

AI SIGG. SINDACI
DEI COMUNI DELL'AMBITO TERRITORIALE
DELL'ATS DI PAVIA

AI PRESIDENTI DELLE SCUOLE PARITARIE
DELL'AMBITO TERRITORIALE DELL'ATS DI PAVIA

AI RESPONSABILI DEGLI ASILI NIDO PRIVATI
DELL'AMBITO TERRITORIALE DELL'ATS DI PAVIA

AI DIRETTORI
AZIENDE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

LORO SEDI

RISTORAZIONE SCOLASTICA – INDICAZIONI PER LA RICHIESTA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENU' – A.S. 2024/2025

La richiesta di valutazione nutrizionale dei menù scolastici può essere inviata alla SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Pavia da:

- Amministrazioni Comunali
- Scuole paritarie
- Asili Nido privati
- Aziende di Ristorazione gestori di mensa scolastica

Tale richiesta potrà essere effettuata all'inizio di un anno scolastico o ogni qualvolta vengano effettuate modifiche al menù in seguito a riunioni Commissione mensa, al cambio di menù stagionale o del gestore della mensa.

Si utilizzerà l' ALLEGATO 1 - [modulo di richiesta di valutazione nutrizionale menù](#) allegando:

- le [TABELLE DI AUTOVALUTAZIONE MENU](#) (ALLEGATO 2)
- il/i **MENÙ** da valutare
- il ricettario completo di grammature per le diverse fasce d'età, metodi di cottura ed elenco degli allergeni
- Le schede tecniche delle materie prime (si rimanda al documento: [Qualità delle materie prime per la Ristorazione Scolastica](#))

Si invitano pertanto le SS.VV. a prendere visione della documentazione completa del **PIANO DIETETICO BASE a.s. 2024-2025** ([www.ats-pavia.it/Ristorazione Scolastica](http://www.ats-pavia.it/Ristorazione_Scolastica)), utile a formulare/ variare i menù da proporre alle scuole.

La Ristorazione Scolastica deve rispondere a requisiti di SICUREZZA IGIENICA (*food safety*) e NUTRIZIONALE , in termini di apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente (*food security*), al fine di assicurare una crescita equilibrata, apportando i nutrienti necessari ed evitando eccessi.

In accordo con quanto raccomandato dalle Linee di Indirizzo in campo nutrizionale (*Linee Guida per una Sana Alimentazione – rev. 2018 Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione; Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – 2021 Ministero della Salute*), la SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Pavia effettua la valutazione dei menu scolastici, secondo criteri nutrizionali, in termini di varietà e frequenza di consumo degli alimenti, che tenga conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, in un'ottica di prevenzione nutrizionale delle malattie cronic-degenerative (sovrappeso ed obesità, diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari, ecc.).

Regolarmente il personale della SC effettua sopralluoghi di vigilanza nutrizionale nelle mense scolastiche e degli asili nido, in cui vengono verificate le materie prime, le modalità di preparazione e di cottura, la composizione dei menu.

Non vi sono obblighi relativi all'adozione di determinati menu, tuttavia si ritiene che – nel rispetto dei diversi ruoli e responsabilità - sia compito di ATS, Comuni, Enti Gestori dei servizi di ristorazione scolastica, e delle singole realtà che preparano i pasti per i bambini, assicurare alimenti e menu coerenti con le Linee Guida nazionali e con l'esigenza di assicurare equilibrata nutrizione, così come un'adeguata educazione alimentare.

Il personale della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione rimane a disposizione di Amministrazioni Comunali, Enti Gestori del servizio di ristorazione scolastica, Scuole Paritarie e Commissioni Mensa per chiarimenti e indicazioni.