



RISTORAZIONE COLLETTIVA E NUTRIZIONE FACCIAMO RETE

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte

TORINO 20/09/2024

Sabrina Guidi

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica sono state fornite da un gruppo di lavoro di esperti dell'alimentazione che, alla luce dell'Agenda 2030 dell'ONU e degli Obiettivi di sviluppo Sostenibile, ha fornito una nuova veste alle indicazioni preesistenti basandosi sulla Dieta Mediterranea. In termini di ristorazione scolastica l'adozione di un modello alimentare sostenibile come quello mediterraneo contribuisce alla sicurezza alimentare e ad una vita sana per le generazioni presenti e future.

Una corretta alimentazione è fondamentale per un buono stato di salute ovvero di benessere bio psico sociale, e la ristorazione scolastica copre almeno il 75% della giornata alimentare dei bambini in età prescolare e scolare. Essi rappresentano il target ideale per interventi di promozione sulla corretta alimentazione, dal momento che sono nella fase di approccio al cibo e di formazione del proprio stile alimentare.

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- Gli attori della ristorazione scolastica
- La qualità nutrizionale
- La sicurezza alimentare e nutrizionale
- Diete di base, speciali e diete etico-religiose
- Sostenibilità ambientale, avanzi e sprechi
- Allegati

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- Gli attori della ristorazione scolastica
 - ente committente
 - gestore servizio ristorazione
 - Azienda Sanitaria Locale
 - utenza, Commissione Mensa
 - personale scolastico
- sistema gestionale-economico
- obiettivi:
 - pasto sicuro pdv igienico-nutrizionale
 - soddisfacimento fabbisogni nutrizionali
 - momento di educazione e promozione della salute

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- La qualità nutrizionale

- LARN
- Linee guida per una sana alimentazione CREA, rev 2018
- Dossier Scientifico

Obiettivi: – formulazione adeguatezza nutrizionale
– valutazione adeguatezza nutrizionale

---- griglia guidata per elaborazione menù, frequenze, rotazioni, associazioni, sostituzioni
EVITARE LO SPRECO

---- adeguato porzionamento, piatto campione, utensili tarati, presentazione del piatto, spazi arredi, comfort acustico, no stoviglie monouso in plastica, no bis, sì frutta a metà mattina

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- La sicurezza alimentare e nutrizionale

SIAN + OSA

- prevenzione malattie trasmesse dagli alimenti
- gestione situazioni particolari (festività, menù a tema, feste di compleanno, gite, pasti emergenza, pasti da casa, laboratori di cucina)
- prevenzione e somministrazioni diete speciali
- sorveglianza e vigilanza presso refettori

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- **Diete di base, speciali e diete etico-religiose**

- allergie, intolleranze alimentari, patologie croniche: dieta come terapia per buono stato di salute
- pasto: primo piatto + secondo piatto + contorno + pane + frutta
- diete vegetariane e vegane: sensibilizzazione dei genitori verso carenze nutrizionali (B12, Zn, D, omega, calcio, microelementi)

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- Sostenibilità ambientale, avanzi e sprechi

spreco del cibo:

- etica
- mancata sazietà/fabbisogni non raggiunti
- quantità sovrabbondanti
- preparazione, presentazione cibo in programmi didattici

Raccogliere e devolvere anziché smaltire (Obiettivi dell'Agenda 2030, Buon Samaritano, Too good to go, Bring the food, Myfoody, Last minute, UBO))

Esperienza di Biella: *Biella solidale*, *#alimentazioneconsapevole*

Le istruzioni operative per la ristorazione scolastica in Piemonte



- Allegati

1. modulo stesura capitolato
2. modulo richiesta valutazione/elaborazione menù
3. calendario stagionalità ortofrutta
4. standardizzazione delle porzioni
5. conversioni crudo/cotto
6. certificati diete speciali
7. Schede formulazione menù sostitutivi
8. Griglia valutazione qualità cibo
9. gestione latte materno al nido
10. Checklist nutrizionale
11. Sicurezza alimentare e piano autocontrollo
12. Prevenzione soffocamento da cibo



Grazie per l'attenzione

Sabrina Guidi