



CITTÀ DI TORINO

INTERPELLANZA: "RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DELLE INTOLLERANZE: COME SI COMBATTE L'INTOLLERANZA ALLA SUPERFICIALITÀ?" PRESENTATA IN DATA 27 FEBBRAIO 2020 - PRIMO FIRMATARIO MAGLIANO.

I/Le sottoscritti/e Consiglieri/e Comunali,

PREMESSO CHE

- la ristorazione scolastica occupa uno spazio rilevante all'interno del portale della Divisione Servizi Educativi della Città;
- tale ruolo di spicco evidenzia la crescente importanza assunta dall'educazione alimentare nel mondo moderno e nelle realtà educative: il ruolo del pasto non solo come intermezzo tra le lezioni del mattino e le attività pomeridiane ma come spazio sia di condivisione sia di crescita personale, didattica, culturale;

RILEVATO CHE

- le esigenze alimentari dei bimbi e degli scolari sono sempre più frastagliate e sorgono da tradizioni culturali, abitudini familiari e/o da intolleranze ad alcuni alimenti o materiali;
- a fronte delle diverse esigenze (appunto derivanti da tradizioni, abitudini e/o intolleranze) è necessario che la risposta di chi ha in carico il servizio di ristorazione scolastica sia rapida, precisa, puntuale e corrisponda pienamente alle necessità dichiarate;

CONSIDERATO CHE

- non possono essere giustificati atteggiamenti distratti o superficiali da parte di chi si occupa della ristorazione scolastica sia con riguardo agli standard qualitativi generali sia con specifico riferimento alla gestione delle situazioni delle intolleranze dichiarate;
- la somministrazione di alimenti e bevande non inclusi nei menù personalizzati destinati agli intolleranti può comportare gravi danni alla salute dei bimbi e degli scolari e può causare manifestazioni allergiche di varia natura ed entità;

INTERPELLANO

La Sindaca e l'Assessore competente per sapere:

- 1) se e come la ristorazione scolastica sia "attrezzata" per fare fronte alle intolleranze alimentari dei bimbi e degli scolari;
- 2) quali siano le procedure che le famiglie devono seguire per comunicare alle strutture scolastiche le specifiche necessità alimentari dei loro figli;
- 3) quali siano i tempi intercorrenti tra la segnalazione dell'esigenza/intolleranza e la somministrazione dei menù personalizzati e quali siano le modalità seguite per l'alimentazione dei bimbi e degli scolari nel lasso di tempo intermedio;
- 4) quanti e quali siano i protocolli/menù alternativi disponibili per fare fronte ai diversi tipi di intolleranze e se tra di essi siano previste anche le intolleranze ai materiali (quali, ad esempio, il nickel) coi quali vengono cucinati, trasportati e riscaldati i cibi;
- 5) quali siano le procedure realizzate per coniugare le esigenze delle famiglie con la sicurezza alimentare;
- 6) se vi siano stati e quanti siano stati i casi di errata gestione di alcune situazioni di intolleranze comunicate dalle famiglie (da intendersi come somministrazione di menù non specifici), se sia stata rintracciata la titolarità della responsabilità e quali azioni correttive siano state poste in essere.

Presentazione: MAGLIANO, SCANDEREBECH, CURATELLA, POLLICINO