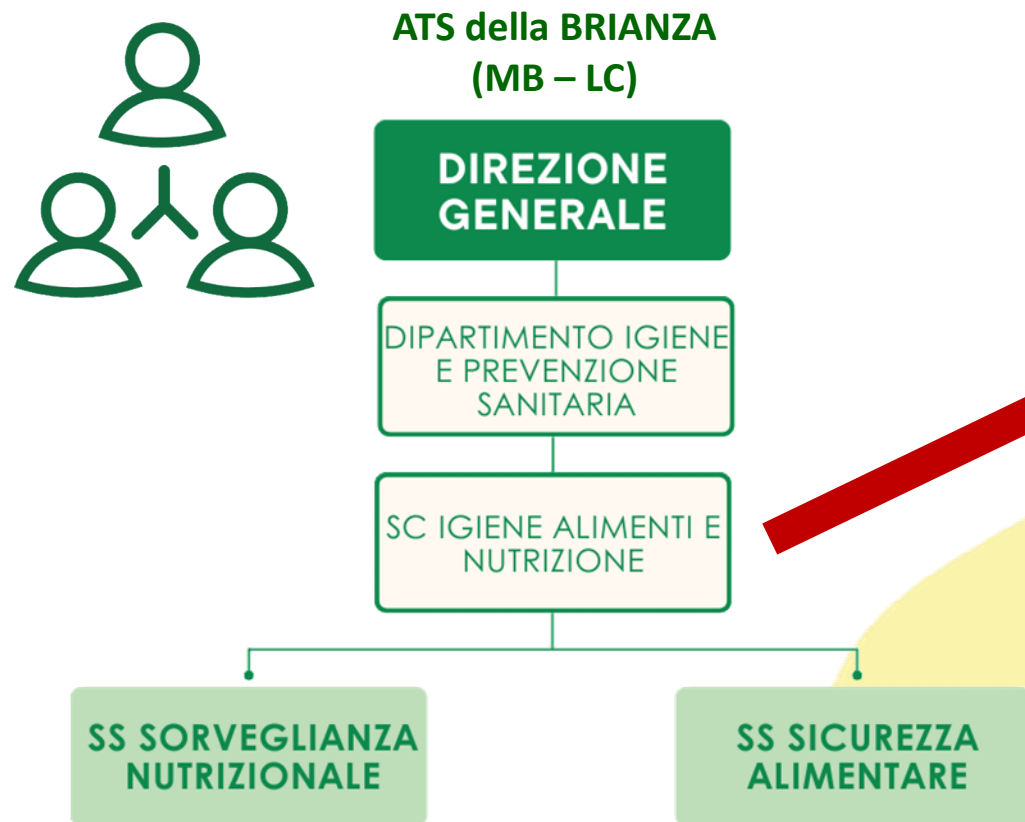




CORSO INFORMATIVO RISTORAZIONE SCOLASTICA

12 novembre 2025

ORGANIZZAZIONE INTERNA



Garantire:

- la **TUTELA DELLA SALUTE** del cittadino e della collettività
- la **PROMOZIONE** della **SALUTE**
- la **PREVENZIONE** delle malattie croniche non trasmissibili
- il **MIGLIORAMENTO** della qualità della vita

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE:



- controlli ufficiali _ Reg. UE 2017/625_ nella ristorazione collettiva (nidi, scuole, aziende, ospedali, RSA)
- Sopralluogo nutrizionale / linee di indirizzo nutrizionali
- Valutazione etichette
- Valutazione capitolati
- Corsi informativi per osa /operatori sanitari/ docenti/famiglie
- Sorveglianza nutrizionale / epidemiologica (progetto ministeriali o in collaborazione con ISS)
- Progetti di educazione alimentare nei diversi setting
- Site visit in ospedale/RSA per la gestione della malnutrizione

TEAM MULTIDISCIPLINARE:

- 1 dirigente medico
- 1 dirigente biologo
- 1 dirigente tdp
- 3 tecnici della prevenzione
- 1 dietista
- 1 tecnologo alimentare
- 1 assistente sanitario
- 1 educatore

NEI PROSSIMI GIORNI SULLA MAIL USATA IN FASE DI REGISTRAZIONE
RICEVERETE :

- **ATTESTATO** di partecipazione al corso
- il qr code / link per accedere alla **CUSTOMER**
- indicazioni per scaricare le **SLIDE**
- indicazioni per scaricare la **REGISTRAZIONE**



COME COMPORRE IL MENU SCOLASTICO

12 novembre 2025

IL PASTO A SCUOLA

Promuovere una sana alimentazione



*un'opportunità di crescita
per conoscere, sperimentare, condividere esperienze*



*sviluppare un rapporto positivo con il cibo
educare a scelte alimentari consapevoli per la salute e l'ambiente*

OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

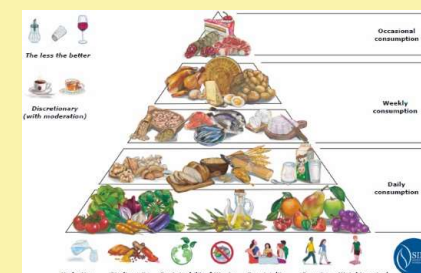


Garantire

FOOD SAFETY: sicurezza igienico microbiologica del pasto e tutela degli utenti con allergia o intolleranza

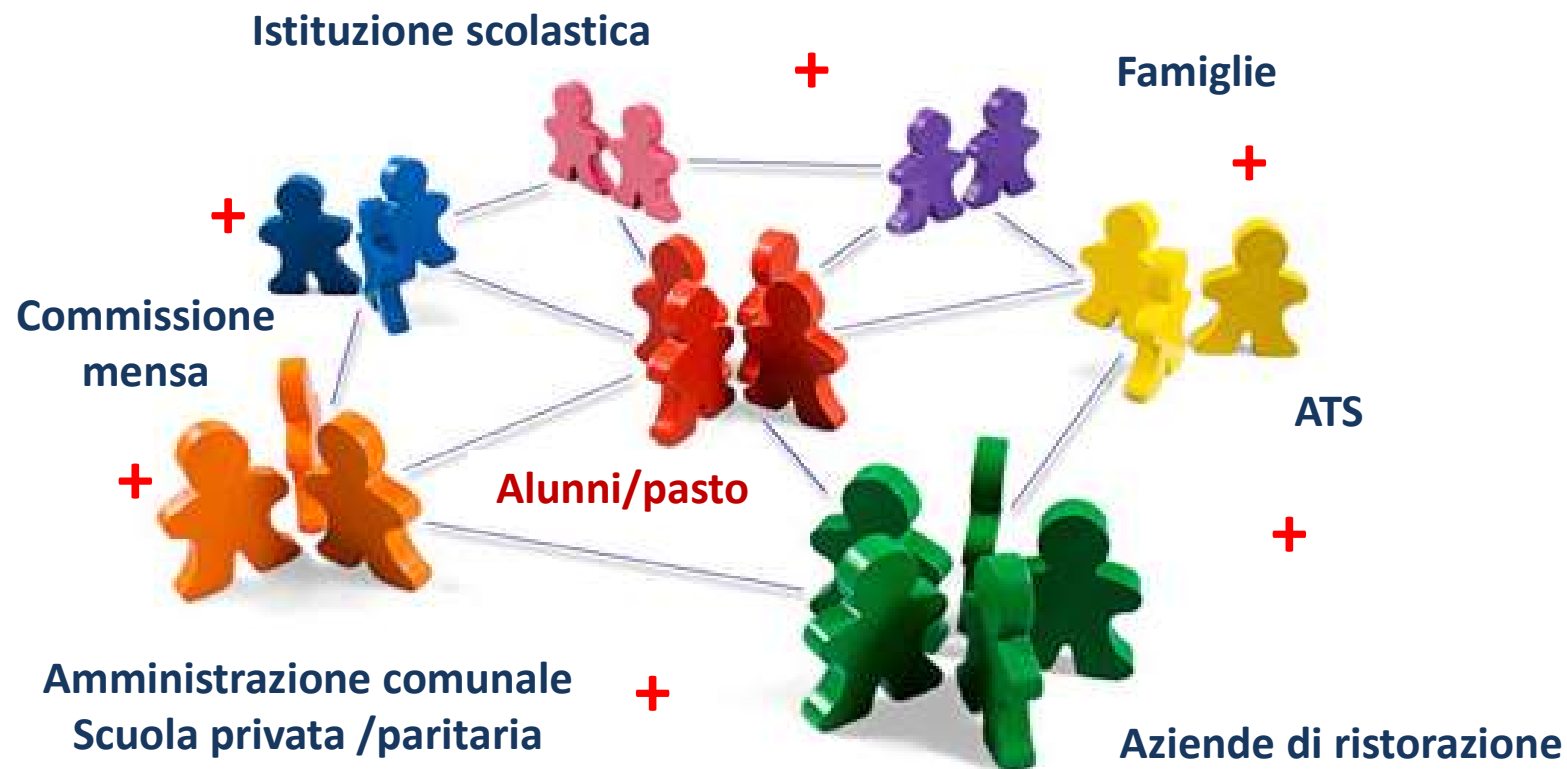
FOOD SECURITY: pasto adeguato alle esigenze nutrizionali dell'utente.

Promuovere pasti aderenti alla **DIETA MEDITERRANEA**, modello efficace nel preservare la salute e ridurre l'insorgenza di patologie croniche non trasmissibili



Valorizzare la **CONVIVIALITÀ** e il **RUOLO EDUCATIVO DEL PASTO** per promuovere scelte alimenti sane e consapevoli attente alla salute e alla sostenibilità ambientale

UNA RETE DI COLLABORAZIONE...



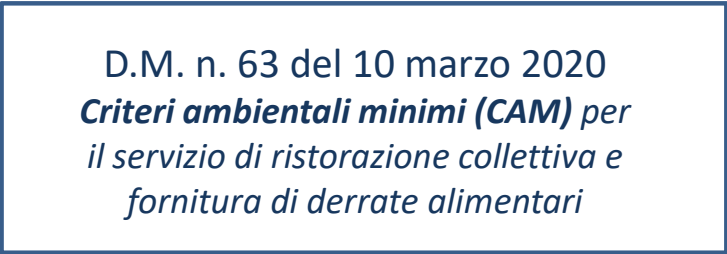
... per garantire pasto sicuro, sano, nutrizionalmente equilibrato e appetitoso

COME COMPORRE UN MENÙ SCOLASTICO?



- DOCUMENTI DI INDIRIZZO DI RIFERIMENTO
- FABBISOGNI IN ENERGIA E NUTRIENTI
- GRAMMATURE
- LA DIETA MEDITERRANEA: modello di riferimento
- STRUTTURA DEL MENU: frequenze alimentari
- IL RICETTARIO
- SCELTA DELLE MATERIE PRIMA: Capitolato e CAM

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO



IN ATTESA DEL DOCUMENTO REGIONALE

Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia

LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE LOMBARDIA

Gruppo di lavoro costituito da professionisti della nutrizione dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ATS di Regione Lombardia:

- ATS BERGAMO
- ATS BRESCIA
- ATS BRIANZA
- ATS INSUBRIA
- ATS MILANO
- ATS MONTAGNA
- ATS PAVIA
- ATS VAL PADANA

Fornire indicazioni nutrizionali univoche e controlli omogenei su tutto il territorio regionale

Strumento di riferimento per amministrazioni comunali e scolastiche, gestori e operatori del servizio di ristorazione, pediatri e famiglie



FABBISOGNO DI ENERGIA IN ETÀ EVOLUTIVA

Fabbisogni energetici calcolati considerando:

PAL* di 1.4 per la fascia di età dai **3 ai 8 anni**

PAL* di 1.6 per la fascia di età dai **9 ai 14 anni**

*PAL: Physical Activity Level



	INFANZIA 3-6 anni	PRIMARIA (Classi 1° - 2°) 6-8 anni	PRIMARIA (Classi 3° - 4° - 5°) 8-11 anni	SECONDARIA 1°grado 11-14 anni
PASTI	RANGE KCAL	RANGE KCAL	RANGE KCAL	RANGE KCAL
COLAZIONE (20%)	224 - 268	260 - 298	330 - 400	392 - 484
MERENDA (5%)	56 - 67	65 - 75	83 - 100	98 - 121
<u>PRANZO (35%)</u>	392 - 469 ↓80 kcal	455 - 522 ↓90 kcal	578 - 700 ↓90 kcal	686 - 847 ↓110 kcal
MERENDA (10%)	112 - 134	130 - 149	165 - 200	196 - 242
CENA (30%)	336 - 402	390 - 447	495 - 600	588 - 726
TOTALE	1120 - 1340	1300 - 1490	1650 - 2000	1960 - 2420

FABBISOGNI MACRONUTRIENTI IN ETÀ EVOLUTIVA



CARBOIDRATI
55 %

LIPIDI
30 %

PROTEINE
15 %

PRANZO (35%kcal/die)	INFANZIA 3-6 anni		PRIMARIA (Classi 1° - 2°) 6-8 anni		PRIMARIA (Classi 3° - 4° - 5°) 8-11 anni		SECONDARIA 1°grado 11-14 anni	
Energia (kcal)	392 – 469		455 - 522		578 - 700		686 – 847	
	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g
CHO	216 - 258	54 - 65	250 - 287	63 - 72	318 - 385	80 - 96	377 - 466	94 - 117

	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g
Lipidi	118 - 141	13 - 16	137 - 157	15 - 17	173 - 210	19 - 23	206 - 254	23 - 28

	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g	Kcal	g
Proteine	59 - 70	15 - 18	68 - 78	17 - 20	87 - 105	22 - 26	103 - 127	26 - 32

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

	ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
		3-6 anni	6-8 anni	8-11 anni	11-14 anni
PRIMI PIATTI		Grammi*	Grammi*	Grammi*	Grammi*
	Pasta o riso o altri cereali asciutti	40-50	50-60	60-80	80-90
	Pasta o riso o altri cereali in brodo o crostini	20-25	25-35	35-50	50
	Tortellini freschi o ravioli di magro freschi	-	60-80	80-110	110
	Gnocchi di patate	100	100-120	120-180	180-200
	Farina mais per polenta	40-50	50-70	70 - 100	100
	Patate (se sostituiscono il primo piatto)	170-200	200-280	280-330	330-370
	CONDIMENTI PER 1°PIATTO ASCIUTTO SEMPLICE				
	Pesto alla genovese	5	5	10	15
	Pomodoro pelati	25-50	30-60	30-60	30-70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	CONDIMENTI PER 1°PIATTO ASCIUTTO ELABORATO				
	Ricotta	10-15	10-15	15-20	20
	Formaggi stagionati	5	5-10	10	10
	Legumi secchi	10	10	10-15	15
	Tonno	10	10	10-15	10-20
	Carne per ragù di carne "leggero"	10-15	10-15	10-20	10-20
	Latte (ingrediente di besciamella)	15-20	15-20	15-20	15-20
	INGREDIENTI PER 1°PIATTO IN BRODO				
	Verdure per minestrone, passati	50	70	70	90
	Legumi secchi	10	10	10-15	15
	Legumi freschi o gelo	30	40	50	60
	Patate	30-40	30-40	40-50	60-70

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

	ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
		3-6 anni	6-8 anni	8-11 anni	11-14 anni
SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	35-45	45-80	80-100	100
	Carne per polpette	25-30	30-50	50-65	65
	Pesce*: filetti di nasello, sogliola, platessa, merluzzo, pesce spada, palombo ...	50-60	60-80	80-150	150
	Pesce per polpette	30-40	40-55	55-75	75
	Legumi secchi / farina di legumi	15-20	20-30	30-40	40
	Legumi freschi o gelo	45 - 60	60-90	90-120	120
	Formaggi freschi da latte pastorizzati (grassi $\leq$ 25g/100g): mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, latteria ecc.	30-40	40-70	70-100	100
	Formaggi stagionati (grassi $>$ 25 g /100g): Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, ecc.)	20-30	30-40	40 - 50	50 - 60
	Ricotta	45-60	60-100	100 -150	150
	Uova	1 (50 g)	1 (50 g)	1 (50 g)	1 (50 g)

OBIETTIVI NUTRIZIONALI PER LA PREVENZIONE



Proteine



Proteine vegetali
(legumi – cereali
integrali – frutta secca)



Proteine animali
(meno carne rossa e trasformata)

Lipidi



Acidi grassi
insaturi
(pesce e frutta secca)



Acidi grassi saturi < 10%
Acidi grassi *Trans* < 1

Carboidrati



Fibre
(verdura, legumi,
cereali integrali, frutta)

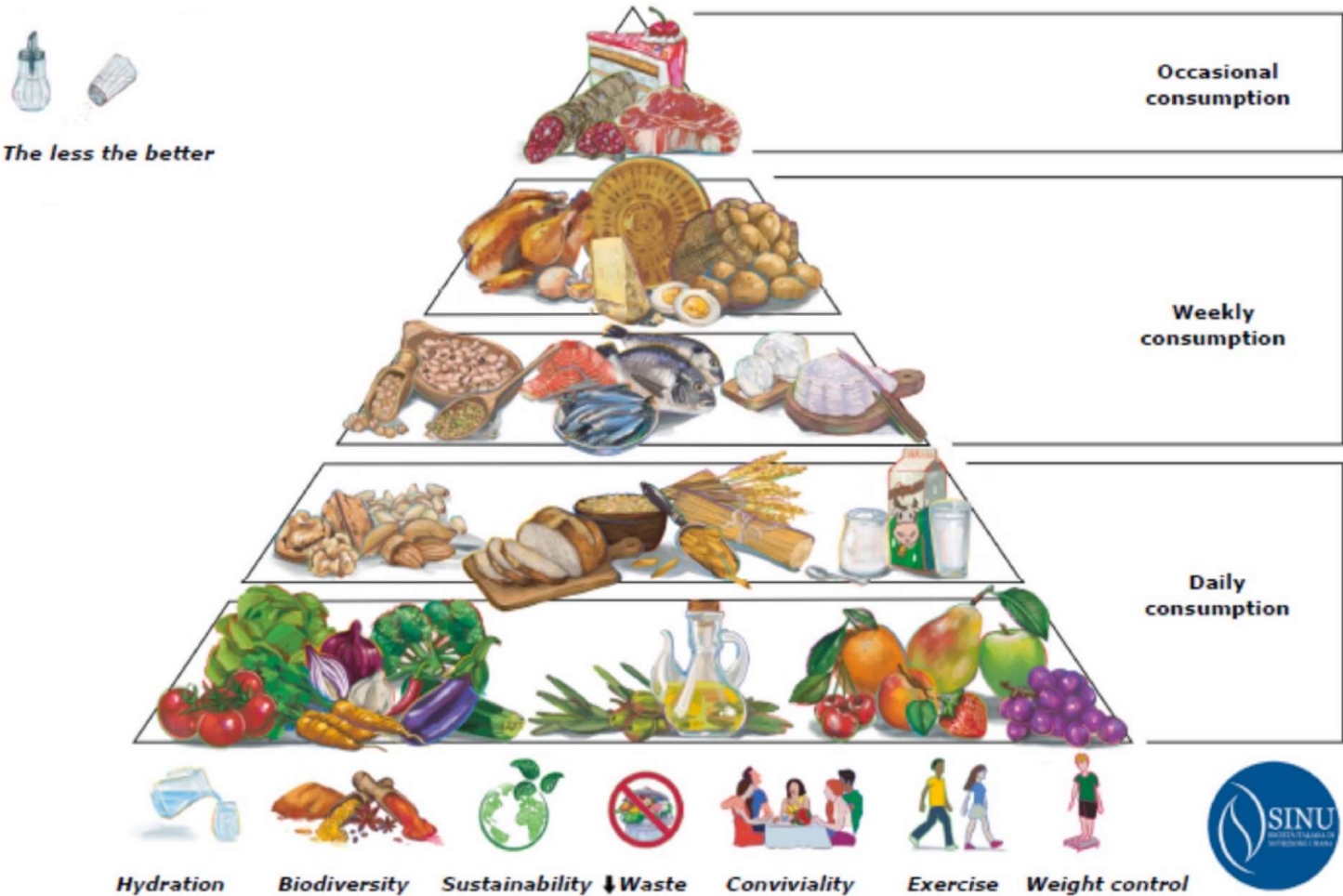


Zuccheri < 15%
(bibite e zuccheri aggiunti)
Alimenti ad alto **Indice glicemico**



Sale iodato < 4 g al giorno

DIETA MEDITERRANEA: modello sano e sostenibile



Utilizzare **ACQUA DI RETE**
previa conformità alla
normativa vigente
D.Lgs. 18/2023

CARATTERISTICHE DEL MENU STANDARD

MENSA SCOLASTICA



Articolato su almeno **4 SETTIMANE**

Diversificato in base alla **STAGIONALITÀ** dei prodotti (verdura e frutta)

Utilizzare **MATERIE PRIME SEMPLICI** tal quali fresche o surgelate

Utilizzare tecniche di **COTTURA SEMPLICI** che mantengano il più possibile inalterato il contenuto di nutrienti dell'alimento (al forno, al vapore)

Utilizzare esclusivamente **olio EVO** sia nella fase di preparazione che di condimento a crudo

ESCLUDERE l'utilizzo di **DADO** e preparare il brodo vegetale a partire da verdure fresche

LIMITARE l'uso di **SALE IODATO**, incentivando l'utilizzo di erbe aromatiche e spezie

Il Piatto Sano

Mangia frutta fresca di stagione variandone i colori (1-2 porzioni al dì)

FRUTTA

Per condire e cucinare, usa oli vegetali (extra vergine d'oliva). Limita l'uso di burro e altri grassi animali. Limita l'uso del sale.

VERDURA

Mangia molta verdura e ortaggi variandone i colori (almeno 3 porzioni al dì, escluse le patate e i legumi).



Bevi acqua. Limita alcolici, bibite gassate e bevande zuccherate. Consuma un massimo di 1-2 bicchieri di latte e succhi al dì.



CEREALI

Preferisci pane, pasta, riso e altri cereali integrali Rispetto a quelli raffinati.

Limita il consumo di dolci e l'uso di zucchero e altri dolcificanti.

PROTEINE



Preferisci pesce, carni bianche, legumi (fagioli, piselli, ecc), uova, frutta secca a guscio. Limita il consumo di carni rosse e formaggi grassi. Evita salumi e insaccati.

PRIMI PIATTI



3 TIPOLOGIE DIVERSE TRA CEREALI E PSEUDO CEREALI

frumento, riso , mais, orzo, farro, grano saraceno, miglio, quinoa



**PRIMO PIATTO IN BRODO
A BASE DI VERDURA con cereali**
1 volta a settimana



CEREALI INTEGRALI

(pasta, crostini, pizza, pane)

1 Volta a settimana

CONDIRE CON SUGHI SEMPLICI A BASE DI VERDURA:

- Pesto di zucchine o spinaci
- Ragù di verdura (verdura frullata)
- Risotto alla barbabietola

SECONDI PIATTI



LEGUMI 1 v/settimana
Come 2° piatto o abbinati a cereali



PESCE 1 v/settimana
Pesce in scatola sott'olio max 1v/mese



UOVA 2-4 v/mese



CARNE non oltre 4-5 v/mese

- Prediligere carne bianca
- Carne rossa max 2v/mese
- Evitare salumi/affettati



FORMAGGI 2-4 v/mese
No formaggi fusi

VERDURA, FRUTTA, PANE, CONDIMENTO



VERDURA Almeno 1 porzione a pasto

- Alternare cruda e cotta
- Utilizzarla come ingrediente di sughi



FRUTTA Tutti i giorni

- 3 tipologie differenti a settimana
- Può essere anticipata nello spuntino di metà mattina



PANE Tutti i giorni

- Sale $\leq 1,7\%$ sulla farina.
- **Integrale** almeno 1 v/settimana
- servirlo con il 2° piatto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Uso esclusivo sia in cottura
che per il condimento



PATATE 0-2 v / mese



- Abbinarle ad un primo piatto in brodo a base di verdura o utilizzarle in sostituzione del primo piatto a base di cereali.
- Non utilizzare preparati a base di patate liofilizzate o fiocchi di patate.



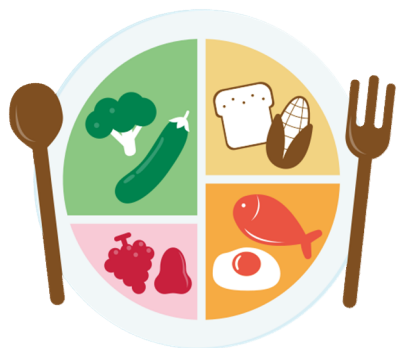
PIATTO UNICO (cereali + proteine)

A base di **proteine vegetali**: cereali e legumi (es. pasta e fagioli, riso e piselli, pasta con ragù di lenticchie)

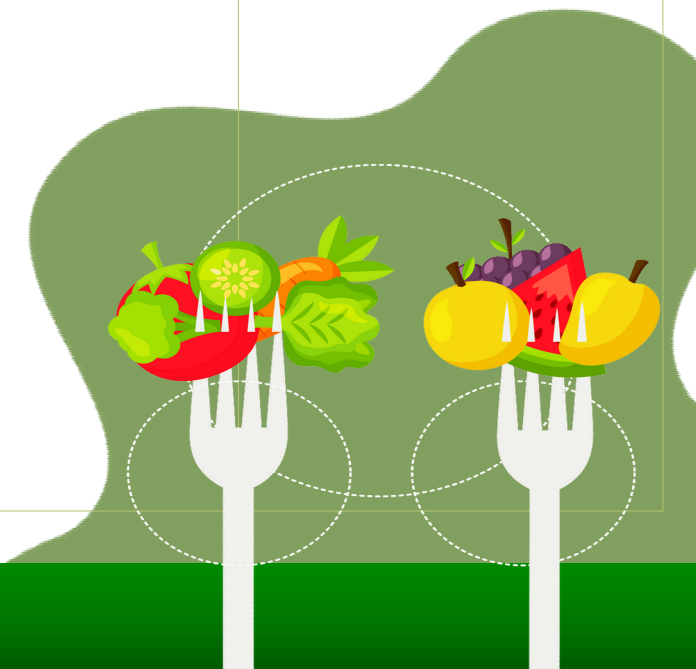
A base di **proteine animali**: cereali e carne o formaggio o pesce o uova (es. pizza, lasagne, pasta al ragù, pasta pasticciata, polenta e carne)



COME COMPORRE IL PASTO SCOLASTICO?



Cereali/1°piatti	Secondi piatti	Verdura	Frutta	Pane
Pasta o riso (integrale 1v/settimana)	Formaggi (2-4 v/mese)	Cruda/in foglia	Fresca	Pane o grissini (integrale 1v/settimana)
Cereali in chicco e pseudocereali (2-4 v/mese)	Carne (4-5 v/mese)	Cotta		
Mais o polenta	Pesce (1v/settimana)	Vellutata		
Patate (2v/mese)	Uova (2-4 v/mese)	Minestrone		
Focaccia/Pizza (max 2v /mese)	Legumi (1v/settimana)	Come ingrediente di sughi		



STRUTTURA DEL MENÙ

Secondo il
Reg. UE 1169/2011
inserire **gli allergeni**,
presenti in ogni piatto,
attraverso **codifica**
numerica munita di
legenda

PRIMA SETTIMANA		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	PANE	FRUTTA
	LUNEDI	PIATTO ASCIUTTO	UOVA	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE AI CEREALI	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	MARTEDI	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALE INTEGRALE	CARNE BIANCA	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
	MERCOLEDI	PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE	PESCE	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE INTEGRALE	
	GIOVEDI	PIATTO IN BRODO CON VERDURE (es. passato) e CEREALE IN CHICCO	FORMAGGIO	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
	VENERDI	PIATTO ASCIUTTO	LEGUMI	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	PANE	FRUTTA
SECONDA SETTIMANA	LUNEDI	PIATTO ASCIUTTO	LEGUMI	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE INTEGRALE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	MARTEDI	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALE IN CHICCO	UOVA	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
	MERCOLEDI	PIATTO IN BRODO CON VERDURE (es. passato) CON CROSTINI	PESCE	PATATE	PANE AI CEREALI	
	GIOVEDI	PIATTO ASCIUTTO	CARNE BIANCA	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
	VENERDI	PIATTO ASCIUTTO CON CEREALE INTEGRALE	FORMAGGIO	VERDURA CRUDA / COTTA	PANE COMUNE	
		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	PANE	FRUTTA

COSA POSSIAMO MIGLIORARE?

1° SETTIMANA	1° PIATTO	SECONDO	CONTORNO
LUNEDI	PASTA AL RAGU DI CARNE	SCALOPPINA DI POLLO	FAGIOLINI
MARTEDI	RISOTTO ALLA MILANESE	FRITTATA	SPINACI
MERCOLEDI	PASTINA	FORMAGGIO	PATATE
GIOVEDI	PASTA POMODORO E BASILICO	BASTONCINI DI MERLUZZO	CAROTE
VENERDI	PIZZA	COTTO	INSALATA

COME MIGLIORARE IL MENU?

- CEREALI INTEGRALI E IN CHICCO?
- LE 5 FONTI PROTEICHE CI SONO?
- LA VERDURA È PRESENTE AD OGNI PASTO?
- CI SONO PRODOTTI ULTRAPROCESSATI?
- E PRESENTE LA DOPPIA PROTEINA?
- LE PATATE SONO USATE CORRETTAMENTE?



1° SETTIMANA	1° PIATTO	SECONDO	CONTORNO
LUNEDI	PASTA AL RAGU DI LENTICCHIE		FAGIOLINI
MARTEDI	RISOTTO ALLA MILANESE	FRITTATA	SPINACI
MERCOLEDI	CREMA DI VERDURA CON ORZO	FORMAGGIO SCALOPPINE DI POLLO	PATATE
GIOVEDI	PASTA POMODORO E BASILICO	MERLUZZO GRATINATO A FORNO	CAROTE
VENERDI	PIZZA INTEGRALE	1/2COTTO	INSALATA

«IL RICETTARIO», STRUMENTO FONDAMENTALE CHE DEVE ESSERE CONOSCIUTO E UTILIZZATO DA TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NELLE PREPARAZIONE DEL PASTO

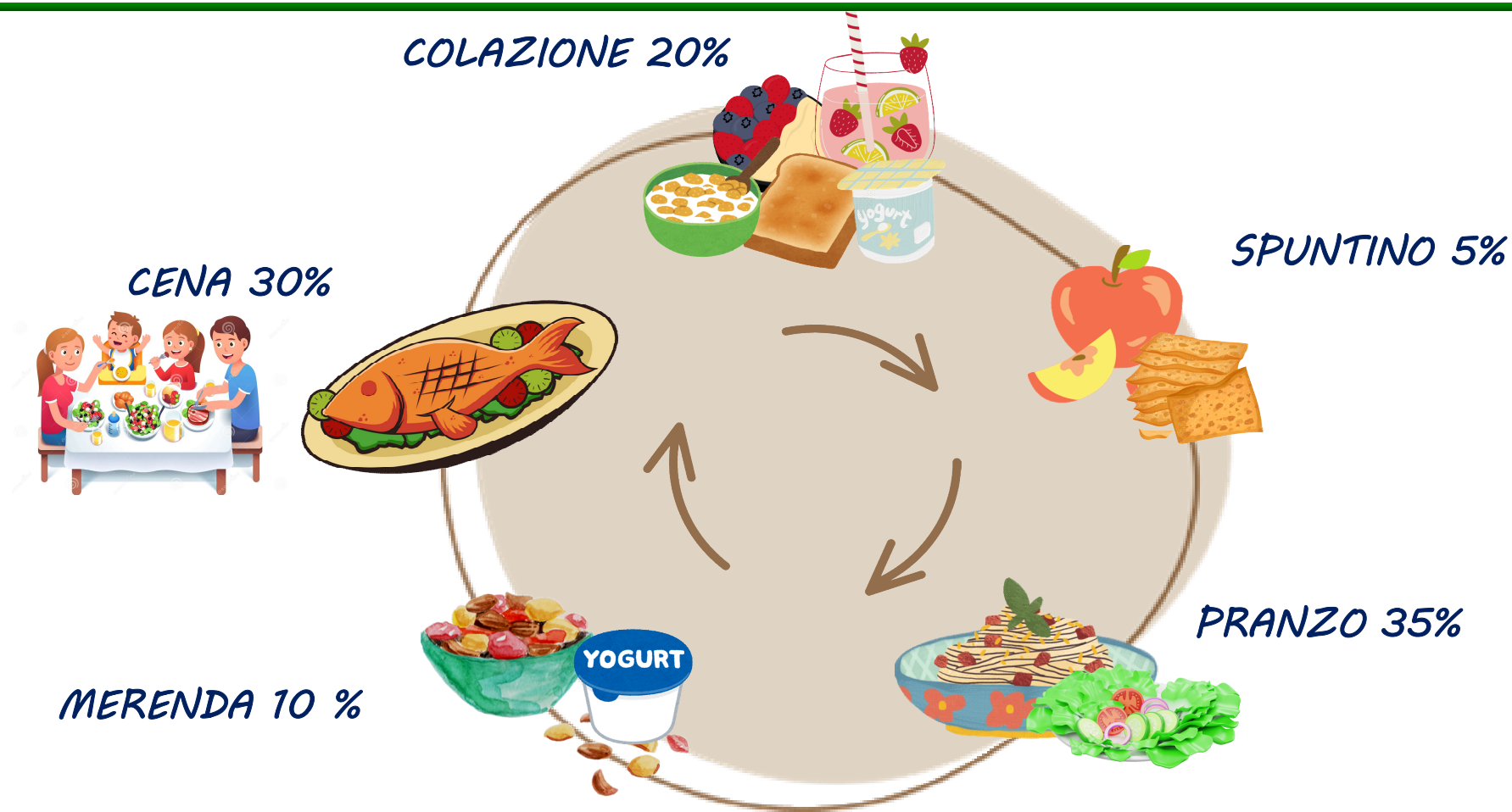


Il ricettario deve contenere,
per ciascuna preparazione prevista in menu:

- gli **INGREDIENTI**
- le **GRAMMATURE** di ogni ingrediente
- gli **ALLERGENI** presenti

LA GIORNATA ALIMENTARE...

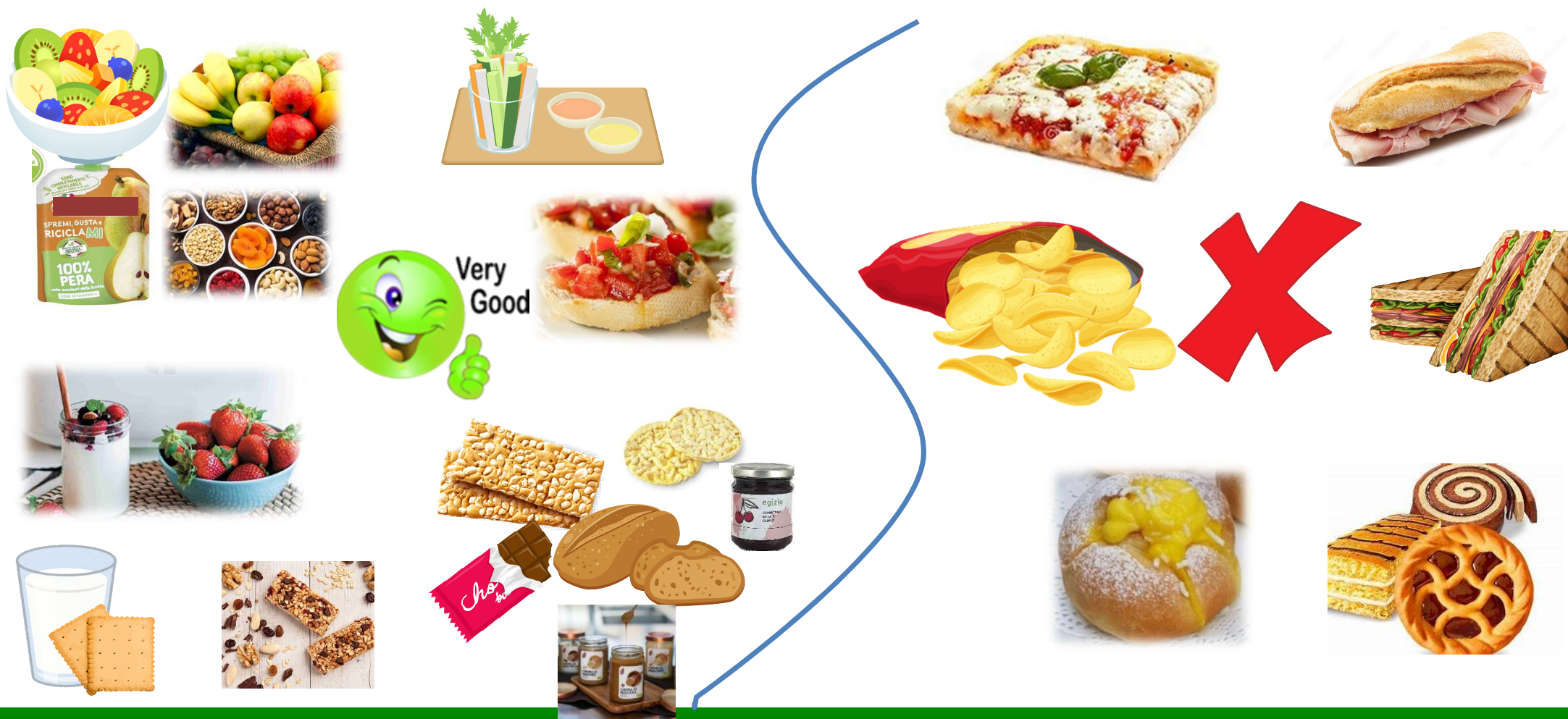
UN CIRCOLO VIRTUOSO



NON SALTARE LA COLAZIONE



MERENDA SALUTARE



MERENDA SALUTARE (5% dell'energia)

LISTA DEGLI
INGREDIENTI



CALORIE
70-120 kcal
porzione



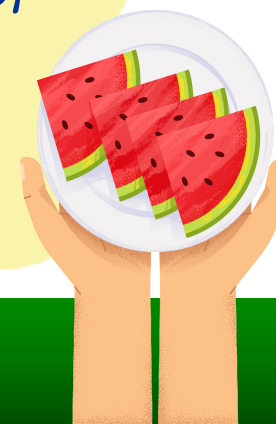
SALE
< 0,3g per 100g

GRASSI
< 5 g per porzione
SATURI E TRANS
RIDOTTI



ZUCCHERI
SEMPLICI
< 5g porzione

RICCHI DI
FIBRE



ESEMPI MERENDE



ESEMPI DI MERENDA POMERIDIANA			
ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
Frutta fresca di stagione	100 g	150 g	200 g
Yogurt naturale intero o parz. Scremato	125 g	125 g	125 g
Yogurt al naturale con: > frutta fresca di stagione > oppure cereali	125 g 30 g 10 g	125 g 40 g 20 g	125 g 50 g 30 g
Pane comune o integrale >oppure fette biscottate >oppure gallette riso/mais/ecc.. Con confettura extra o miele >oppure cioccolato fondente	30 g 15 g (2 fette) 15 g (2 gallette) 10 g 10 g	50 g 20 g (3 fette) 25 g (3 gallette) 15 g 10 g	50 g 30 g (4 fette) 30 g (4 gallette) 20 g 15 g
Latte intero o parzialmente scremato >con biscotti o crackers	100 ml 15 g	150 ml 20 g	150 ml 25 g
Bruschetta di pane comune o integrale con pomodoro, origano >con olio EVO	30 g 3 g	50 g 5 g	50 g 5 g
Frutta secca (utilizzarla come granella o farina)	15-20 g	20-25 g	30 g
Frutta disidratata (mele, fichi, albicocche, uvetta...)	30 g	40 g	40 g
Merenda da limitare a non più di una volta a settimana			
Gelato fior di latte o alla frutta	50 g	50 g	80 g
Torta di mele, crostata alla frutta	30 g	40 g	60 g
Dolce allo yogurt	30 g	40 g	50 g
Budino vaniglia o cacao	125 g	125 g	125 g

COME COMPORRE LA CENA?

*Proporre a cena
piatti diversi
rispetto a quelli
servito a scuola*



PROPOSTA SETTIMANALE 2° PIATTI

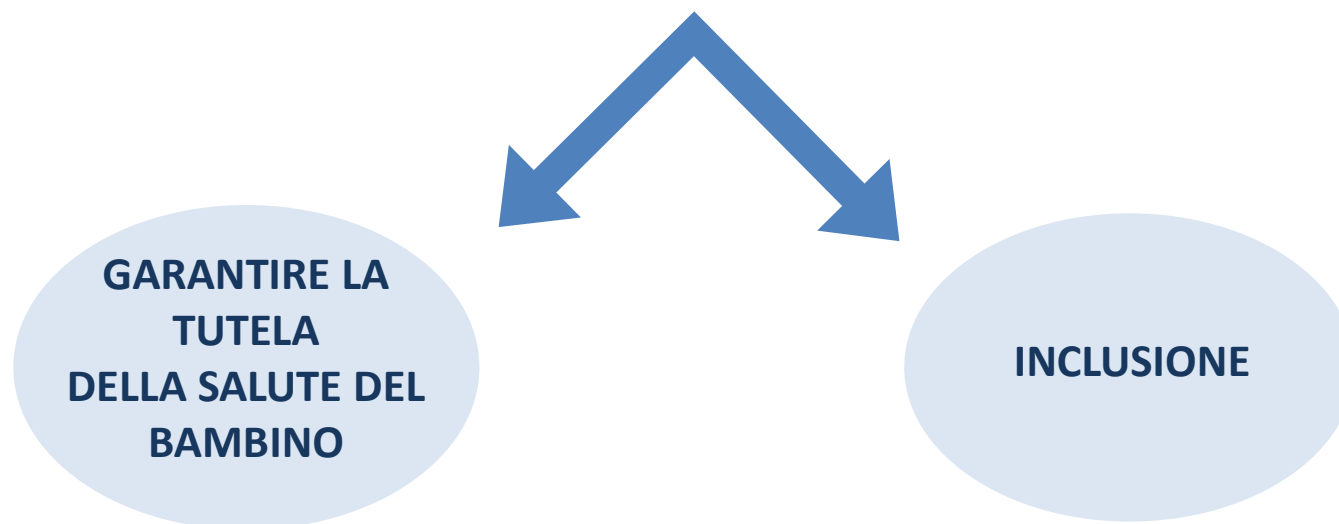
GIORNO	PRANZO	CENA
LUNEDI	FORMAGGIO	UOVO
MARTEDI	CARNE	PESCE
MERCOLEDI	LEGUMI	FORMAGGIO
GIOVEDI	UOVO	CARNE
VENERDI	PESCE	LEGUMI
SABATO	CARNE	FORMAGGIO
DOMENICA	PESCE	LEGUMI



LE DIETE SPECIALI

12 novembre 2025

“LE LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA”
«La ristorazione scolastica deve prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze) o esigenze etiche/culturali/religiose.»
- Ministero della Salute nel 2021-



MENÙ ETICO/CULTURALE/RELIGIOSO

Prevedere un'alimentazione che risponda alle specifiche esigenze:

- **menù senza carne**
- **menù senza carne e pesce**
- **menù senza proteine di origine animale**

ma che sia anche adeguata dal punto di vista nutrizionale

*non è necessaria la certificazione medica,
ma è sufficiente **un'autodichiarazione della famiglia.***

MENÙ SENZA PROTEINE DI ORIGINE ANIMALE

Informare la famiglia che questo menù **non** apporta **VIT.B12** e che potrebbe essere **carente in ferro, calcio, zinco e VIT.D**. È quindi importate che la famiglia valuti, insieme al PLS la necessità di un integrazione

MENU SENZA PROTEINE DI ORIGINE ANIMALE Mensile di 4 settimane su <u>5 giorni</u>	
Alimento	Frequenza di consumo scolastico
Pane fresco a ridotto contenuto di sale <i>(Comune o integrale)</i>	1 porzione / pasto
Cereali <i>(pasta, riso, orzo, farro, mais ...)</i>	1 porzione / pasto
Legumi e derivati <i>(Come piatto unico se associato a cereali o secondo piatto)</i>	1 porzione / pasto
Carne	//
Pesce	//
Uova	//
Formaggi	//
Verdure e ortaggi	1 porzione a pasto
Patate	0-1 porzione a settimana (0-2 al mese)
Olio extravergine di oliva	Prevedere l'utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva sia per i condimenti a crudo che per le cotture.
Frutta fresca di stagione	3-5 porzioni a settimana
Frutta secca oleosa <i>(mandorle, nocciole, noci ...) in sostituzione o abbinamento alla frutta fresca</i>	2-3 porzioni a settimana

È una possibilità che viene data alla famiglia per **gestire malesseri transitori (2-3 giorni)**. **NON** è un'alternativa al menù standard da **opzionare in caso di disgusto**.

PRIMI PIATTI

Pasta, riso o altri cereali, asciutti o in brodo vegetale, conditi con **olio extravergine d'oliva o passato di pomodoro** con poco formaggio grattugiato.

SECONDI PIATTI

Pesce o carne al vapore, alla piastra o lessata oppure ricotta.

CONTORNO E FRUTTA

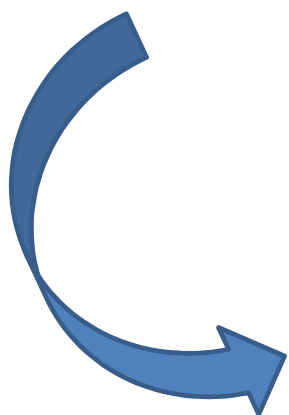
Verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio extravergine d'oliva crudo, poco sale e eventualmente, limone.

Frutta di tutti i tipi o mousse di frutta, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali vengono privilegiate mela o pera.

Per 2-3 giorni non è necessaria la certificazione medica

DIETE PER MOTIVI DI SALUTE

La richiesta di diete speciali per patologia/allergia/intolleranza deve essere accompagnata da **UN CERTIFICATO MEDICO (PLS O SPECIALISTA)** attestante in modo chiaro e documentato la patologia.



- **TABELLA DIETETICA SPECIFICA** PER PATOLOGIA O AD PERSONAM
- **GARANTIRE L' INCLUSIONE:** schema stagionale articolato su 4 settimane e allineato con il menu standard
- **ADEGUATEZZA DEI FABBISOGNI NUTRIZIONALI** sulla base dei LARN 2024
- **PREFERIRE ALIMENTI PROTETTIVI** (legumi, pesce, cereali integrali, ecc.) compatibilmente con l'esclusione di alimenti/gruppi alimentari vietati.

COMMUNITY DEL PASTOSANO"IDIANO

Se il menù è in linea
con le indicazioni nutrizionali nazionali/regionali
e la gestione del servizio è adeguata,
verrà inserito il logo PastoSano&Quotidiano.

Scuole/comuni/ ristorazioni verranno inserite nella
Community del PastoSano&Quotidiano
un' elenco, aggiornato semestralmente,
presente sul sito ATS Brianza



www.ats-brianza.it

SERVIZI PER I CITTADINI

Acque

Alimenti e nutrizione

Anziani

Animali domestici

Amministratore di sostegno

Area materno infantile

Assistenza protesica

Assistenza Sanitaria

Balneabilità

Certificazioni

Cure domiciliari / Cure palliative

Continuità Assistenziale (ex Guardia Medica)

Dimissioni protette

Disabilità e Valutazione Fragilità

Donazione organi-Trapianti

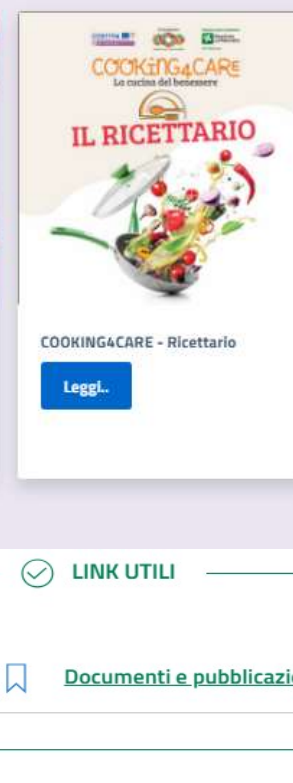
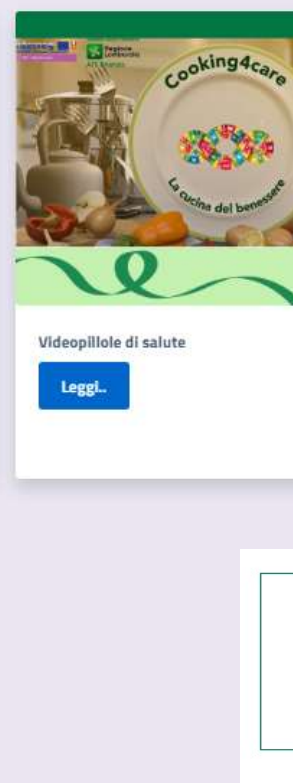
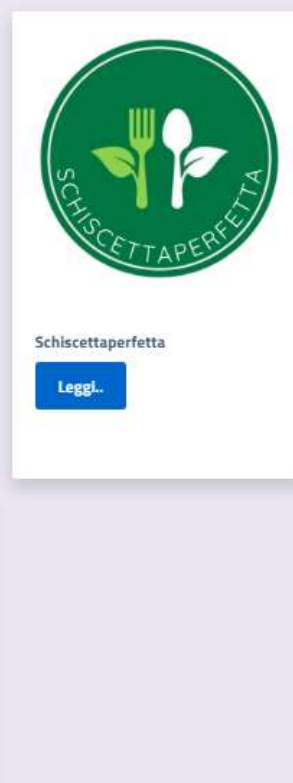
Esenzioni Ticket Controlli

Famiglia

Invalidità civile

Infanzia e adolescenza

Nutrizione



LINK UTILI

 [Documenti e pubblicazioni](#)

✓ LINK UTILI

 [Documenti e pubblicazioni](#)

RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Gestione e controllo menù standard nella ristorazione
- Indicazioni pasto portato da casa
- Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica 2022
- Corso Ristorazione Scolastica 24-31 gennaio 2023
- Progetto "Storia di un Super eroe"
- Corso ristorazione scolastica 2024

ANZIANI

- Buon Appetito RSA DOCUMENTO DI INDIRIZZO SULLA CORRETTA ALIMENTAZIONE PER L'ANZIANO FRAGILE IN COMUNITA'
- Nutri-amo i nonni brochure
- Nutri-amo i nonni poster
- Anziani a domicilio: indicazioni nutrizionali per i soggetti fragili e anziani

BAMBINI < 3 ANNI

- Nutriamo il futuro: documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù negli asili nido
- Alimentazione, i primi 1000 giorni Schede informative per i genitori
- Corso presentazione Nutriamo il futuro



«Ciò che *mangi oggi* è
un investimento per
la tua *salute futura*»

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it

DALLA DISPENSA AL PIATTO ... IN SICUREZZA



Gli Operatori del Settore Alimentare vengono indicati come coloro che, meglio di chiunque altro, sono in grado di elaborare sistemi sicuri per produrre un pasto igienicamente sicuro.



A tale scopo pone in essere modalità operative al fine di prevenire, controllare e gestire il rischio (anche di contaminazione) del pasto in tutte le fasi della sua produzione, dall'approvvigionamento delle materie prime sino alla sua somministrazione.

CENNI NORMATIVI DI RIFERIMENTO

- **Reg. UE 1169/2011** relativo all'obbligo di fornire informazioni sugli alimenti ai consumatori, con particolare riguardo alla **presenza di allergeni**.
- **D.Lgs 231/17**, precisa alcune delle voci contenute nel Reg. UE 1169/2011 e ne stabilisce i termini sanzionatori in caso di inosservanza.
- **Reg UE 828/2014** relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori **sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta** negli alimenti.
- **Reg. UE 852/2004** fornisce, tra le tante, indicazioni su come debba essere realizzato **un sistema di autocontrollo basato sull'individuazione e gestione del rischio**
- **Reg. UE 625/2017** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

LE PROCEDURE E I SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

Il **Piano di Autocontrollo aziendale** è lo strumento generalmente utilizzato per riassumere tutte le procedure e i protocolli relativi alla gestione del rischio e può essere sintetizzato nella seguente locuzione:

«Scrivo quello che faccio, faccio quello che ho scritto»



LE PROCEDURE E I SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

Il **Piano di Autocontrollo aziendale**, deve comprendere le procedure per la gestione del rischio prevedendone controllo e adeguata gestione con riferimento a:

- Materie prime impiegate
- Stoccaggio
- Processo produttivo
- Prodotto finito
- Verifiche analitiche (se del caso)
- Piani di sanificazione/pulizia
- Formazione del personale



LE PROCEDURE E I SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

- Cos'è il **RISCHIO**? E' la probabilità che accada un certo evento capace di causare un danno alle persone.
- La nozione di rischio implica l'esistenza di una sorgente di **pericolo** (es. allergene) e la possibilità che essa si trasformi in un **danno**.



LE PROCEDURE E I SISTEMI DI AUTOCONTROLLO

Quando si parla di **RISCHIO** bisogna sempre considerare l'importanza dell'abbassamento della soglia di attenzione nella ripetizione di azioni nella routine quotidiana:



Redigere procedure chiare e di semplice attuazione facilita il loro rispetto e contrasta gli errori dovuti alla distrazione.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLERGIA ALIMENTARE	INTOLLERANZA ALIMENTARE
Che cosa è? È una reazione del sistema immunitario nei confronti di un alimento o di un suo componente.	Che cosa è? È una reazione negativa che dipende da una difficoltà dell'organismo a digerire o metabolizzare un alimento o un suo componente
Quando si manifesta? I sintomi di un'allergia alimentare si manifestano in breve tempo dall'ingestione di un particolare alimento.	Quando si manifesta? I sintomi di un'intolleranza possono comparire anche a distanza di tempo dal consumo dell'alimento responsabile
Quali sono gli alimenti coinvolti? Anche se le allergie alimentari possono manifestarsi con qualsiasi alimento o componente alimentare, tra i più comuni vi sono: latte vaccino, uova, arachidi, crostacei, frutta secca, soia.	Quali sono gli alimenti coinvolti? Le due cause più comuni responsabili di un'intolleranza alimentare sono: glutine e lattosio.
<i>Fonte: Ministero della salute</i>	

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti possono indurre **anafilassi** (che non dipende dalla dose assunta), ma i gruppi più frequentemente responsabili di reazioni avverse sono stati identificati ed elencati nell'Allegato 2 del Regolamento UE 1169/2011:

ELENCO ALLERGENI: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	
1. Cereali contenenti glutine	8. Frutta a guscio
2. Crostacei	9. Sedano
3. Uova	10. Senape
4. Pesce	11. Semi di sesamo
5. Arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
6. Soia	13. Lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi

L'unica terapia di sicura efficacia da intraprendere a seguito di diagnosi di allergia/intolleranza alimentare è una **dieta di eliminazione** degli alimenti verso cui è stata accertata l'ipersensibilità.

Un approccio combinato tra **diagnosi corretta e controllo della dieta**, sia nell'ambito delle allergie che in quello delle intolleranze alimentari, permette di minimizzare il rischio di carenze nutrizionali e migliorare la qualità della vita dei pazienti.

ELENCO ALLERGENI

- | | |
|--|---|
|  Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |  Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e noci del Queensland |
|  Crostacei e prodotti derivati |  Sedano e prodotti derivati |
|  Uova e derivati |  Senape e prodotti derivati |
|  Pesce e prodotti derivati |  Semi di sesamo e prodotti derivati |
|  Arachidi e prodotti derivati |  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 100 mg/kg o mg/l espressi come SO2 |
|  Soia e prodotti derivati |  Lupino e prodotti a base di lupino |
|  Latte e prodotti derivati |  Molluschi e prodotti a base di mollusco |

Reg. UE
1169/2011

ALLERGENI E REG. UE 1169/2011

Il *Reg. UE 1169/2011* richiama gli Operatori del Settore Alimentare alla massima responsabilità nel dichiarare gli allergeni (*) presenti nell'alimento sia nell'evitare il verificarsi di contaminazioni crociate.

(*) anche quelli eventualmente contenute in additivi, aromi o altri coadiuvanti alimentari impiegati nelle preparazioni alimentari (se ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata).

ALLERGENI E REG. UE 1169/2011

① **BISCOTTI FROLLINI CON AVENA E CON GOCCE CIOCCOLATO FONDENTE. FONTE DI FIBRE. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO.** Ingredienti: Flocchi d'avena 34%, Farina integrale di frumento 22%, gocce di cioccolato fondente 15% (zucchero, pasta di cacao, destrosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi di vaniglia), olio di girasole alto oleico, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio, agenti lievitanti: idrogenocarbonato di sodio e carbonati di ammonio, sale. **Può contenere tracce di latte.** Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

② **VERDAUUNGSFÖRDERNDE HAFERKEKSE MIT BITTER SCHOKOLA DENTROPFEN. BALLASTSTOFFQUELLE. SÜSSE BACKWARE.** Zutaten: Haferflocken 34%, Weizenvollkornmehl 22%, Bitterschokoladentropfen 15% (Zucker, Kakaopaste, Dextrose, Kakaobutter, Emulgator: Sojalezithin, Vanillearoma), Sonnenblumenöl mit viel Ölsäure, Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat und Ammoniumhydrogencarbonat, Salz. Kann Spuren von Milch enthalten. Lichtgeschützt, kühl und trocken lagern.

BISCOTTI FARCITI ALL' ALBICOCCA

SENZA GLUTINE - Specificatamente formulati per i celiaci e le persone intolleranti al glutine.

INGREDIENTI: preparato per prodotti da forno senza glutine (amido di mais, amido di mais modificato, destrosio, farina di riso, farina di avena, fibre vegetali (mytilum, patata, banani), addensanti: E-464(diossio-propilmetilcellulosa), E-412(gomma di giuè), proteine isolate di pisello(10,49%), preparati di albicocche (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 25%, zucchero, addensanti: pectina, alginato di sodio e proilattato lattico), correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservanti: sorbato di potassio, colorante: estratto di paprika, aromi(20,81%), zucchero, miscelura vegetale (oli e grassi vegetali (palmi e girasoli), acqua), emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi e lecitina, correttore di acidità: acido citrico, colorante: beta carotene, aromi), farina di riso, UOVA, agenti lievitanti: E-500(i)carbonato di sodio), E-500(ii)idrossido di sodio)

Può contenere: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO

A BASSO CONTENUTO DI SALE

La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna

NOTO:
Da consumare preferibilmente entro il:

200 grammi

Mantenere in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore e da fonti luminose

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori nutrizionali al medio per 100 g di prodotto		% AR (*)
Energia	1850 kcal 440 kcal	22 %
grassi	16 g	32 %
di cui: acidi grassi saturi	7,1 g	14 %
carboidrati	72 g	26 %
di cui: zuccheri	35 g	39 %
fibra	1,6 g	
proteine	3,0 g	6 %
sale	0,2 g	3 %

(*) Assuntivi di riferimento di un adulto medio (66kg e 170cm)

INGREDIENTI: farina di frumento, zucchero, oli di semi di girasole, margarina (grassi e oli vegetali raffinati in parte frazionati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322: contiene salsina; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: E160a), uova, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di frumento, aromi. Contiene busta da 10 g di zucchero a velo: zucchero, amido di frumento, aroma vanillina.

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta.

Stabilimento che utilizza: arachidi, latte, frutta a guscio.

ATTENZIONE ALLA CONFEZIONE

ALLERGENI REG. UE 1169/2011 art. 44

Il Reg. UE 1169/2011 impone che la presenza di un **allergene** debba sempre essere segnalata su un documento in forma scritta/digitalizzata facilmente reperibile.



Menù Primavera / Estate

Settimane	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
PRIMA	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pollo alla diavola Pollo alla diavola Pollo alla diavola Pollo alla diavola	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua
SECONDA	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua
TERZA	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua
QUARTA	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua	Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua Pasta di semola di grano duro Cottura in acqua



In un contesto scolastico, tale documento può essere rappresentato dal **ricettario**, dal **menù esposto** presso la scuola **o condiviso** con il Comune/genitore, così da rendere possibile la richiesta, previa presentazione di certificato medico, di sostituzione del pasto standard con «tabella dietetica personalizzata» (ovvero dieta speciale) adatta per la specifica problematica di salute del bambino.

LA CONTAMINAZIONE



Cos'è?

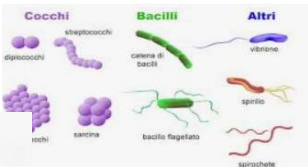
Aggiunta **involontaria** di una sostanza al prodotto alimentare/pasto causata da eventi accidentali o comunque non voluti e, pertanto, non controllabili.

Può essere **prevenuta** con la scrupolosa osservanza delle procedure di un piano di autocontrollo ben costruito mantenendo costante il livello di attenzione durante tutto il processo produttivo.

LA CONTAMINAZIONE

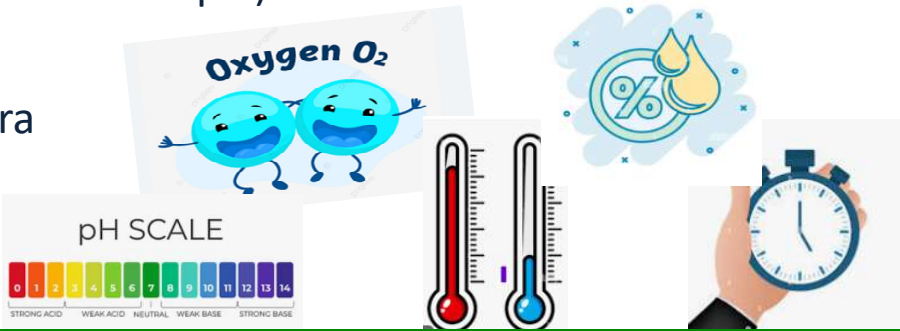
La contaminazione di un alimento si distingue in:

- A) chimica (es. antiparassitari)
- B) fisica (es. sasso, terra, pezzetti di plastica)
- C) microbiologica (batteri, virus, etc...)



Quali sono i fattori che favoriscono la crescita in ambito microbiologico?

- Umidità (riserva d'acqua)
- Ossigeno
- Temperatura
- Tempo
- pH



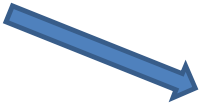
LA CONTAMINAZIONE

Gli alimenti possono essere contaminati:

- all'origine
- durante le lavorazione / conservazione / distribuzione



Ingredienti



Operatori

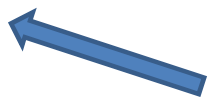
(mani o indumenti sporchi)



Altri prodotti
(contaminazione crociata)



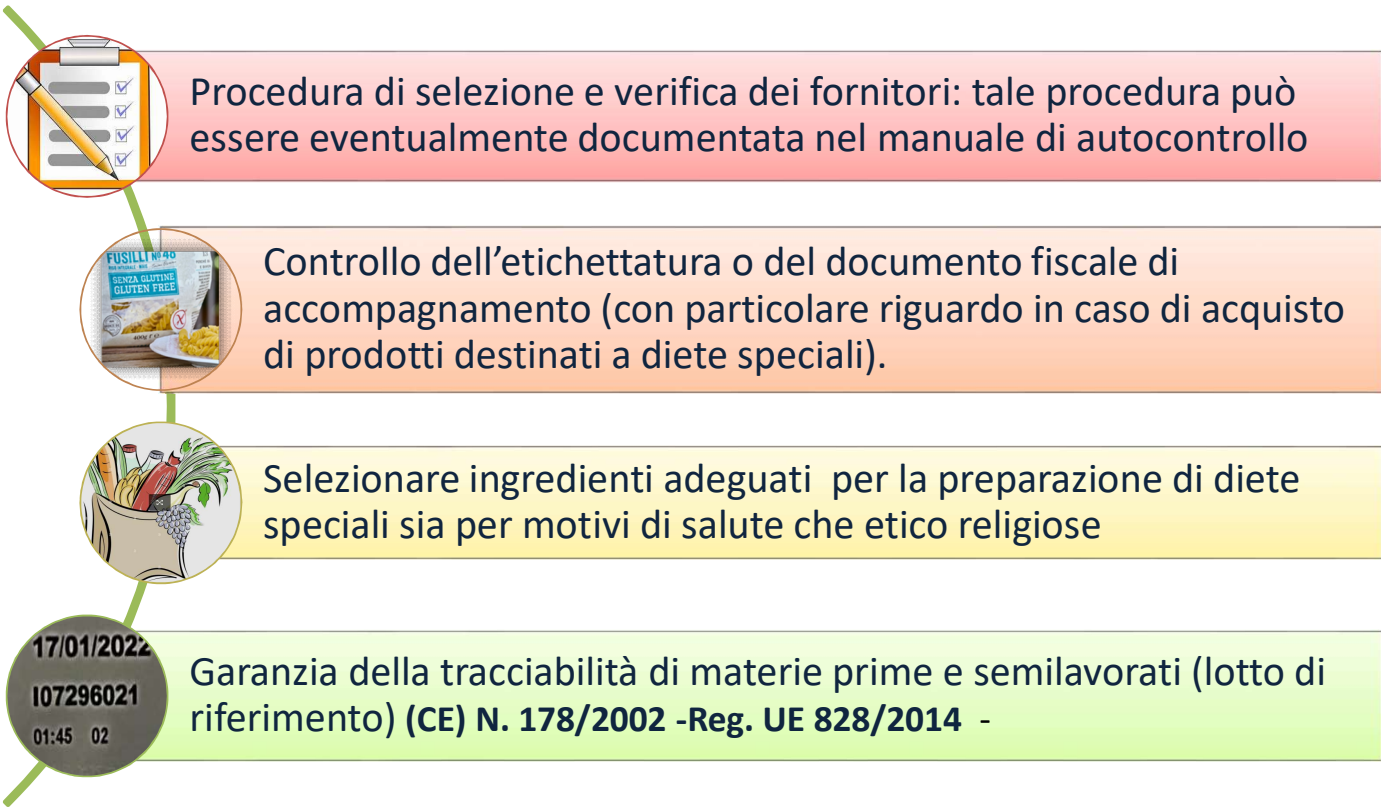
Ambiente di lavorazione
(contaminazione ambientale,
strumenti ed utensili)



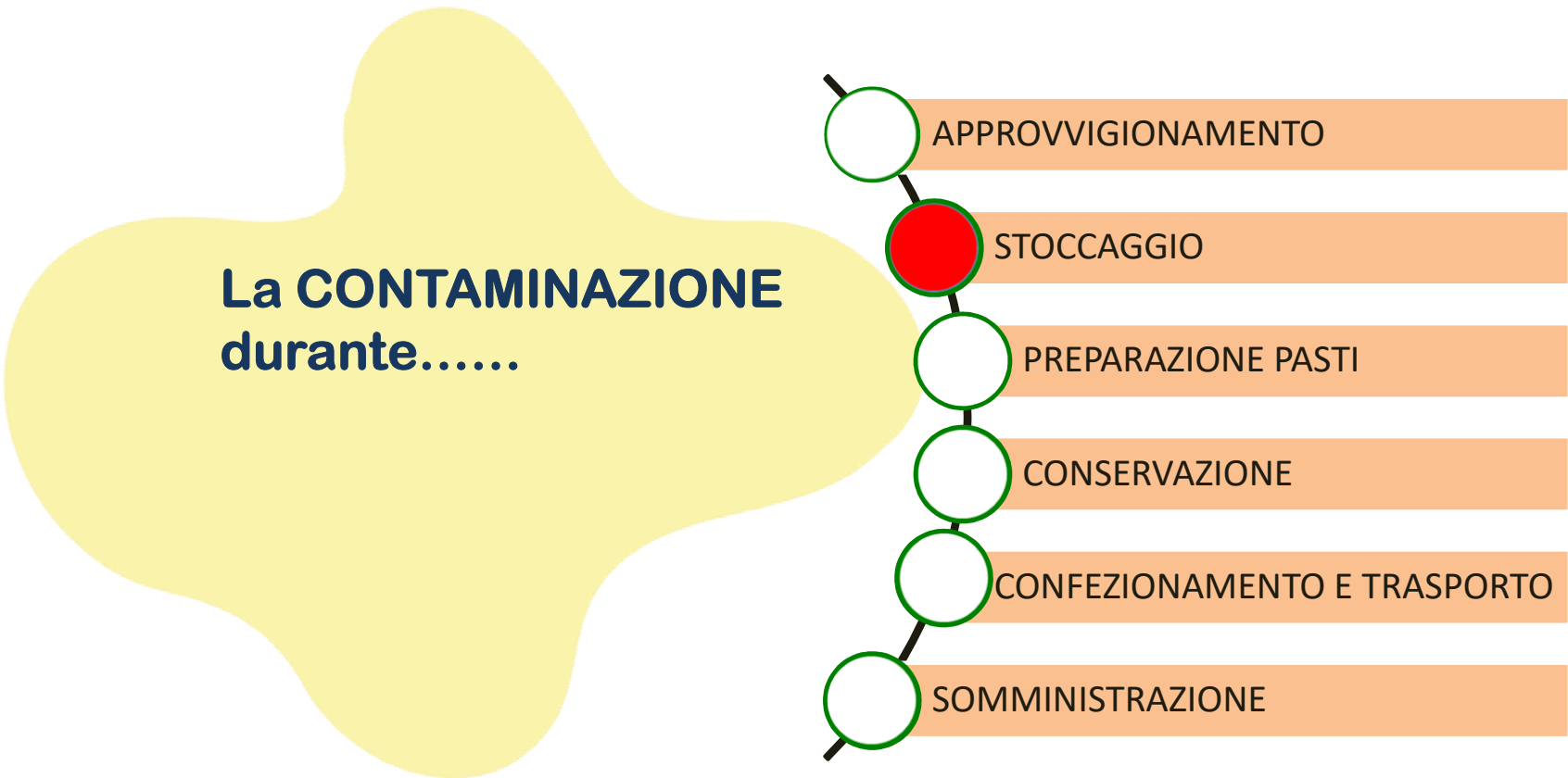
LA CONTAMINAZIONE



APPROVVIGIONAMENTO



LA CONTAMINAZIONE



STOCCAGGIO



Le **materie prime** ed i semilavorati devono essere stoccati secondo le indicazioni riportate in etichetta dal produttore, separati per tipologia, in confezioni originali, riposti su scaffali o in armadiature/attrezzature le cui superfici siano integre e ne garantiscano l'igienicità (es. assenza di ruggine e parti ammalorate).



STOCCAGGIO



Particolare attenzione deve essere riservata agli alimenti SENZA GLUTINE che devono essere *immagazzinati dal momento dell'arrivo, in appositi locali/spazi/arredi separati che riportino all'esterno specifica identificazione.*

Se previsto spazio promiscuo, posizionare i prodotti senza glutine in maniera congrua, **sui ripiani più alti**, all'interno di contenitori dedicati, chiusi, ben distinguibili e identificati da idonea etichettatura.



STOCCAGGIO



Qualora le confezioni siano state aperte precedentemente, devono risultare **efficacemente protette con idonei sistemi di chiusura (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti o pellicole adatti agli alimenti)**

STOCCAGGIO

Materiali Oggetti Contatto Alimenti (MOCA)

Utilizzare sempre contenitori e materiali protettivi adatti al contatto con alimenti, conservandone le dichiarazioni di conformità acquisite in fase di acquisto e osservando sempre le limitazioni d'uso indicate.



Non UTILIZZARE CONTENITORI DI RICICLO !!



PREPARAZIONE PASTI

La **CONTAMINAZIONE**
durante.....



PREPARAZIONE PASTI

La produzione del pasto deve avvenire in locali appositamente dedicati preventivamente puliti, detersi e sanificati.

Nei locali di preparazione non devono essere presenti oggetti che non siano strettamente correlati alle attività connesse.

Ricorda: OGNI COSA AL SUO POSTO!



PREPARAZIONE PASTI e diete speciali



Le «*DIETE SPECIALI*» per motivi di salute devono essere realizzate o in spazio fisico dedicato o attuando separazione temporale (iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti per la dieta senza glutine), utilizzando stoviglie, utensili ed attrezzature dedicate.



L'utilizzo promiscuo di spazi, utensili, stoviglie ed attrezzature può rappresentare **l'anello debole** del sistema di prevenzione messo in atto dall'azienda.

PREPARAZIONE PASTI *Diete speciali e HACCP*

È fondamentale che nel manuale di autocontrollo (HACCP) sia presente **una procedura per la gestione delle diete speciali** che prenda in considerazione tutte le fasi critiche del processo (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, trasposto, somministrazione)

Prevedere procedura dedicata per la gestione della dieta senza glutine

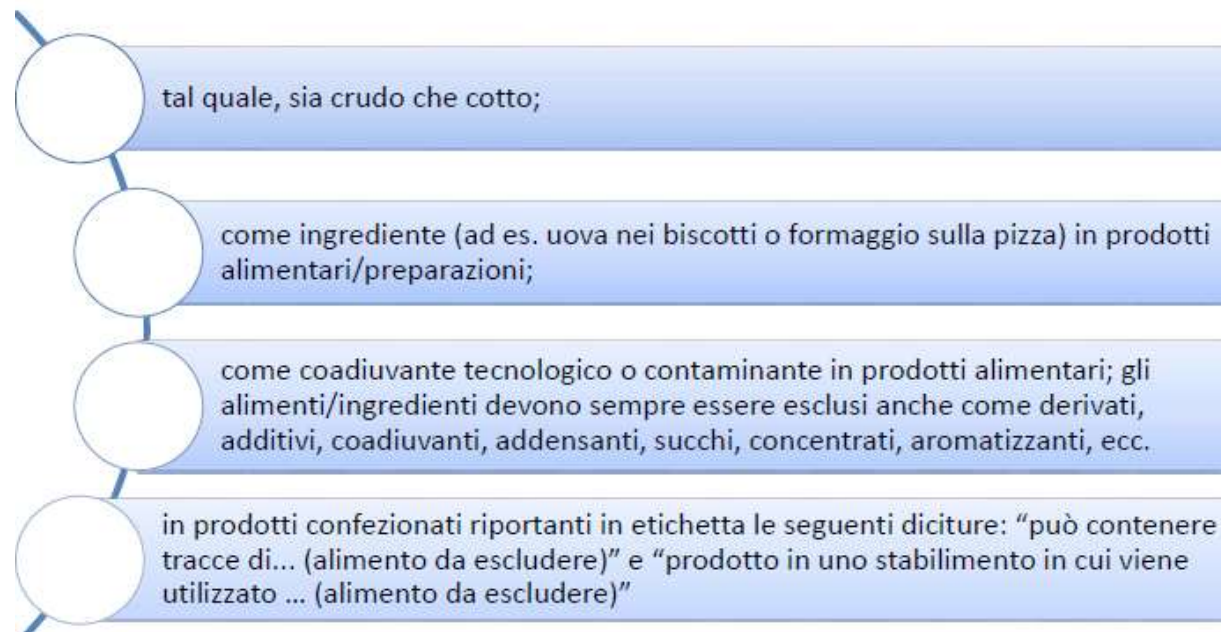
D.D.G. SALUTE n. 7310 del 31 Luglio 2013

Un'adeguata formazione ed un rigoroso rispetto delle procedure da parte del personale garantisce la consegna di pasti sani e sicuri all'utente finale

PREPARAZIONE PASTI e diete speciali

Le «diete speciali» per motivi di salute devono essere realizzate utilizzando alimenti specifici o escludendo gli alimenti non consentiti.

Ricorda: L'esclusione di un alimento dalla dieta ne implica l'eliminazione in tutte le sue forme:



PREPARAZIONE PASTI e pulizia

ABITUARSI alla PULIZIA e all'ORDINE

Requisito indispensabile per la preparazione di un pasto igienicamente sicuro e la prevenzione della contaminazione degli alimenti è senza dubbio un'accurata pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, delle stoviglie.

Porre particolare **attenzione** alle operazioni di **pulizia e sanificazione** di tutte quelle attrezzature ed utensili di difficile pulizia quali tostapane, impastatrici, grattugie, colini, ecc.



PREPARAZIONE PASTI e pulizia

Pulizia superfici di lavoro...



...attrezzature



...utensili



PREPARAZIONE PASTI e pulizia



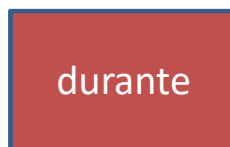
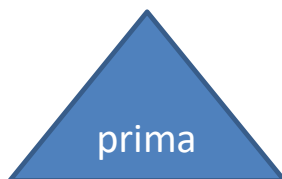
Mani, strofinacci ed utensili veicolano microorganismi (patogeni e non) ed un contatto, anche se minimo, può trasferirli sul cibo e provocare malattie a trasmissione alimentare.

PREPARAZIONE PASTI e igiene personale

IGIENE PERSONALE

Laviamoci le mani. Quando?

- prima di manipolare gli alimenti e spesso mentre lavorate in cucina soprattutto passando da una lavorazione all'altra



- dopo essere stati al bagno.

PREPARAZIONE PASTI e igiene personale

Come?

- Aprendo il rubinetto
- Utilizzando acqua calda e sapone
- Strofinando le mani per almeno 20 secondi e risciacquare
- Asciugandosi le mani con carta o altro sistema monouso



PREPARAZIONE PASTI e igiene personale



PULIZIA DIVISA DA LAVORO



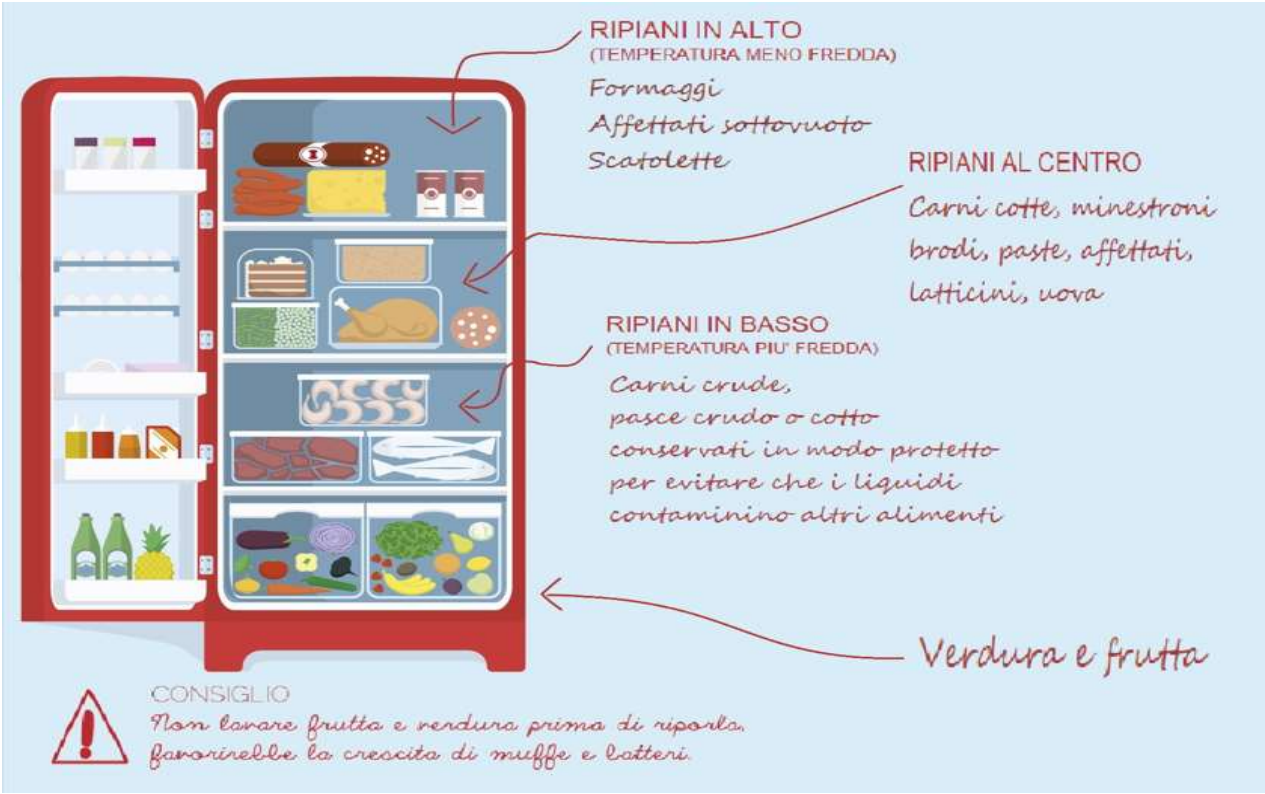
N.B. Qualora l'operatore si debba occupare anche della fase di **somministrazione** del pasto, è buona cosa che il camice o il grembiule utilizzato sia differente da quello impiegato per altri scopi (cucina, didattica....)

La **CONTAMINAZIONE**
durante.....



CONSERVAZIONE

Come conservare correttamente gli alimenti



Mantenere la corretta temperatura di conservazione

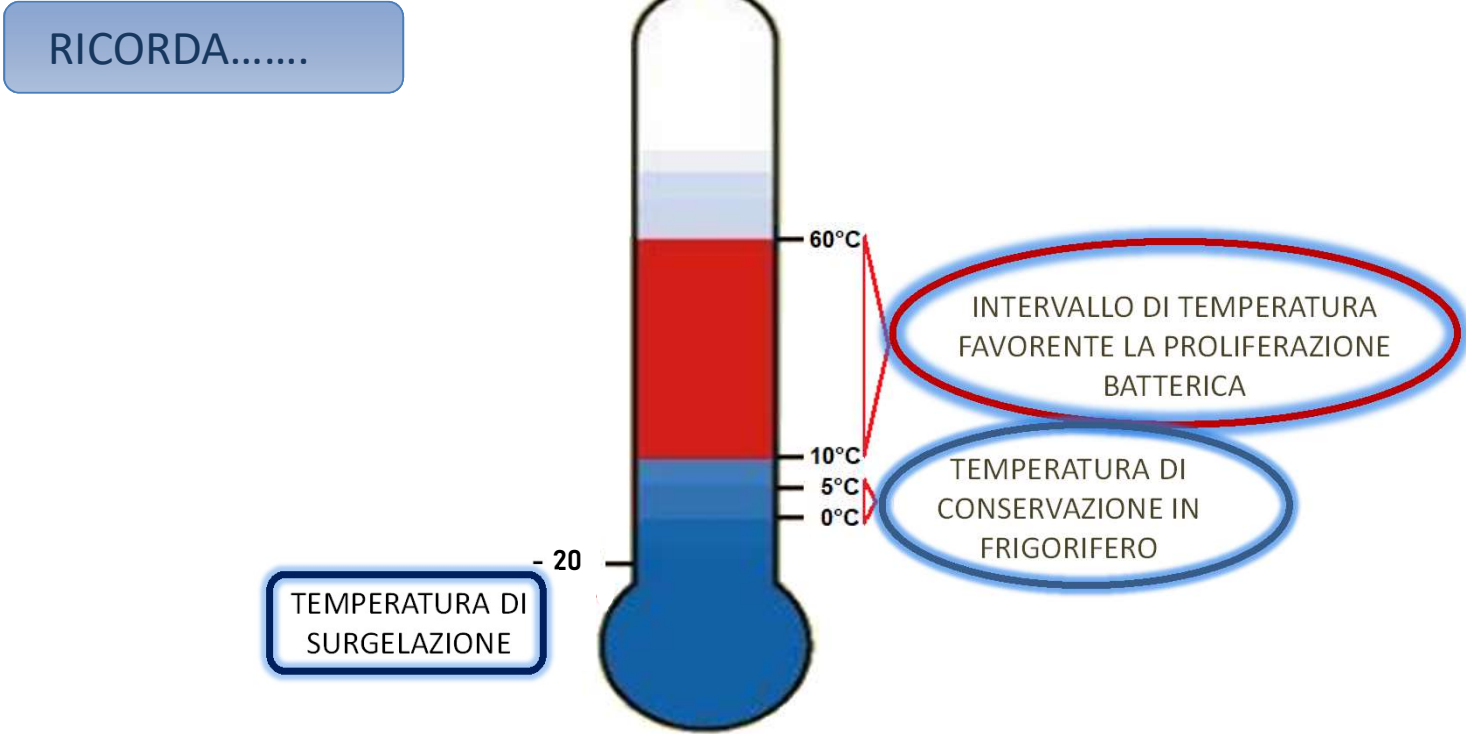
nel rispetto delle indicazioni del produttore e ricordando che la maggior proliferazione batterica si ha a temperature comprese tra $+10^{\circ}\text{C}$ e $+60^{\circ}\text{C}$ mentre **la refrigerazione rallenta la crescita batterica**



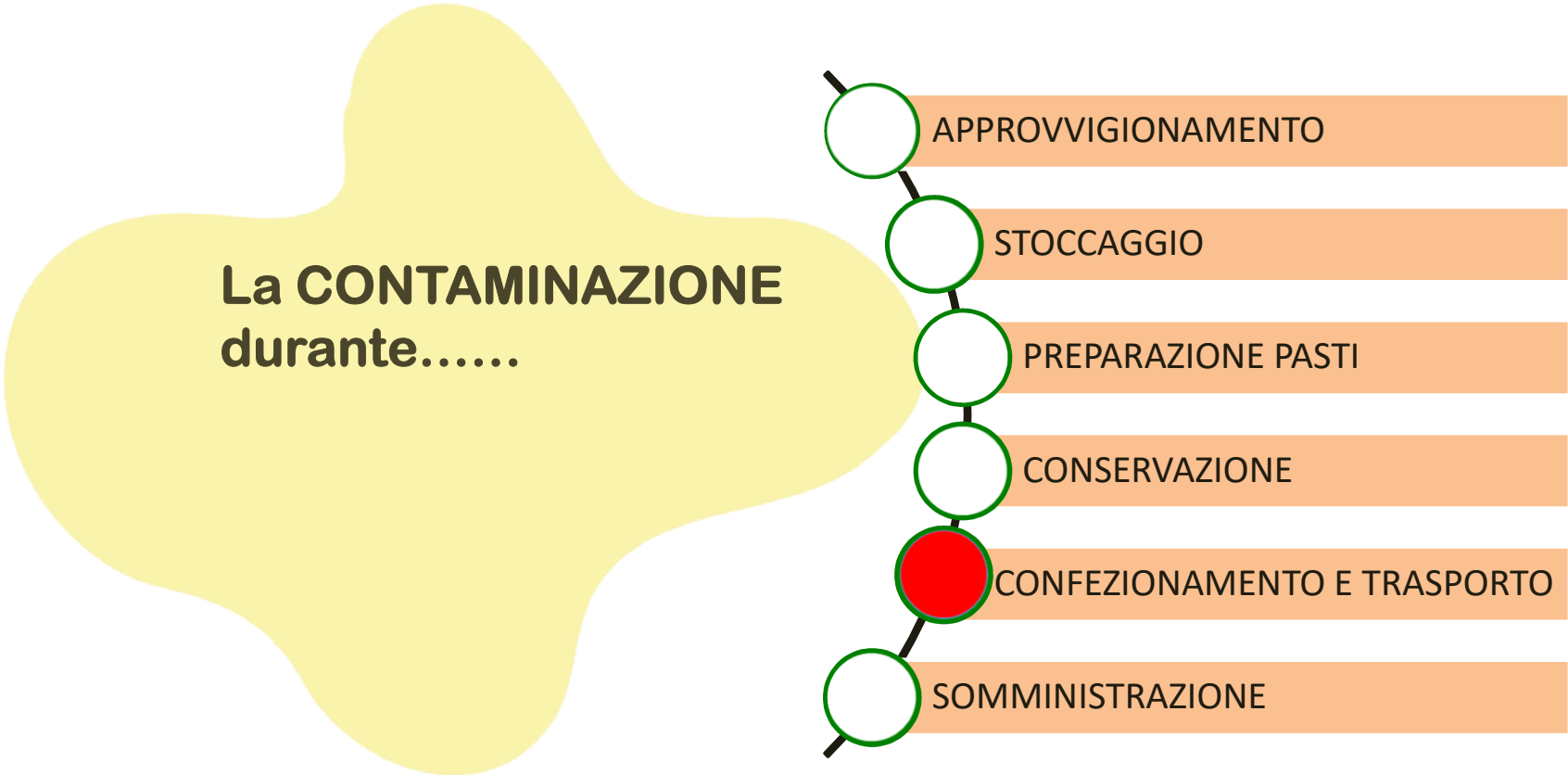
- Non lasciare i cibi cotti a temperatura ambiente.
- Raffreddare velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili con abbattitore di temperatura o altro sistema idoneo e mantenerli in legame freddo ($<+10^{\circ}\text{C}$, preferibilmente $<+5^{\circ}\text{C}$) sino al momento della somministrazione o del loro rinvenimento.
- Mantenere in legame caldo i cibi cotti ($> +60^{\circ}\text{C}$) prima di servirli.
- Non scongelare i prodotti a temperatura ambiente.



CONSERVAZIONE e temperature



CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO



CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Durante il trasporto presso altra struttura per la somministrazione, i pasti dovranno essere confezionati in contenitori chiusi (coperchi, pellicole o altri sistema equivalente efficace a rispettarne e mantenerne igienicità) ed inseriti in box termici separati (o altra attrezzatura in dotazione) che garantisca la il mantenimento della corretta temperatura (legame caldo $>+60^{\circ}\text{C}$, legame freddo $<+10^{\circ}\text{C}$).



CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO diete speciali

Qualora per la presenza di soggetti allergici/intolleranti sia stata prodotta una «DIETA SPECIALE», la stessa dovrà essere confezionata separatamente dal pasto standard al fine di:

- evitare rischi di contaminazione crociata
- poter essere chiaramente ed univocamente identificata
- evitare che sia somministrata ad un soggetto differente da quello per la quale è stata prodotta

pertanto

**Il pasto dietetico dovrà essere confezionato in contenitori monoporzione chiuso,
identificato con etichetta o sistema equivalente che indichi l'esatta
corrispondenza tra il pasto dietetico ed il soggetto cui è destinata**

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO diete speciali

Indicazioni da riportare sul contenitore (usando etichetta o scrivendo manualmente direttamente sul coperchio del contenitore ...)

tipo dieta: NO lattosio – NO frutta secca
nome e cognome: Mario Rossi
struttura/plesso: Il nido blu
classe: Aquilotti
note:



Qualora i pasti prodotti in loco debbano essere veicolati presso altra struttura, dovranno essere accompagnati da un elenco completo delle diete richieste.



In fase di somministrazione, gli addetti dovranno:

- VERIFICARE** che le diete consegnate corrispondano per numero e tipologia a quanto indicato sull'ordinativo del giorno
- **IDENTIFICARE** esattamente l'utente allergico/intollerante/celiaco
- **SUPERVISIONARE** il momento del pranzo al fine di evitare comportamenti che possano portare alla contaminazione del pasto del soggetto allergico/intollerante
- Se presenti, **DISPORRE** sulla tavola gli alimenti **senza glutine** in appositi contenitori in modo da evitare contaminazioni con altri cibi presenti.



SERVIRE LE DIETE SPECIALI PRIMA DI TUTTO IL RESTO

LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale operante nella struttura deve essere formato

La Formazione Del Personale Deve:

- ✓ Coinvolgere tutti gli operatori
- ✓ Essere adeguata ad ogni ruolo aziendale
- ✓ Prevedere un costante aggiornamento
- ✓ Essere formalizzata



Cosa fa ATS Brianza durante un sopralluogo nutrizionale?

- ✓ *Verifica le condizioni igieniche della cucina e degli spazi connessi*
- ✓ *Verifica le condizioni di stoccaggio e conservazione delle materie prime*
- ✓ *Verifica l'igienicità del processo produttivo*
- ✓ *Effettua la valutazione del menù*
- ✓ *Valuta ricettario e grammature*
- ✓ *Valuta la presenza di alimenti salutari*
- ✓ *Verifica informazioni sugli allergeni*
- ✓ *Valuta le diete speciali (tabella dietetica personalizzata), verifica la gestione del processo in produzione e somministrazione anche in relazione a quanto previsto dalle procedure HACCP .*



*Tratta con cura il cibo, perché lui
possa prendersi cura di te!*



Grazie per l'attenzione

sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it

CAM

Criteri Ambientali Minimi

per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

(Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare
Decreto n.65 del 10 marzo 2020)

*Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SS Sorveglianza Nutrizionale*

Agenda ONU 25/09/2015

2030 raggiungimento degli **Obiettivi di Sostenibilità**

L'ONU esorta i Paesi ad un'**economia circolare** e green, rispettando l'ambiente

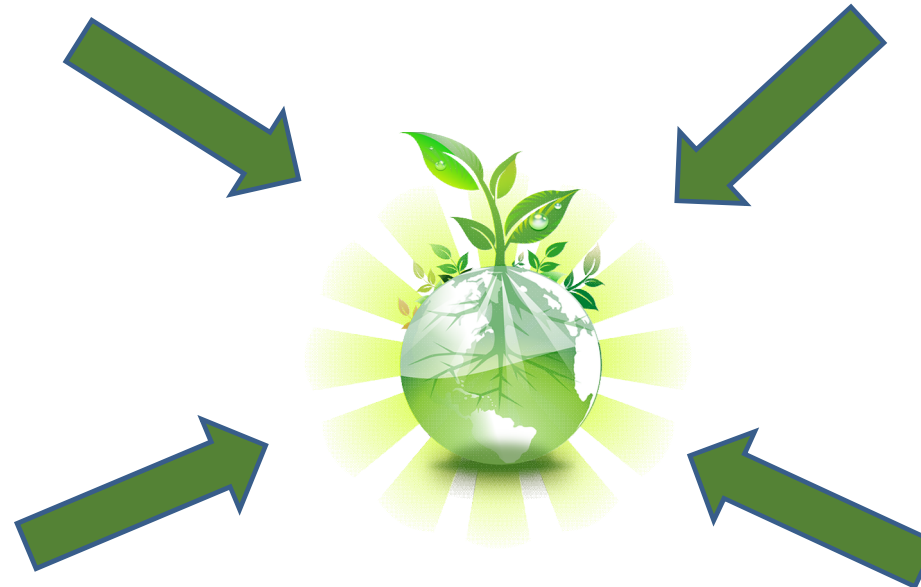
Il 12esimo goal indica «Promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili, in accordo con le politiche e le priorità nazionali...(omissis)»



OBIETTIVI

Sostenibilità ambientale

Sostenibilità sociale



Riduzione sprechi

Alimentazione sana

RISTORAZIONE COLLETTIVA

SCOLASTICA



UFFICI, UNIVERSITA', CASERME



STRUTTURE OSPEDALIERE,
ASSISTENZIALI, SOCIO –
SANITARIE, DETENTIVE



*Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SS Sorveglianza Nutrizionale*

DEFINIZIONI



Ristorazione collettiva: attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti.

Derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati

Clausole contrattuali: forniscono indicazioni per dare esecuzione all'affidamento o alla fornitura nel modo migliore dal punto di vista ambientale.

Criteri premianti: ovvero requisiti volti a selezionare prodotti/servizi con prestazioni ambientali migliori di quelle garantite dalle specifiche tecniche, ai quali attribuire un punteggio tecnico ai fini dell'aggiudicazione secondo l'offerta al miglior rapporto qualità-prezzo.

LEGGE 17 maggio 2022, n. 61



KM 0: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura e i prodotti alimentari provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione.

Filiera corta: filiera produttiva risulti caratterizzata dall' assenza di intermediari commerciali, ovvero composto da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi non sono considerati intermediari



INDICAZIONI GENERALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- ✓ **Evitare di chiedere frutta e ortaggi** di un **certo calibro** (calibro è una misura del diametro massimo) e riferire le grammature alle parti edibili
- ✓ Limitare l'uso di prodotto **preparati, imballati e monodose**
- ✓ Rispettare la **stagionalità**
- ✓ Consentire **la flessibilità dei menù** in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale
- ✓ **Favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo**, proponendo nuove ricette , anche con i **legumi**, oltre che con **specie ittiche diverse** da quelle offerte di solito e **ampliare i tagli di carne** proposti
- ✓ Prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, es. **piatti fatti con parti di ortofrutta edibili** che sono di solito scartate e **piatti unici**, se graditi
- ✓ **Ridurre le grammature** di alcuni alimenti (es. insalata)



CLAUSOLE



Frutta, ortaggi, cereali $\geq 50\%$ in peso bio

Uova, latte, yogurt = 100% bio

Olio EVO $\geq 40\%$ in peso bio

Formaggi/salumi $\geq 30\%$ bio senza polifosfati e glutammato monosodico

Carne: bovina $\geq 50\%$, avicola $\geq 20\%$, suina $\geq 10\%$,

Pelati, polpa di pomodoro $\geq 33\%$

Acqua di rete o microfiltrata **conforme al D. Lgs 18/2023**

Succhi di frutta o nettari di frutta, marmellate e confetture: 100%

Negli asili nido la **carne omogeneizzata** deve essere tutta biologica.

Spuntini: a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Le tavolette di cioccolato da commercio equo e solidale.



CRITERI PREMIANTI

Prodotti
BIO da Km0 e filiera corta



CAM E SCUOLA (DM 10/03/2020, All. 1)

REQUISITI DEGLI ALIMENTI

Invertiamo la rotta e investiamo sulla salute delle generazioni future!



CLAUSOLE CONTRATTUALI



Non è consentita la somministrazione di **“pesce e carne ricomposti”** né **prefritti, preimpanati**, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario



Carne ricomposta = ottenuta da macinazione di diverse parti di carne, tendini, ossa, grasso con aggiunta di additivi (es. amido di patate), enzimi (es. crocchette di pollo, würstel, bastoncini di pesce, cotolette industriali, surimi)

CAM E SCUOLA (DM 10/03/2020, All. 1)

REQUISITI DEGLI ALIMENTI

PRODOTTI ITTICI



CLAUSOLE CONTRATTUALI

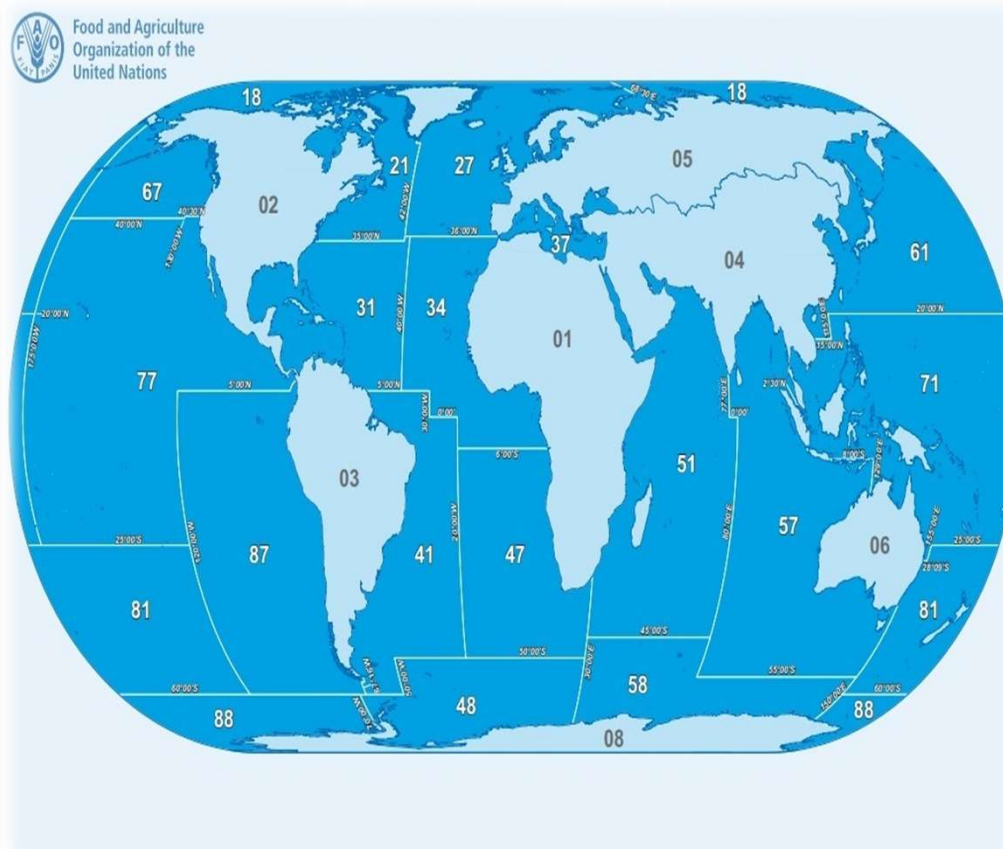
Origine **FAO 37 o FAO 27**
Rispettare la taglia minima di cui
all.3 del REG CE 1967/2006
Non di specie e stock classificate in
«**pericolo critico**» «**in pericolo**»
«**vulnerabile**» «**quasi minacciata**»
dall'Unione Internazionale per la
conservazione della Natura
Se di allevamento (sia acqua dolce
che marina) **almeno 1 volta**
all'anno scolastico deve essere **BIO**
o certificato SQNZ o da
«allevamento in valle»



CRITERI PREMIANTI

Somministrazione **pesce di allevamento**
esclusivamente da acquacoltura **BIO**.
Somministrazione di prodotti ittici
appartenenti a stock con tasso di
sfruttamento, ove noto, a **mortalità**
inferiore o uguale a quella
corrispondente al **Massimo Rendimento**
Sostenibile
Pescato secondo normativa settoriale
consultando i dati ufficiali sui siti presenti
nel DM.
Somministrazione di prodotti da pesca in
mare freschi pescati nel **luogo più prossimo**
al centro di cottura

ZONE DI PESCA FAO



*Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SS Sorveglianza Nutrizionale*

LEGGE 19 agosto 2016, n. 166



ECCEDENZE: prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, ad esempio: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; prossimi al raggiungimento della data di scadenza invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione.

SPRECHI: prodotti alimentari scartati, che, pur ancora commestibili e destinabili al consumo umano o animale, in assenza di un uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti.



LEGGE 19 agosto 2016, n. 166



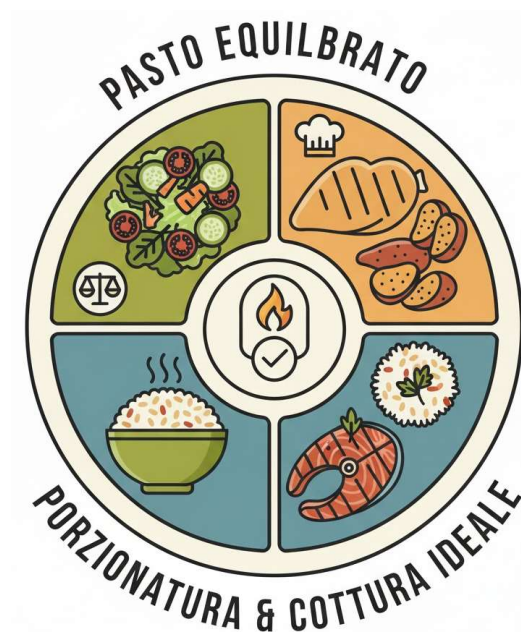
ECCEDENZE: prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, ad esempio: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; prossimi al raggiungimento della data di scadenza invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione.

SPRECHI: prodotti alimentari scartati, che, pur ancora commestibili e destinabili al consumo umano o animale, in assenza di un uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti.



CAM E SCUOLA (DM 10/03/2020, All. 1)
Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari

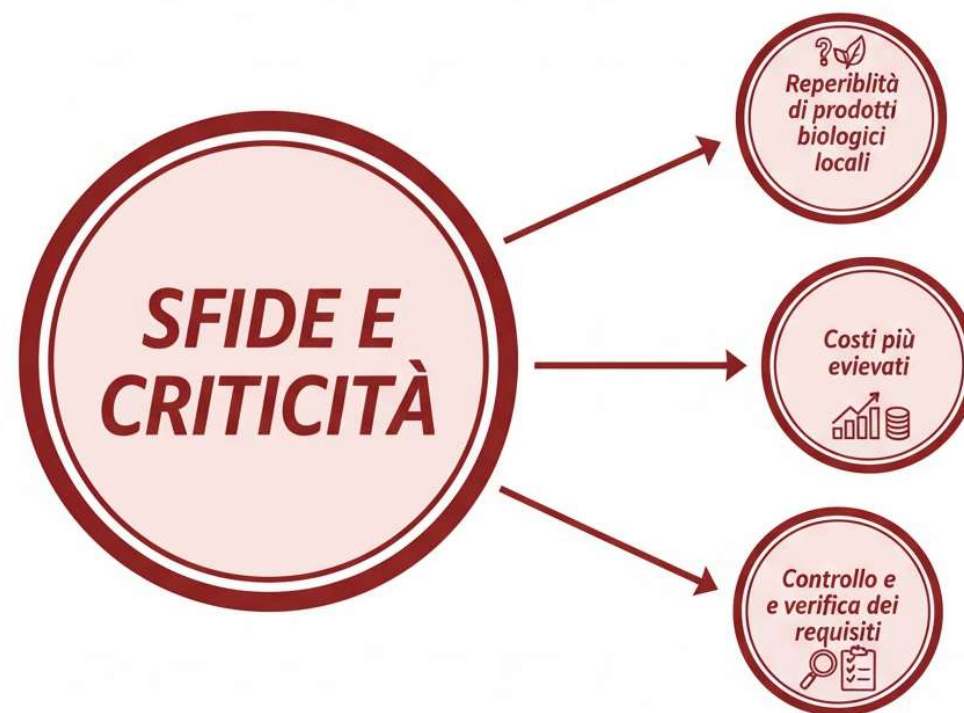
- **Giusta porzionatura** di pasti usando utensili (mestoli, palette, schiumarole) di dimensioni adatte alle fasce d'età (porzione in una sola presa)
- Sommistrazione al **giusto punto di cottura**
- **Calcolo e monitoraggio della tipologia di eccedenze** alimentari (primo, secondo, ecc) distinguendo tra cibo servito e non servito

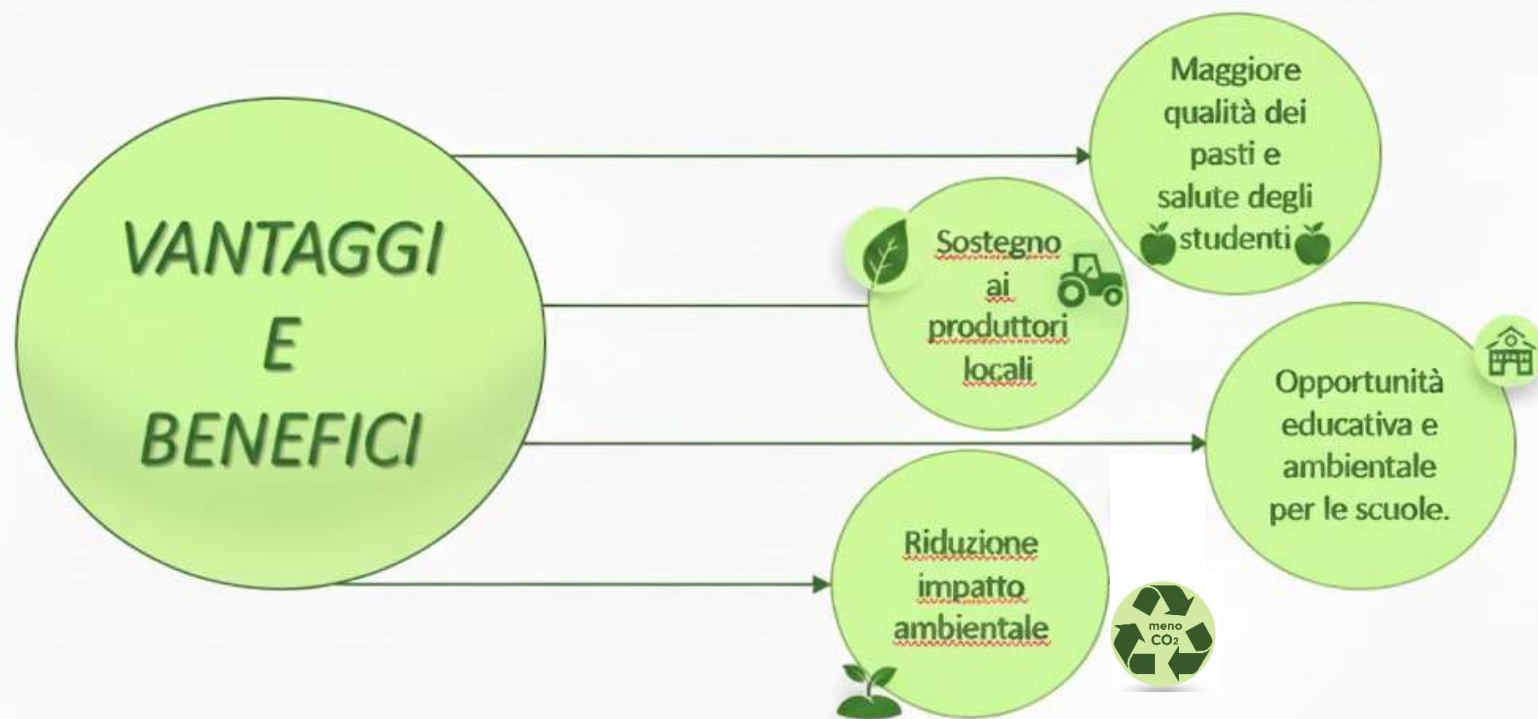


CAM E SCUOLA (DM 10/03/2020, All. 1) *Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari*

- **Analisi delle cause** attraverso la somministrazione di **questionari** (**almeno 2 volte /anno**) e messa in atto di **azioni correttive** (modifica menù, progetti per favorire la cultura dell'alimentazione)
- Entro **6 mesi** da inizio contratto, misurate le eccedenze e attuate ulteriori misure per il contenimento degli sprechi, condivisione di progetto affinché il **cibo non servito sia donato** ad organizzazioni non lucrative (art.13 Legge 166/2016) presenti nelle immediate vicinanze
- **Rapporto quadrimestrale** da inviare con informazioni derivanti dai questionari, misure intraprese e risultati







ATS BRIANZA

Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE – Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori

*“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di
mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali
e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo
spreco connesso alla somministrazione degli
alimenti”*

Roma, 16 aprile 2018

1

/

LINEE GUIDA PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

Rev. 0

**Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SS Sorveglianza Nutrizionale**

I nuovi CAM promuovono:

- ➡ una mensa scolastica sostenibile, sana e educativa
- ➡ un modello che integra ambiente, salute e partecipazione





«Ciò che *mangi oggi* è
un investimento per
la tua *salute futura*»

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it