

## RISTORAZIONE SCOLASTICA - AUTOVALUTAZIONE MENU per asili nido e scuole

Le seguenti tabelle possono essere utilizzate per effettuare una prima analisi del menù ed allegarle alla richiesta di valutazione nutrizionale all'UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Sono stati individuati requisiti nutrizionali minimi (Tabella 1) e di miglioramento (Tabella 2), come percorso da intraprendere e sviluppare, con l'obiettivo di offrire menu nutrizionalmente equilibrati ed in linea con obiettivi di salute.

N°	TABELLA 1 - REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE	SI	NO	N.R.
1.	Menu articolato su almeno 4 settimane			
2.	Verdura, preferibilmente di stagione, almeno 1 porzione ad ogni pasto			
3.	Frutta fresca di stagione 1 porzione ad ogni pasto			
4.	Primi piatti in brodo di verdure almeno 1 volta a settimana, in particolare nel menù invernale			
5.	Piatti a base di cereali (pasta, riso, farro, orzo, polenta, ecc) ad ogni pasto			
6.	Presenza di primi piatti e/o pane integrale almeno 1 volta a settimana			
7.	Cereali (grano, riso, orzo, farro, mais, miglio ecc.), almeno 3 tipologie nel mese			
8.	Pane NON addizionato con grassi (olio, strutto)			
9.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina ), da dichiarazione <sup>1</sup>			
10.	Patate 0-2 volte al mese, associate ad un primo piatto in brodo di verdura			
11.	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana			
12.	Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana			
13.	Piatti a base di carne non oltre 2 volte alla settimana, variandone la tipologia ed escludendo la carne conservata (affettati, salumi, ecc.)			
14.	Piatti a base di formaggio non oltre 1 volta alla settimana			
15.	Piatti a base di uova non oltre 1 volta alla settimana			
16.	Grammature in linea con il prospetto ATS di Pavia			
17.	Metodi di cottura in linea con le indicazioni dell'ATS di Pavia			
18.	Olio di oliva extravergine come unico condimento a crudo			
19.	Sale iodato			
SCHEDA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENU				
<b>ASILO NIDO</b> <input type="checkbox"/> <b>INFANZIA</b> <input type="checkbox"/> <b>PRIMARIA</b> <input type="checkbox"/> <b>SECONDARIA 1°GRADO</b> <input type="checkbox"/>		Nome scuola.....		
<b>COMUNE</b>		.....		

\*Legenda: NR requisito non rilevabile

<sup>1</sup> allegare al dichiarazione del panificatore

**Documenti di riferimento:** LARN IV revisione 2014; Linee di indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica 2010; Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2020; Piano Dietetico Base 2021/2022 pubblicato da ATS Pavia e reperibile al link: <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

Dalla valutazione dei requisiti di base si è rilevato che il menu:

- soddisfa tutti i requisiti di base di cui ai punti 1-19;
- soddisfa in parte i requisiti di base ad eccezione dei punti:.....

Aggiornato: giugno 2021

ALLEGATO 2

N°	Tabella 2 - REQUISITI NUTRIZIONALI DI MIGLIORAMENTO	P/A/NR*
1.	Cereali integrali (pasta, riso, ecc.) presenti nel menu	
2.	Offerta di pane integrale o ai 5 cereali o di grano duro	
3.	Offerta di altri cereali, oltre a pasta e riso (es. orzo, farro, miglio ecc.), presenti almeno 3 volte /mese	
4.	Prodotti biologici e/o a Km 0 presenti nel menù	
5.	Frutta fresca di stagione almeno tre varietà nella settimana	
6.	Verdura di stagione cruda e cotta, almeno quattro varietà nella settimana specificate nel menu	
7.	Piatti a base di legumi più di 4 volte al mese	
8.	Piatti a base di pesce più di 4 volte al mese, variandone preferibilmente la tipologia	
9.	Piatti a base di carne non oltre 1 volta alla settimana, variandone la tipologia	
10.	Piatti unici composti da cereali (pasta, riso, ecc) e alimenti prevalentemente proteici (legumi, carne, pesce, formaggi, uova) associati al contorno di verdura	
11.	Menu stagionale (autunno-inverno/primavera-estate)	
12.	Frutta fresca e di stagione proposta come spuntino di metà mattina	
13.	Merende pomeridiane, se presenti, in linea con documento ATS	
14.	Pane servito dopo il primo piatto	
15.	Distribuzione di verdure prima del primo piatto qualche volta nel mese	

\*Legenda: P requisito presente; A requisito non presente; NR requisito non rilevabile

Dalla valutazione effettuata si è rilevato che il menu:

- soddisfa tutti i requisiti di miglioramento di cui ai punti 1-15
- soddisfa in parte i requisiti di miglioramento, ad eccezione dei punti: .....

Data

Firma Operatore

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Allegare la presente autovalutazione, compilata e firmata, alla richiesta di valutazione nutrizionale del menù scolastico da inviare all'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia.

Aggiornato: giugno 2021