

RISTORAZIONE SCOLASTICA – MODALITÀ PER LA RICHIESTA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DEI MENU PER L'ANNO SCOLASTICO 2026/2027.

**GENTILI SINDACI E AMMINISTRAZIONI COMUNALI
GENTILI DIRIGENTI DELLE SCUOLE PRIVATE E PARITARIE
SPETTABILI AZIENDE DI RISTORAZIONE E GESTORI DI MENSE SCOLASTICHE
E P.C. GENTILI COMPONENTI DELLE COMMISSIONI MENSA**

La Ristorazione Scolastica rappresenta un pilastro fondamentale per la salute dei bambini, dovendo rispondere non solo a requisiti di sicurezza igienica (food safety), ma anche di sicurezza nutrizionale (food security). L'obiettivo primario è garantire un apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze delle diverse fasce d'età, assicurando una crescita equilibrata ed evitando sia carenze che eccessi.

A questo proposito, la SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Pavia effettua regolarmente la valutazione dei menu scolastici adottando criteri nutrizionali che considerano sia la varietà e la frequenza di consumo degli alimenti che gli aspetti qualitativi e quantitativi.

Tale attività si inserisce in un'ottica di prevenzione nutrizionale delle patologie cronico-degenerative (quali sovrappeso, obesità, diabete, ipertensione e malattie cardiovascolari, ecc.).

Quadro Normativo e Linee di Indirizzo Regionali

Si informa che sono state approvate, con [DELIBERAZIONE di REGIONE LOMBARDIA N. XII/ 6059 SEDUTA DEL 27-04-2026 , le " LINEE DI INDIRIZZO REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA – REGIONE LOMBARDIA "](#).

Il documento è frutto di un lavoro congiunto tra i SIAN delle ATS lombarde, coordinate dalla DG Welfare (UO Prevenzione) di Regione Lombardia, ed è consultabile sulla pagina web dell'ATS di Pavia.

I criteri nutrizionali definiti in queste Linee di indirizzo sono stati integrati all'interno del [PIANO DIETETICO BASE 2026-2027 dell'ATS di Pavia per la ristorazione scolastica.](#)

I requisiti nutrizionali di base troveranno applicazione **a partire dall'entrata in vigore dei menu autunno-inverno 2026-2027**, sia per le valutazioni nutrizionali dei menu su richiesta dei proponenti (Amministrazioni/gestori) sia per quelli acquisiti in sede di ispezione o audit presso le mense scolastiche.

Modalità di trasmissione della richiesta di valutazione

All'inizio del nuovo anno scolastico, o in concomitanza con modifiche apportate al menu (es. a seguito di indicazioni delle Commissioni Mensa, cambi di stagione o avvicendamenti del gestore), le Amministrazioni Comunali, le Scuole private/paritarie e le Aziende di ristorazione sono invitate a trasmettere i menu per la valutazione nutrizionale da parte della SC Igiene Alimenti e Nutrizione all'ATS di Pavia.

La richiesta deve essere inoltrata esclusivamente tramite PEC all'indirizzo: ✉ protocollo@pec.ats-pavia.it

Per l'istanza è necessario utilizzare l'**Allegato 1** - [modulo di richiesta di valutazione nutrizionale menu](#) , corredato obbligatoriamente dalla seguente documentazione:

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

Si invitano pertanto le SS.VV. a prendere attenta visione della documentazione completa del **PIANO DIETETICO BASE a.s. 2026-2027** (<https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>), strumento utile per formulare/ variare i menù scolastici.

Attività di Vigilanza e Responsabilità Condivisa

Si ricorda che il personale della SC effettua regolarmente sopralluoghi di vigilanza nutrizionale presso le mense scolastiche. In tale sede vengono verificate la qualità nutrizionale delle derrate, le modalità di preparazione e cottura, le grammature e la composizione dei menu.

Pur non essendoci un obbligo formale di adozione di menu con parere nutrizionale favorevole dalla ATS di competenza, si ribadisce che è responsabilità comune di ATS, Amministrazioni Comunali, Istituti scolastici ed Enti Gestori assicurare che i pasti offerti siano coerenti con le Linee Guida nazionali e regionali, a tutela della salute dei bambini e a supporto di una corretta educazione alimentare.

Il personale della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione resta a disposizione delle Amministrazioni, dei Gestori, delle Scuole e delle Commissioni Mensa per qualsiasi chiarimento o supporto tecnico.