

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

GENTILI SINDACI E AMMINISTRAZIONI COMUNALI GENTILI TITOLARI DEGLI ASILI NIDO PRIVATI SPETTABILI AZIENDE DI RISTORAZIONE E GESTORI DI MENSE SCOLASTICHE E P.C. GENTILI COMPONENTI DELLE COMMISSIONI MENSA

Le linee di indirizzo per l'alimentazione nell'asilo nido hanno lo scopo di promuovere una crescita sana attraverso la varietà dei cibi, la stagionalità degli ingredienti e la scelta di alimenti salutari poveri in sale, grassi saturi e zuccheri semplici aggiunti. I menu devono rispettare i fabbisogni nutrizionali per età e favorire la scoperta di nuovi sapori, assicurando una crescita equilibrata ed evitando sia carenze che eccessi.

È noto che le abitudini alimentari acquisite nei primi anni di vita tendono ad accompagnare la persona anche in età adulta, influenzandone lo stato di salute in generale.

Se è vero che ogni bambino nasce con delle preferenze innate, è altrettanto vero che queste vengono plasmate dalle prime esperienze alimentari vissute in famiglia e all'interno della comunità scolastica.

Per questo motivo, il nido rappresenta un prezioso alleato per gettare le basi di un futuro sano e consapevole.

La SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS di Pavia effettua regolarmente la valutazione dei menu degli asili nido adottando criteri nutrizionali che considerano la varietà e la frequenza di consumo degli alimenti, sia in termini quantitativi che qualitativi.

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

I criteri nutrizionali minimi, definiti nel [PIANO DIETETICO BASE 2026-2027 dell'ATS di Pavia per la ristorazione nell'asilo nido](#), 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.

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, gli asili nido privati 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.

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-nellasilonido>), 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 degli asili nido. 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, Comuni, Strutture private ed Enti Gestori assicurare che i pasti offerti siano coerenti con le Linee Guida nazionali e la letteratura scientifica più recente, 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.