

Informazioni Giornata pausa latte 13 novembre 2018

Costi	<p>Per Lei la Giornata della pausa latte non comporta alcun costo. Il materiale che ordina non Le sarà fatturato. Inoltre, mediante i buoni Le rimborseremo l'intera somma che Lei anticiperà per l'acquisto del latte (incl. il latte delattosato).</p> <p>Il sistema di buoni vale nel Grigione italiano; in Ticino il latte sarà fornito direttamente dalla LATI.</p>
Organizzazione	<p>Per l'organizzazione, la distribuzione del latte e il contatto con le scuole contiamo su di Lei. Chieda alla direzione dell'istituto scolastico quanti allievi e docenti dei diversi cicli parteciperanno e prenoti il materiale in funzione di queste cifre, servendosi del modulo di ordinazione.</p>
Quantità (latte)	<p>Conti, per allievo, non più di 2 dl: questa quantità corrisponde a 1 porzione.</p>
Latte nature	<p>Per sottolineare lo stretto legame che corre tra il latte e un'alimentazione sana, riteniamo importante che durante la Giornata della pausa latte si distribuisca esclusivamente latte intero al naturale. In questo modo rispetteremo i diversi regolamenti interni delle sedi scolastiche, e il desiderio di docenti e di genitori, sempre più critici in merito alle merendine zuccherate.</p>
Usare solo una quantità ridotta di polverine edulcoranti, e discuterne dapprima con la direzione scolastica	<p>Se desidera servire il latte edulcorato con Ovomaltina o polverine per frullati, la invitiamo a discuterne in anticipo con la direzione scolastica, per verificare che ciò sia conforme a un eventuale regolamento interno concernente gli spuntini della ricreazione.</p> <p>Un numero sempre maggiore di direzioni scolastiche e di docenti dà molta importanza a un'alimentazione naturale e non edulcorata, e talvolta ciò figura anche nei regolamenti interni. In tal caso, un bicchiere di latte al naturale va benissimo, mentre un bicchiere di frullato edulcorato o di Ovomaltina non è indicato.</p> <p>La invitiamo a calcolare con moderazione le porzioni:</p> <p>1 barattolo di polverina edulcorata = 30 porzioni = 6 litri di latte 1 confezione di Ovomaltina = 50 porzioni = 10 litri di latte</p> <p>Abbiamo verificato: la metà della quantità indicata sulla confezione basta ampiamente per preparare un frullato saporito.</p>
Buoni latte	<p>Grigione italiano:</p> <p>Ordinazione I buoni si ordinano a noi, mediante l'apposito modulo.</p> <p>Consegna I buoni latte sono consegnati assieme al cartellone.</p> <p>Acquisto Con i buoni si può acquistare latte svizzero (incluso latte delattosato) in contenitori da 1 o 2 litri oppure più grandi. I bricchi o le bottigliette più piccoli non saranno rimborsati. Attenzione: i buoni latte non valgono per l'acquisto di drink a base vegetale.</p> <p>Conteggi I costi sono rimborsati nel seguente modo: Lei acquista il latte (v. "Acquisto") e entro il 30 novembre 2018 ci invia il buono latte (originale!) (l'indirizzo è indicato sul buono), compilato, assieme allo scontrino che ha ricevuto al momento dell'acquisto. Noi Le rimborseremo la somma entro la fine dell'anno.</p> <p>Ticino: Non ha bisogno di buoni latte, perché il latte è fornito gratuitamente dalla LATI. Il buono latte sarà conteggiato sulla bolletta di consegna e spedito direttamente alla LATI.</p>

Latte delattosato	<p>Grigione italiano: può darsi che alcuni allievi soffrano di intolleranza al lattosio. Preveda pertanto l'acquisto di 1 o 2 litri di latte delattosato. Anche in tal caso Le rimborseremo completamente le spese. La preghiamo invece di non acquistare drink di origine vegetale: per quanto riguarda la loro composizione, non possono in alcun modo essere considerati un surrogato del latte. Inoltre non li rimborseremo.</p> <p>Ticino: anche il latte delattosato sarà fornito direttamente dalla LATI.</p>
Acquisto latte	<p>Grigione italiano: per tutto quanto concerne l'acquisto e la distribuzione del latte, la/il responsabile è Lei. Per l'acquisto, può rivolgersi direttamente a un produttore, a un distributore all'ingrosso oppure a un commercio al dettaglio svizzero di Sua scelta (ad es. Coop, Migros, Volg ecc.). Il latte (incl. quello delattosato) Le sarà interamente rimborsato. Cfr. "Buoni latte".</p> <p>Ticino: il latte sarà fornito direttamente dalla LATI.</p>
Produzione diretta	<p>Se utilizza invece il latte prodotto nella Sua azienda agricola, ci permettiamo di ricordarle che deve essere pastorizzato (ossia riscaldato per almeno 15 secondi ad almeno 72°C). Per i dettagli, rinviamo alla scheda informativa sulle misure igieniche.</p> <p>Rimborso per il latte di produzione propria In tal caso, emetta una fattura e ce la trasmetta assieme al buono latte originale (non fotocopiato, quindi!) entro il 30 novembre 2018.</p>
Ordinazione del materiale	<p>In allegato Le inviamo un modulo di ordinazione sul quale figura tutto il materiale disponibile. Lo può trovare anche sul sito www.swissmilk.ch/scuola.</p>
Quantità (materiale)	<p>La preghiamo di ordinare la quantità di materiale strettamente indispensabile. Il materiale è prodotto apposta per la Giornata del latte. Per produrne una quantità sufficiente (e non eccessiva) dobbiamo poter contare su ordinazioni ponderate e tempestive. Il materiale restante non potrà più essere riutilizzato.</p>
Materiale mancante	<p>Per ragioni logistiche, la consegna avviene in più pacchetti. Se tuttavia entro il 19 ottobre dovesse ancora mancare del materiale, si rivolga al più presto a Rita Fornasier (tel. 031 359 57 38 o rita.fornasier@swissmilk.ch), che Le farà avere per tempo tutto il necessario.</p>
Termine di ordinazione e consegna	<p>Il materiale deve essere ordinato entro il 24 agosto 2018 e sarà consegnato tra metà settembre e metà ottobre.</p>
Bancarella per la distribuzione	<p>Prendere contatto con la direzione dell'istituto scolastico, montare e smontare la bancarella (che può anche essere un semplice tavolo) e prevedere l'assistenza necessaria sono compito Suo: contiamo su di Lei!</p> <p>La bancarella può essere decorata, ad esempio, con una tovaglia, balle di fieno o bidoni da latte.</p>
Sede e persona responsabile	<p>Ci comunichi per tempo eventuali cambiamenti (ad es. nuova/o responsabile, cancellazione del luogo previsto, spostamenti ecc.).</p>

Se le occorre qualcosa di speciale, si rivolga a noi. Nel limite del possibile faremo del nostro meglio per aiutarla.

Per **ordinazioni supplementari** o domande concernenti l'**ordinazione**:

Rita Fornasier, telefono 031 359 57 38; rita.fornasier@swissmilk.ch

Per domande concernenti l'**organizzazione**:

Daniela Carrera, telefono 031 359 57 52; daniela.carrera@swissmilk.ch

Lista di controllo

COSA	QUANDO	FATTO?
Decisione: partecipiamo alla Giornata della pausa latte?	maggio - giugno	
Se sì: chi dà una mano?	maggio - giugno	
Prendere contatto con la direzione scolastica e le/i docenti; stabilire il programma, il numero di allieve/i e discutere eventualmente dell'utilizzazione di polverine edulcorate. Attenzione: sovente la decisione di autorizzare la Giornata della pausa latte è presa dalla commissione scolastica o dal consiglio dei genitori. La procedura può essere anche molto lunga!	maggio - giugno	
Ordinare a Swissmilk il materiale necessario.	al più tardi entro il 24 agosto 2018	
Se più sedi e/o sedi molto grandi: distribuire le/i collaboratrici/tori tra le diverse sedi e preparare un piano di lavoro (chi? dove?).	agosto - settembre	
Prendere contatto con la sede scolastica: - stabilire il programma preciso - informare il bidello, chiedere se vi sono tavoli disponibili - stabilire dove possono essere esposti i cartelloni - chiarire a chi è possibile consegnare in anticipo gli opuscoli (per gli allievi e per i docenti) per trattare del latte in classe e gli opuscoli di presentazione delle dispense per l'insegnamento	dopo le vacanze estive	
Verificare il materiale fornito (può giungere in più pacchi): c'è tutto il necessario? Tutto corrisponde? Ordinare quanto eventualmente manca a Rita Fornasier (tel. 031 359 57 38 o rita.fornasier@swissmilk.ch)	consegna da metà settembre a metà ottobre	
- Appendere i cartelloni nella sede scolastica - Consegnare gli opuscoli ai docenti - Consegnare gli opuscoli di presentazione delle dispense per l'insegnamento ai docenti	ca. 2 settimane prima (entro il 30 ottobre)	
Grigione italiano: prendere contatto con la latteria / il caseificio: informare e ordinare il latte. Ticino: il latte sarà fornito direttamente dalla LATI. Fornitura latte dal 2 ottobre al 24 ottobre.	ca. 1 settimana prima (entro il 6 novembre)	
Ritirare il latte	9-13 novembre	
Giornata della pausa latte	13 novembre 2018	
Grigione italiano Conteggio: trasmettere il buono latte originale e la fattura originale all'indirizzo che figura sul buono.	entro il 30 novembre 2018	

**La ringraziamo di cuore per il Suo prezioso aiuto
e Le auguriamo una riuscitissima Giornata della pausa latte.**

Promemoria

sulla distribuzione di derrate alimentari facilmente deperibili

<p>Servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> Le derrate alimentari immagazzinate e esposte devono essere protette da contaminazioni esterne, ossia devono essere coperte o imballate. Per garantire l'igiene personale occorrono infrastrutture idonee (dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, servizi sanitari e spogliatoi igienicamente ineccepibili). Le superfici a contatto con le derrate alimentari devono essere in condizioni ineccepibili e, se necessario, devono poter essere pulite e disinfettate con facilità. Devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico. Per mantenere e controllare le corrette condizioni termiche delle derrate alimentari occorrono impianti o dispositivi appropriati. 	<p>art. 12 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)</p>
<p>I rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle prescrizioni.</p>	
<p>Consegna delle derrate alimentari</p> <p>Le derrate alimentari devono essere distribuite in un imballaggio pulito. Le derrate alimentari facilmente deperibili devono essere refrigerate.</p>	<p>art. 16 ORI art. 13 cpv. 1 e 7 ORI</p>
<p>Non si fuma mentre si manipolano derrate alimentari!</p>	
<p>Non possono lavorare a contatto con derrate alimentari le persone che hanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ferite infette diarrea influenza / febbre una malattia trasmissibile per via alimentare 	<p>art. 22 ORI</p>
<p>Prescrizioni riguardanti la temperatura del latte e dei latticini</p> <p>Dopo la produzione, il latte e i latticini devono essere conservati a una temperatura massima di 5°C, e ciò fino alla consegna.</p>	<p>art. 25 ORI</p>
<p>È vietato distribuire latte crudo! Prima occorre pastorizzarlo, ossia scaldarlo ad almeno 72°C.</p> <p>Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale:</p> <ul style="list-style-type: none"> il riscaldamento a una temperatura minima di 72°C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti analoghi, che comportino una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva al test della periossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti a una reazione negativa anche al test della periossidasi (pastorizzazione alta) 	<p>art. 49a ORI</p>

Per eventuali domande concernenti l'igiene, La invitiamo a rivolgersi alle autorità cantonali competenti.

Conformemente all'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui requisiti igienici (ORI) (stato: 1° gennaio 2014).

Progetto pilota «Latte al naturale» Analisi dei risultati del sondaggio

In merito al progetto pilota «Latte al naturale», avviato in occasione dell'edizione 2017 della Giornata della pausa latte, ringraziamo le 832 responsabili locali per i loro riscontri (tasso di risposta: 66.1%). Oggi Le presentiamo una breve sintesi e una valutazione dei risultati.

1. L'attività dei responsabili locali

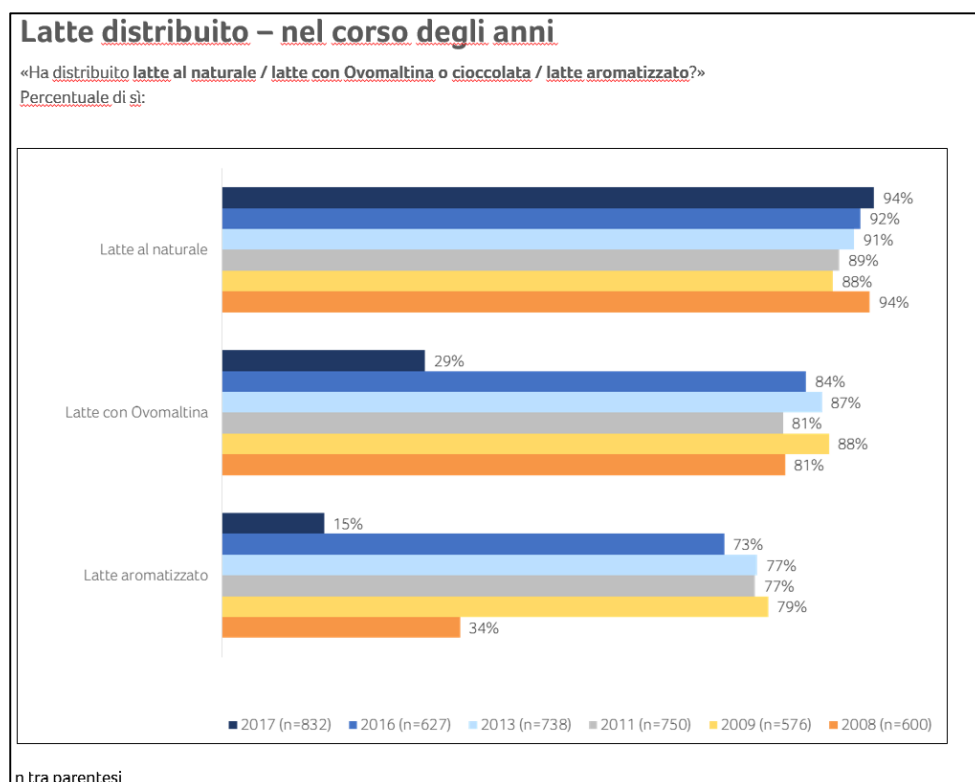
Poco meno di tre quarti delle responsabili locali è contadina (71%), mentre il 15% è docente. Per la prima volta negli ultimi nove anni la quota di docenti è in aumento (+1.3%).

2. Regole interne per gli spuntini della ricreazione

Il 50% delle sedi scolastiche ha regolamenti interni per gli spuntini della ricreazione. Un terzo (29%) non ne ha (finora: 17-22%). Per il restante 21%, i responsabili non hanno saputo rispondere. Rispetto alla Svizzera romanda, nella Svizzera germanofona questi regolamenti sembrano più frequenti (21% e 53% rispettivamente).

3. Latte distribuito

A causa del progetto pilota, è stato distribuito molto latte al naturale. Una quantità equivalente (94%) era stata raggiunta, l'ultima volta, nel 2008. La quota di latte con Ovomaltine o con cioccolato è scesa al 29% (2016: 84%) e quella di latte aromatizzato al 15% (2016: 73%).



4. Latte al naturale anche in futuro?

La metà circa (51%) di chi ha risposto al sondaggio è disposta a continuare anche in futuro solo con il latte al naturale, oppure a cambiare in tal senso. Questo orientamento è più marcato tra chi si trova in città (68%) e negli agglomerati (60%) rispetto a chi si trova nei comuni di cintura (50%) e in quelli rurali (43%).

5. Riscontri in merito al progetto pilota «Latte al naturale»

Allievi

La maggior parte degli allievi ha accolto molto bene (28%) o bene (31%) il progetto pilota. Il 22% non ha reagito né bene né male. Circa un allievo su cinque ha reagito piuttosto male (11%) o molto male (8%). Nelle città (valore medio VM=4.08) e al centro di agglomerati (VM=3.82) il progetto pilota è stato accolto meglio rispetto ai comuni di cintura (VM=3.53) e a quelli rurali (VM=3.37). Nei comuni rurali la quota di «molto bene» (17%) è inferiore rispetto alle altre zone (28-48%). Le contadine (VM=3.40) hanno valutato le reazioni degli allievi in modo più critico rispetto ai responsabili che esercitano un'altra attività professionale (VM=3.89).

Docenti

L'85% dei docenti si è espresso positivamente (45% molto positivo, 40% piuttosto positivo), una cifra tuttavia inferiore a quella degli ultimi anni (92-96%). Analogamente a quanto accade per gli allievi, ma in modo meno forte, la quota di «molto bene» è diminuita (-19%). I riscontri dei docenti che lavorano in scuole con regolamenti interni per gli spuntini sono stati più positivi (VM=4.34) rispetto a quelli di chi lavora in sedi che non ne prevedono (VM=4.16).

Eccezioni: nel 2017 circa un quarto delle scuole (24%) ha fatto uno strappo a queste regole per la Giornata della pausa latte. Nelle città l'eccezione è stata meno frequente (85%) rispetto alle altre zone (60-63%).

6. Futura partecipazione

La disponibilità a partecipare alla Giornata della pausa latte anche nel 2018 è molto elevata (87%), ma inferiore a quella degli scorsi anni (93%), poiché sono in aumento le risposte dubitative («non so»: 6% nel 2016, 12% nel 2017).

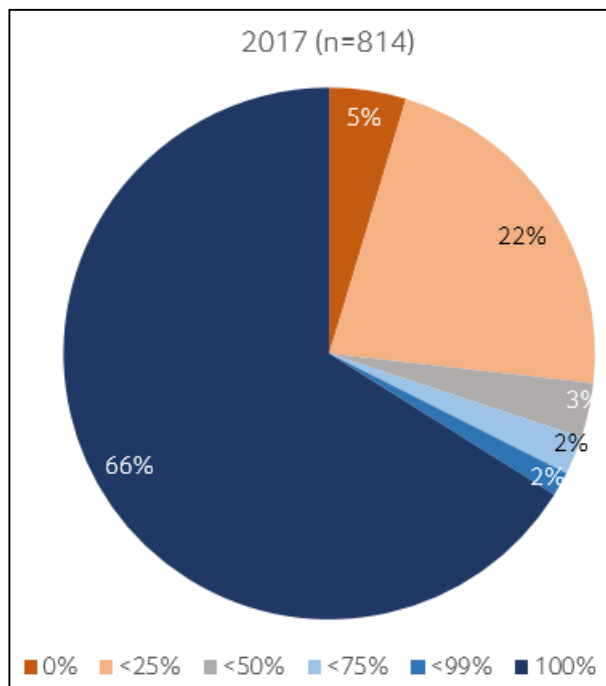
7. In sintesi

Due terzi delle persone che hanno risposto al sondaggio hanno distribuito solo latte al naturale. Rispetto agli anni precedenti, la quota di chi ha offerto latte aromatizzato è in netto calo.

Nei comuni rurali l'Ovomaltina o la cioccolata sono offerte più sovente che in città (33% contro 17%). Le contadine hanno offerto più sovente latte edulcorato (Ovo: 32%, aroma: 18%) rispetto

a chi esercita altre attività professionali (Ovo: 24%, aroma: 8%). Nelle città è stato distribuito soprattutto latte al naturale (84%), contro 68% negli agglomerati, 68% nei comuni di cintura e 59% in quelli rurali. Le contadine hanno distribuito meno latte al naturale (63%) rispetto a chi esercita altre attività professionali (72%).

Globalmente, il progetto pilota è stato accolto in termini più critici nella Svizzera germanofona rispetto alla Svizzera francofona e italoфона. Nelle città e negli agglomerati, esso è stato valutato in termini più positivi rispetto ai comuni rurali. Globalmente, le contadine lo hanno accolto in termini più critici rispetto ai responsabili che esercitano altre attività professionali.



Il latte

Perché è così importante in età scolare?

L'alimentazione sana in generale, e durante la ricreazione in particolare, è un tema importante, per prevenire i problemi di sovrappeso e gli scompensi nutritivi tra i giovani e i giovanissimi. La Giornata della pausa latte vuole essere un momento di sensibilizzazione in tal senso.

Latte nature – uno spuntino sano

In molte sedi scolastiche, gli spuntini della ricreazione devono rispettare i regolamenti interni. Le direzioni, i docenti e anche numerosi genitori desiderano che a ricreazione gli allievi mangino spuntini sani e non edulcorati. Da parte nostra, teniamo conto di queste esigenze e consigliamo di servire unicamente latte al naturale – questo anche alla luce dei risultati molto positivi raccolti dal progetto pilota svolto nel 2017. Se tuttavia la persona responsabile della distribuzione non ritiene necessario rinunciare al latte aromatizzato, le consigliamo di parlarne con la direzione scolastica. Una volta ottenuto il permesso, le polverine edulcorate andranno utilizzate con misura.



Muscoli forti e testoline intelligenti

Il latte intero è uno spuntino molto pratico: è sano, sazia ed è facilmente digeribile. Contiene oltre 300 acidi grassi e le preziose vitamine A, D e E, la cui presenza è legata a quella dei grassi.

Il latte è uno spuntino pratico, vitaminico e ricco di calcio. Fa bene all'intero organismo e fornisce al cervello e al sistema nervoso tutte le sostanze necessarie per concentrarsi. Un'alimentazione sana durante l'infanzia è particolarmente importante per affrontare con le migliori energie lo studio e il gioco.

Per ossa forti

Il latte è consigliato soprattutto per soddisfare il fabbisogno giornaliero di calcio. Durante la crescita, ai bambini e agli adolescenti occorre una quantità sufficiente di questo prezioso elemento, in proporzioni man mano maggiori. Mentre un bambino di un anno ha bisogno di 600 mg di calcio al giorno, un adolescente di 15 anni ne ha bisogno 1200 mg. Tutte le associazioni di nutrizionisti consigliano il latte quale ottima fonte di calcio. Oltre a questo prezioso elemento, il latte contiene anche proteine pregiate, vitamina D, magnesio e fosforo, necessari per uno scheletro sano e forte. Il latte presenta anche un altro vantaggio, poiché contiene solo sostanze che favoriscono l'assorbimento del calcio, e nessuna che lo inibisce come quelle che, al contrario, si trovano nelle fonti di calcio di origine vegetale (ad es. l'acido fitico dei cereali integrali o l'acido ossalico della verdura).

3 volte al giorno

Nello sviluppo dall'infanzia all'adolescenza occorre una quantità di latte sempre maggiore, così da permettere al corpo di crescere nel migliore dei modi e di costituire una massa ossea sufficiente. Le associazioni nazionali e internazionali di nutrizionisti hanno stabilito la quantità di latte necessaria alle diverse fasce di età. La regola d'oro è: 3 porzioni di latte al giorno. Ai bambini più piccoli porzioni più piccole, ai più grandi porzioni più grandi. Non occorre fissarsi con pedanteria, ogni giorno, sulle tre porzioni in questione, bensì fare in modo che, nella media settimanale, i conti tornino.

