

Sistema Socio Sanitario

 Regione  
Lombardia  
ATS Brianza



# *Gestione e controllo dei menù standard nelle ristorazioni*

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  
UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE



## **NUOVA MODALITA' DI GESTIONE DEI MENU' STANDARD COMMUNITY "PAUSA PRANZO IN SALUTE" SURVEY REGIONALE**

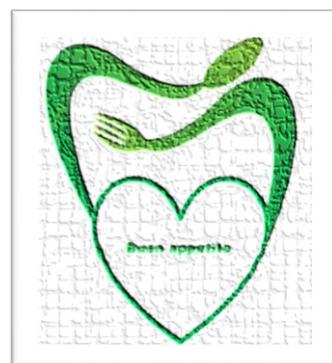
A partire dall'anno scolastico 2020-2021, l'UOC IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) ha modificato le modalità di gestione e controllo dei menù standard, al fine di rendere sia le ditte di ristorazione che gli enti gestori sempre più attenti, responsabili ed autonomi nel contribuire al benessere fisico psichico dei bambini, attraverso la somministrazione di un pasto nutrizionalmente corretto. Il menù dovrà essere elaborato secondo le indicazioni contenute nelle linee di indirizzo Nutriamo il futuro e, per essere considerato nutrizionalmente corretto, dovrà rispondere ai requisiti minimi elencati nella scheda "**Caratteristiche nutrizionali essenziali del menù scolastico**" (allegato 1) ed eventualmente a requisiti aggiuntivi di miglioramento presenti nella scheda "**Caratteristiche aggiuntive e/o di miglioramento del menù**" (allegato 2) ; entrambe le schede potranno essere utilizzate come check list per una propria autovalutazione.

Il menù **NON DOVRA' PIU' ESSERE INVIATO AD ATS** per l'acquisizione del parere.

Annualmente, ATS effettuerà controlli dei menù sia attraverso l'attività ispettiva espletata su centri cottura comunali e di scuole private/paritarie, che mediante richiesta diretta agli enti gestori del servizio di ristorazione scolastica. Se, in corso di verifica, il menù soddisferà tutti i requisiti essenziali (allegato1) e almeno 5 tra i requisiti migliorativi (allegato2), si potrà inserire la scuola e/o il comune in un elenco pubblicato sul sito di ATS Brianza e aggiornato semestralmente che individua gli enti che offrono una **PAUSA PRANZO IN SALUTE**.

### **SURVEY REGIONALE**

All'inizio di ogni anno scolastico verrà inviata a tutti gli enti gestori la scheda "**Caratteristiche del servizio di ristorazione**" (allegato 3) la cui compilazione servirà ad ATS per tenere aggiornata la situazione relativa alla ristorazione scolastica territoriale e per rispondere a quanto annualmente viene richiesto da Regione Lombardia attraverso la survey regionale.



## Allegato 1: CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI ESSENZIALI DEL MENÙ SCOLASTICO

Menù \_\_\_\_\_ Anno Scolastico \_\_\_\_\_

### COMPILAZIONE OBBLIGATORIA

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI ESSENZIALI		<input type="radio"/> Autovalutazione <input type="checkbox"/> Valutazione da parte di ATS		Esito <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Requisito	Riferimento nelle LG di ATS Brianza	Il Requisito è		Colonna riservata ad ATS
1	Presenza di almeno 2 menù stagionali	Obbligatoria	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	1 <input type="checkbox"/>
2	Variabilità Menù	Menù articolato su almeno 4 Settimane	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	2 <input type="checkbox"/>
3	Grammature in linea con le Linee Guida ATS o personalizzate	Vedi tabella grammature oppure vedi schema di ridefinizione grammature	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	3 <input type="checkbox"/>
4	Presenza di un piatto a base di cereali (primo piatto) ogni giorno	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	4 <input type="checkbox"/>
5	Primo piatto a base di 3 almeno cereali diversi nella settimana	Vedi Come comporre il menù scolastico	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	5 <input type="checkbox"/>
6	Bis del primo piatto	Sconsigliato (Vedi paragrafo Distribuzione e porzioni)	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	6 <input type="checkbox"/>
7	Utilizzo di patate, come sostituzione del primo piatto o del contorno di verdure, NON più di 1 volta alla settimana	Vedi Come comporre il menù scolastico - Contorni	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	7 <input type="checkbox"/>
8	Presenza di verdura ogni giorno	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	8 <input type="checkbox"/>
9	Presenza di frutta almeno 4 giorni su 5	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	9 <input type="checkbox"/>
10	Presenza di legumi almeno 1 volta a settimana	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	10 <input type="checkbox"/>
11	Utilizzo di Carni non più di 2 volte a settimana (incluse le carni trasformate: salumi, wurstel ecc.)	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	11 <input type="checkbox"/>
12	Utilizzo di Carni trasformate (salumi) non più di 2 volte al mese	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	12 <input type="checkbox"/>
13	Utilizzo di Formaggi come secondo non più di 1 volta a settimana	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	13 <input type="checkbox"/>
14	Uova non più di 1 volta a settimana	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	14 <input type="checkbox"/>
15	Pesce almeno 1 volta a settimana	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	15 <input type="checkbox"/>
16	Distribuzione Merenda sana a metà mattina (frutta, cracker, yogurt ecc)	Tabella Frequenze Menù Base di 4 sett./5 giorni a settimana	<input type="radio"/> Presente N° giorni _____ <input type="radio"/> Assente / <input type="radio"/> Non Pertinente	16 <input type="checkbox"/>
17	Utilizzo esclusivo di Olio Extravergine di Oliva	Vedi Come comporre il menù scolastico	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	17 <input type="checkbox"/>
18	Il ricettario o il menù elenca gli allergeni (vedi Reg. UE 1169/2011)	Vedi ristorazione scolastica e allergeni.	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	18 <input type="checkbox"/>
Note:				

## Allegato 2: CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI AGGIUNTIVE / DI MIGLIORAMENTO DEL MENÙ

Menù \_\_\_\_\_ Anno Scolastico \_\_\_\_\_

### COMPILAZIONE FACOLTATIVA

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI AGGIUNTIVE E DI MIGLIORAMENTO (rispetto a quelle essenziali richieste obbligatoriamente)		<input type="radio"/> Autovalutazione <input type="checkbox"/> Valutazione da parte di ATS	Esito <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Caratteristica		La caratteristica è	Colonna riservata ad ATS
1	Variabilità Menù Menù articolato su <b>più</b> di 4 Settimane	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	1 <input type="checkbox"/>
2	Utilizzo di cereali integrali come primo piatto Almeno 1 volta alla settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	2 <input type="checkbox"/>
3	Utilizzo di pane integrale Almeno 2 volte alla settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	3 <input type="checkbox"/>
4	Il pane non è servito a inizio pasto ma contestualmente al secondo piatto	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	4 <input type="checkbox"/>
5	Vengono sempre proposte le verdure come contorno (No patate e No legumi)	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	5 <input type="checkbox"/>
6	Presenza di verdure <b>sia</b> crude <b>sia</b> cotte nello stesso pasto	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	6 <input type="checkbox"/>
7	Le verdure vengono servite come prima portata (prima di tutte le altre) oppure sono poste al centro della tavola su ogni tavolo	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	7 <input type="checkbox"/>
8	La frutta è servita 5 giorni su 5 Non sono previsti dessert alternativi alla frutta	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	8 <input type="checkbox"/>
9	Presenza Legumi almeno 2 volte a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	9 <input type="checkbox"/>
10	I Legumi sono proposti come secondo piatto almeno 1 volta alla settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	10 <input type="checkbox"/>
11	I Legumi entrano nella ricetta del primo piatto, che diventa piatto unico, almeno 1 volta a settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	11 <input type="checkbox"/>
12	Non sono previste Carni trasformate (salumi, affettati di pollo e tacchino, wurstel, ecc.)	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	12 <input type="checkbox"/>
13	Il Pesce è previsto più di 1 volta alla settimana	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	13 <input type="checkbox"/>
14	Viene utilizzato esclusivamente Olio Extravergine di Oliva	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	14 <input type="checkbox"/>
15	A metà mattina viene distribuita la Merenda Sana almeno 3 volte alla settimana (come descritto nel paragrafo Spuntino e merenda delle LG di ATS Brianza)	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	15 <input type="checkbox"/>
16	Utilizzo <b>esclusivo</b> di materie prime fresche o surgelate (niente alimenti in scatola, liofilizzati, carni estruse come wurstel, medaglioni ecc.)	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	16 <input type="checkbox"/>
17	Non sono utilizzati semilavorati, surgelati e non, quali ad es. panatine, hamburger, bastoncini, verdure di IV gamma ecc.	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	17 <input type="checkbox"/>
18	Non è mai utilizzato il dado nella preparazione dei piatti	<input type="radio"/> Presente / <input type="radio"/> Assente <input type="radio"/> Non Pertinente	18 <input type="checkbox"/>
Note (es. specificazione di caratteristiche non elencate sopra, oppure di attività e/o servizi aggiuntivi quali attività educative, attività di monitoraggio dello spreco ecc.).			

