dell'azione correttiva;
- **La responsabile della qualità del gestore del servizio** provvederà ad avvisare il S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BI;
- **Il personale scolastico o educativo** presente al momento del pasto dovrà compilare l'apposita scheda allegata e inviarla al gestore mensa, al Comune e al S.I.A.N. dell'ASL BI.
- **Il personale deputato allo scodellamento** deve conservare l'alimento alterato e metterlo a disposizione del centro pasti che procederà ad effettuare le opportune verifiche;
- **Il gestore** è tenuto ad informare tempestivamente dell'accaduto il Comune e in seguito ad inviare comunicazione scritta entro la medesima giornata in cui si è verificato l'evento.



## Malessere dei bambini che può essere correlato al consumo del pasto

Le segnalazioni relative a disturbi dei bambini che possono essere ricondotte al consumo del pasto a scuola possono essere effettuate esclusivamente da un medico (pediatra di base o del pronto soccorso che hanno visitato il bambino). E' infatti solo un medico che, in caso di sospetta tossinfezione alimentare legata al pasto consumato a scuola, deve segnalare quanto accaduto al Dipartimento di Prevenzione- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL BI.

## Presenza di alimenti alterati

Nel caso il personale scolastico o educativo responsabile della vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto riscontri la presenza di un alimento alterato deve immediatamente evitare/ interrompere il consumo da parte del bambino.

## Contatti:

Dipartimento di Prevenzione  
S.I.A.N. - Dietologia ASL BI  
Via Don Sturzo, 20 Biella  
015-15159255  
[sian@aslbi.piemonte.it](mailto:sian@aslbi.piemonte.it)  
[suap@cert.aslbi.piemonte.it](mailto:suap@cert.aslbi.piemonte.it)