

Città di Cassano d'Adda



ANALISI GRADIMENTO MENÙ SCOLASTICO

elior 



L'Amministrazione comunale insieme al gestore del servizio, la Commissione mensa, nella composizione del menù deve prendere nella giusta considerazione le linee guida ATS per una sana alimentazione in quanto criteri sui quali si fondano i giudizi valutativi (pareri) dei menù scolastici a cura della UOC Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS (Medici – dietiste- assistenti sanitarie). Il modello alimentare di riferimento dovrebbe diventare nel tempo quello dell'alimentazione mediterranea come raccomandano anche le Linee guida ministeriali. Tale dieta, che risponde ad obiettivi di salute e di sostenibilità ambientale, privilegia il consumo di alimenti protettivi (verdure, frutta, legumi, pesce, cereali integrali, olio di oliva), il consumo moderato di latticini, basso consumo di carni, di zuccheri e di sale, rispondendo anche ad obiettivi

Obiettivo dell'Amministrazione è quello di introdurre nei menù dei prossimi anni, con la necessaria gradualità, i suggerimenti riportati nelle linee d'indirizzo di ATS Milano Regione Lombardia: LARN ed. 2014 e "Mangiar sano a scuola" (ed.2016). Tali suggerimenti devono essere mediati e tradotti rispetto alla realtà locale, le abitudini alimentari, i criteri nutrizionali della popolazione ed il livello di educazione alimentare raggiunto.

Anche il Ministero dell'istruzione e del Merito riconosce l'educazione alimentare tra le attività didattiche fondamentali, infatti, in collaborazione con l'ufficio scolastico regionale e l'ATS territoriale, ha introdotto percorsi formativi dedicati a tutto il corpo docente allo scopo di consolidare le competenze fondamentali in tema nutrizionale e alimentare.

I ragazzi, escludendo la colazione, **consumano a scuola 5 dei 14 pasti** settimanali (pranzo e cena) e fanno 5 dei 14 spuntini (metà mattina e metà pomeriggio) consigliati nella settimana.

Il momento della ristorazione scolastica deve diventare un importante veicolo di proposte salutari anche in termini di frequenze di consumo di determinati piatti che spesso a casa per vari motivi non sono consumati.

In ambito scolastico per rispettare la stagionalità e la varietà delle proposte vengono normalmente previsti due menù stagionali, Autunno-Inverno e Primavera-Estate articolati su quattro (4) settimane.

La valutazione della qualità del servizio è un processo complesso che coinvolge molti ruoli su differenti livelli e specifiche responsabilità. La verifica della qualità e del rispetto delle norme sanitarie viene effettuata oltre che dagli organismi di controllo delle autorità competenti (ATS) anche dal professionista (tecnologo alimentare) incaricato dal Comune che effettua regolarmente sopralluoghi presso centro cottura e refettori scolastici.

Il menù scolastico viene composto da professionisti del settore che prendono in debita considerazione sia le indicazioni ATS che il gradimento degli alunni salvaguardando una corretta e sana alimentazione.

COMPOSIZIONE DEL MENU' SCOLASTICO

1. primo piatto
2. secondo piatto. NB il primo e il secondo piatto possono essere sostituiti da un piatto unico con l'aggiunta di verdura come contorno e la frutta.
3. contorno
4. frutta fresca di stagione o dessert. Tale portata, secondo le indicazioni di ATS, viene distribuita nelle nostre scuole a metà mattina (spuntino del mattino) anziché a fine pasto.
5. pane: comune a basso contenuto di sale (3 volte a settimana), pane multi-cereale (1 volta alla settimana, pane pugliese a fette (1 volta alla settimana). La varietà di pane nonché la distribuzione raccomandata da ATS resta un obiettivo da raggiungere. La popolazione scolastica non apprezza ancora il pane integrale o multi-cereale e quando presenti nel menù generano uno spreco alimentare significativo.
6. acqua di rete: l'acqua del rubinetto ha limiti alle sostanze indesiderate più severi rispetto alle acque minerali in bottiglia, **è microbiologicamente sicura e controllata periodicamente**, è economica ed ecologica, perché riduce i rifiuti di plastica, è a Km 0. L'applicazione dell'autocontrollo che adottano tutte le imprese di ristorazione, compreso il gestore del servizio, prevede l'analisi microbiologica dell'acqua di rete, con frequenza almeno annuale e/o in occasione di eventi particolari.

Si informa che GRUPPO CAP, fornitore dell'acqua per il nostro territorio, verifica periodicamente la qualità dell'acqua di rete. Sul sito del fornitore, per ogni Comune sono pubblicati i risultati sia per le forniture domestiche che scolastiche: <https://www.gruppcap.it/it/cosa-facciamo/qualita-acqua>

ANALISI GRADIMENTO DEL MENÙ SCOLASTICO – PRIMAVERA ESTATE

La valutazione della qualità del servizio è un processo complesso che coinvolge molti ruoli su differenti livelli e specifiche responsabilità. La verifica della qualità e del rispetto delle norme sanitarie viene effettuata oltre che dagli organismi di controllo delle autorità competenti (ATS) anche dal professionista (tecnologo alimentare) incaricato dal Comune che effettua regolarmente sopralluoghi presso centro cottura e refettori scolastici.

Il menù scolastico viene composto da professionisti del settore che prendono in debita considerazione sia le indicazioni ATS che il gradimento degli alunni salvaguardando una corretta e sana alimentazione. La soddisfazione dell'utenza rispetto al pranzo viene inoltre monitorata dalla Commissione Mensa e dal personale scolastico che, tramite la compilazione di apposite schede di rilevazione, possono monitorare nel corso dell'intero anno scolastico la qualità del servizio e segnalare eventuali azioni correttive o preventive.

La rilevazione della qualità è un'azione fondamentale per migliorare il servizio. A tale scopo, l'Unità Pubblica Istruzione del Settore 3. Servizi alla Persona ha adottato i moduli Google digitali che sono accessibili tramite Qr code e consentono alle docenti di analizzare il gradimento dei piatti proposti nel menù e di comunicare prontamente eventuali criticità.

I moduli Google sono stati utilizzati quotidianamente dalle docenti in occasione della somministrazione dei menù (articolati su quattro settimane) primavera – estate 2023 e autunno-inverno 2023/2024.

Ci auguriamo che la collaborazione con la scuola prosegua perché per migliorare costantemente il servizio di ristorazione occorre far fronte comune nella diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Gli sprechi alimentari, infatti, sono una delle principali criticità da affrontare e contrastare poiché rappresentano dissipazione di lavoro e di preziose risorse economiche e naturali, nonché aumento della quantità di rifiuti da smaltire.

PARTECIPAZIONE DEI DOCENTI E ANALISI GRADIMENTO DELLE PORTATE

I docenti sono stati invitati a compilare quotidianamente la scheda denominata "**Scheda indice di accettabilità servizio ristorazione scolastica**", una scheda Google digitale che consente la compilazione telematica e l'invio immediato all'ufficio comunale di riferimento che è composta dai seguenti allegati:

1. MERENDA DEL MATTINO
2. INDICE GRADIMENTO DELLE PORTATE / VERIFICHE TECNICHE PORTATE /VALUTAZIONEORGANOLETTICA
3. VERIFICA CONDIZIONI IGIENICO/SANITARIE LOCALI REFETTORIO
4. SEGNALAZIONE CORPI ESTRANEI

L'indice di gradimento della merenda e delle portate, secondo le raccomandazioni di ATS, viene rilevato su 1 o 2 classi, scelte in modo casuale. Si calcola sul numero di alunni che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascuna merenda distribuita si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 alunni e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di alunni presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, la merenda o la portata presa in esame si considera totalmente accettata. In sintesi:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = merenda accettata (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = merenda parzialmente accettata (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = merenda parzialmente rifiutata (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = merenda totalmente rifiutata (TR)

Ne seguente paragrafo diamo alcuni dati relativi alle schede di accettabilità pervenute durante il periodo di analisi del menù e suddivise per plesso e ordine di scuola.

Infanzia Cascine San Pietro

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa n.4. I docenti presenti durante il pasto sono n. **2/die** oltre il docente di sostegno presente venerdì. Compilata n. **1/die** scheda di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Infanzia Gropello

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa 8. I docenti che vigilano durante il pasto sono n. **5/die**. Compilate n. **4/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Infanzia Cristo Risorto

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa n. **13**, alternati in modo da essere presenti n. **12** lunedì - martedì - mercoledì, n. **13** giovedì e n. **11** venerdì. Compilate n. **5/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Di Vona

I docenti aventi diritto al pasto sono circa n. **32**, alternati in modo da essere presenti **n. 16** lunedì e venerdì, **n. 20** mercoledì e giovedì e **n. 19** martedì. Compilate **n.10/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Gropello

I docenti aventi diritto al pasto sono circa n. **18**, alternati in modo da essere presenti **n. 6** mercoledì e venerdì, **n. 7** lunedì - martedì e giovedì. Compilate **n. 4/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Guarnazzola

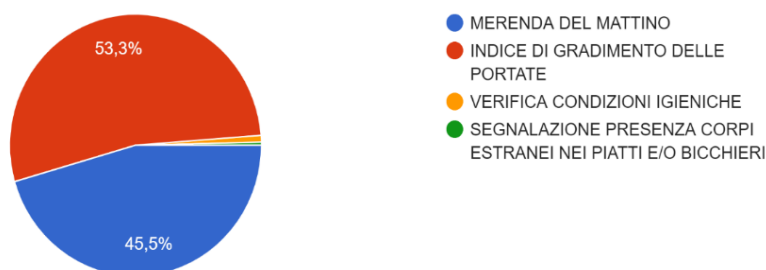
I docenti aventi diritto al pasto sono circa **n. 31**, alternati in modo da essere presenti **n. 17** lunedì e venerdì, **n. 16** mercoledì – giovedì e venerdì, **n. 21** il martedì. Compilate **n.13/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica/die.

Primaria Cascine San Pietro

I docenti aventi diritto al pasto sono circa **n. 9** alternati in modo da essere presenti **n. 4** da lunedì a venerdì e **n.5** lunedì e martedì. Compilate **n. 4/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

SELEZIONA SCHEDA

1.318 risposte



Di seguito il menù estivo esaminato durante il periodo di analisi del gradimento delle portate (maggio 2023).

COMUNE DI CASSANO D'ADDA ANNO SCOLASTICO 2022/2023- Scuola dell'infanzia/primaria/secondaria di primo grado Menu Primavera/Estate – inizio dal 17.04 con 1° settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Risotto allo zafferano frittata con prosciutto insalata novella e olive nere Pane Prim: crackers&- Inf: mousse di frutta	Insalata di fagiolini* e pomodori Lasagne al ragù di manzo Pane torta per il complimene &	Fusilli al al sugo di lenticchie bocconcino di mozzarella zucchine fresche al forno Pane frutta fresca&	Pasta al pesto artigianale Scaloppine di pollo al limone pomodori con origano Pane frutta fresca &	Pennette con ricotta Filetto di merluzzo* impanato lattuga e carote julienne con salsa della Cuoca Pane frutta fresca&
2a settimana	riso all'olio e grana formaggio fresco spalmabile insalata di pomodori Pane Pugliese frutta fresca&	Crema di carote con farro cotoletta di lonza Lattuga Pane yogurt alla frutta&	Pennette al pomodoro e basilico Frittata con ortaggi Patate al forno Pane frutta fresca&	Pizza Margherita Carote julienne cracker frutta fresca &	Risotto alla parmigiana filetto di platessa* impanato ins. verde, zucchine julienne Pane frutta fresca &
3a settimana	Maccheroncini al pesto artigianale frittata con patate e speck Insalata novella e cavolo rosso con salsa della Cuoca Pane Yogurt alla frutta&	Pasta alle olive e pomodori freschi Filetti di merluzzo impanati Lattuga Pane Frutta fresca&	Prim: tagliatelle al ragù Inf: pasta corta al ragù manzo zucchine fresche gratinate con Grana padano Pane Crackers&	Riso al burro e grana Lenticchie in umido e carote Barretta di cioccolato al latte Pane Frutta fresca&	Inf:Vellutata di verdure con orzo Arrosto di tacchino Patate al forno Pane frutta fresca &
4a settimana	maccheroncini alla amatriciana Caprese con mozzarella pomodori e origano Pane pugliese Crackers &	Pasta alla crema di zucchine fresche Bocconcini di pollo impanati Insalata mista Pane Frutta fresca&	Raviolini di magro al burro e salvia uova sode e Fagiolini Pane Gelato &	Pizza Margherita Carote julienne crackers Frutta fresca&	Maccheroncini al pomodoro e basilico filetto di sgombro Patate e pomodori Pane frutta fresca &

*.Pagina 1 di 4

Legenda: **Alimenti surgelati - & merenda del mattino

SCUOLE DELL'INFANZIA

PRIMI PIATTI

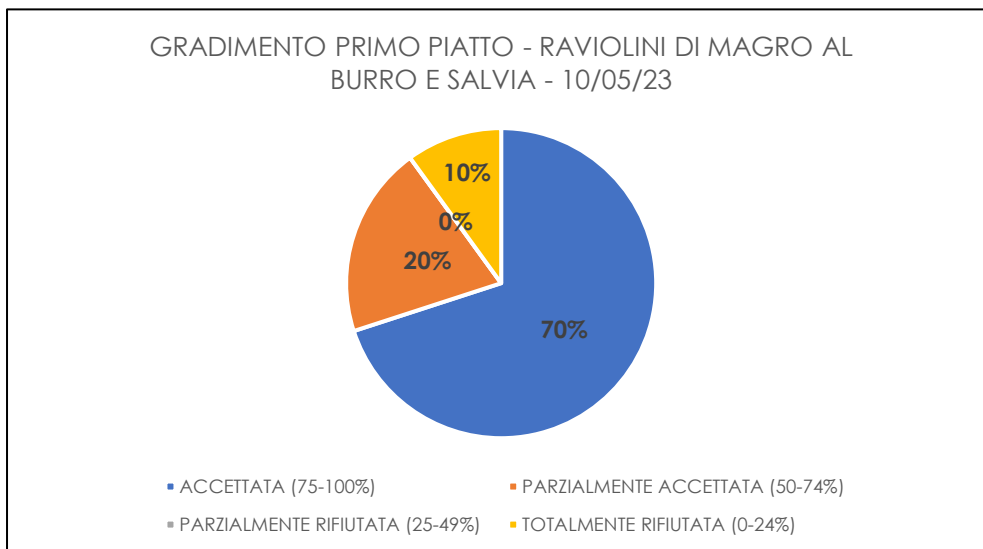


Grafico 1

La maggior parte dei piatti serviti risulta totalmente "accettata" (gradimento compreso tra 75% e 100%) o presenta un parziale gradimento ("parzialmente accettata", gradimento compreso tra 50% e 74%).

Il "raviolini di magro al burro e salvia" (Grafico 1) è totalmente "accettato" dal 70% degli alunni, "parzialmente accettato" dal 20% e "totalmente rifiutato" dal restante 10%. Il ridotto gradimento dei raviolini interessa una sezione dell'infanzia.

SECONDI PIATTI

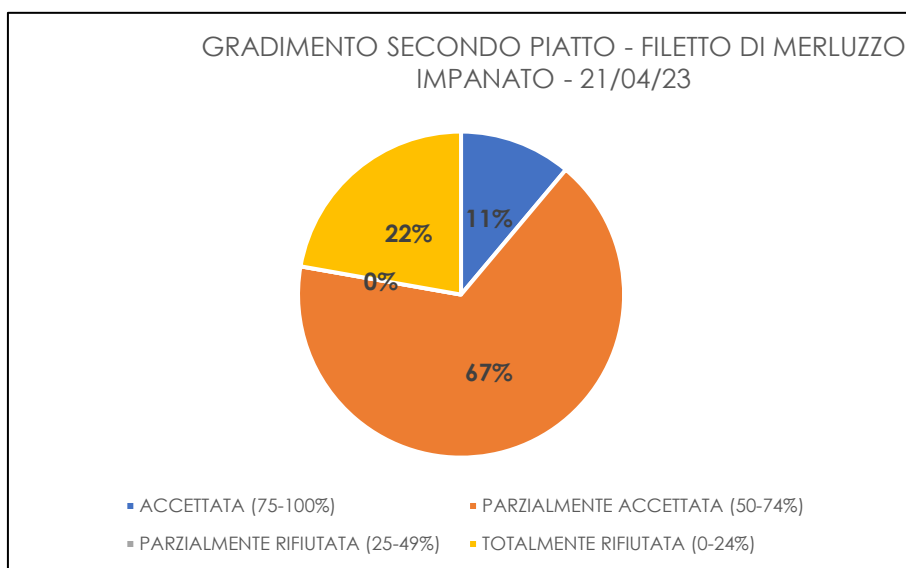


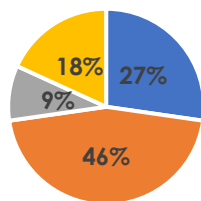
Grafico 2

Similmente ai primi piatti, il gradimento dei secondi piatti risulta elevato.

Uniche eccezioni sono rappresentate dalle seguenti portate:

Filetto di merluzzo impanato (Grafico 2): totalmente rifiutato dal 22% degli alunni, ma accettato e parzialmente accettato da una grande percentuale di alunni (78%). Oltretutto è inserito in una giornata che presenta come primo piatto "pennette alla ricotta" che risultano molto gradite (accettate per il 78%, parzialmente accettate per il 22%).

GRADIMENTO SECONDO PIATTO/CONTORNO -
LENTICCHIE IN UMIDO E CAROTE - 04/05/23

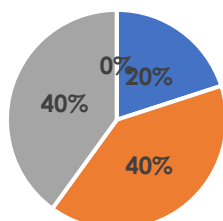


- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Lenticchie in umido e carote (piatto unico, Grafico 3): il gradimento si mantiene piuttosto elevato (*accettato e parzialmente accettato complessivamente nel 73% dei casi*). Rifiuto pari al 27% (*9% parzialmente rifiutato, 18% totalmente rifiutato*). Nella giornata indicata il primo piatto (riso al burro e grana) risulta gradito da tutti i alunni (*accettato dal 91% degli alunni, parzialmente accettato dal 9%*).

Grafico 3

GRADIMENTO SECONDO PIATTO - UOVA SODE - 10/05/23



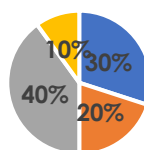
- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Uova sode (Grafico 4): il 40% degli alunni ha *parzialmente rifiutato* le uova sode, mentre il 60% ha *accettato o parzialmente accettato* il piatto.

Grafico 4

Filetto di sgombro (Grafico 5): in questo caso la metà degli alunni ha gradito il piatto (*accettato o parzialmente accettato, in totale 50%*), mentre l'altra metà ha *parzialmente rifiutato o totalmente rifiutato* la pietanza proposta.

GRADIMENTO SECONDO PIATTO - FILETTO DI SGOMBRO -
12/05/23



- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Grafico 5

CONTORNI

Il contorno di verdura rientra tra gli alimenti meno apprezzati dai alunni. Di seguito l'analisi dei piatti poco graditi dagli alunni della scuola dell'infanzia.

Insalata novella e olive nere (Grafico 6): *accettata* o *parzialmente accettata* dalla metà degli alunni, *parzialmente rifiutata* dall'altra metà degli alunni. Non è risultata *totalmente rifiutata* da nessun bambino.

Nel giorno indicato il contorno in esame vede la presenza del "risotto allo zafferano" e "frittata con prosciutto", piatti che risultano graditi dalla totalità degli alunni. Si potrebbe pensare che lo scarso gradimento del 50% degli alunni della scuola dell'Infanzia possa essere causato dal senso di sazietà per il completo consumo del primo e del secondo piatto.

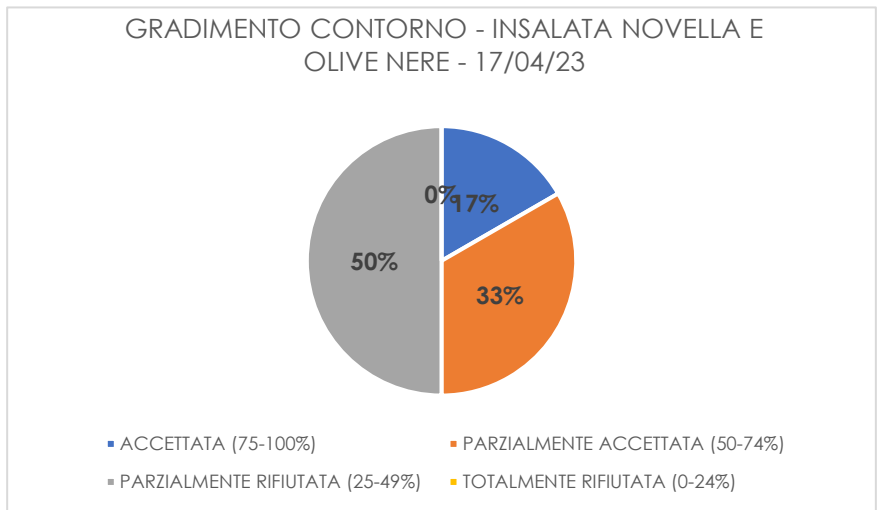


Grafico 6

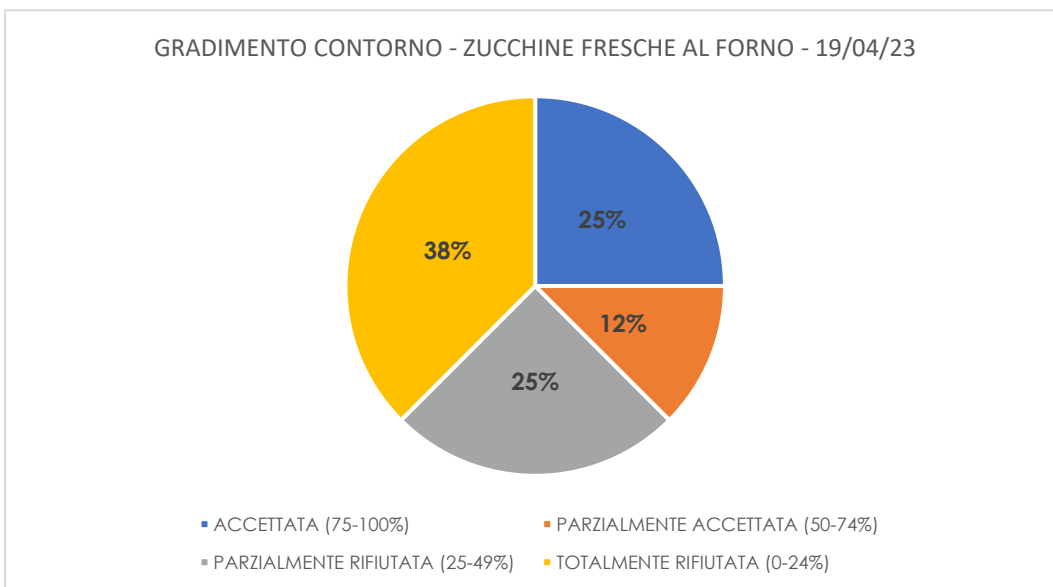


Grafico 7

Zucchine fresche al forno (Grafico 7): il gradimento in questo caso risulta inferiore al 50% (25% accettate, 12% parzialmente accettate), mentre il 25% e il 38% degli alunni hanno parzialmente rifiutato e totalmente rifiutato il contorno proposto.

Anche in questo caso, il primo piatto (fusilli al sugo di lenticchie) e il secondo (bocconcino di mozzarella) sono totalmente graditi.

Zucchine fresche gratinate con Grana Padano (Grafico 8): il gradimento risulta buono - in totale il 58% degli alunni ha *accettato* o *parzialmente accettato* il piatto, ma il restante 42% ha *totalmente rifiutato* il contorno.

Il piatto unico servito nella stessa giornata (pasta corta al ragù di manzo) risulta complessivamente gradito dagli alunni.

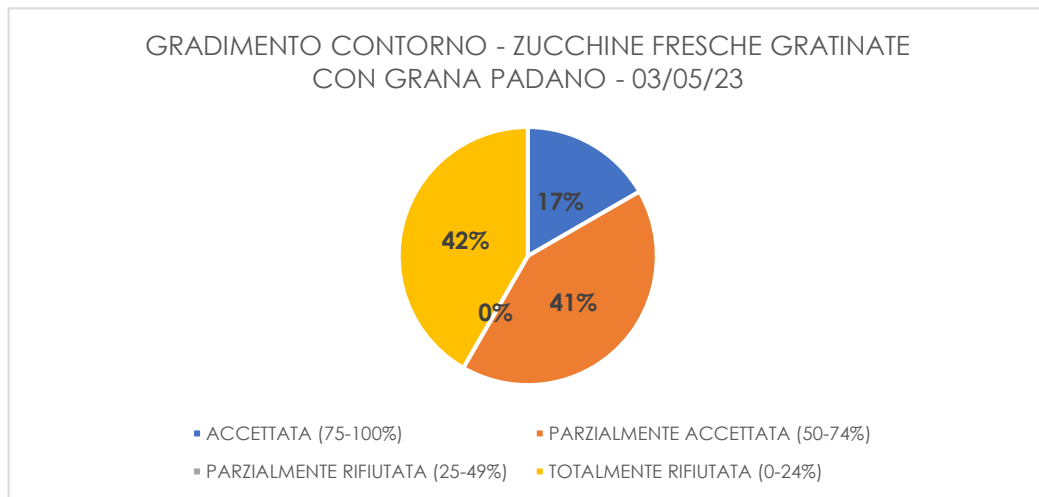
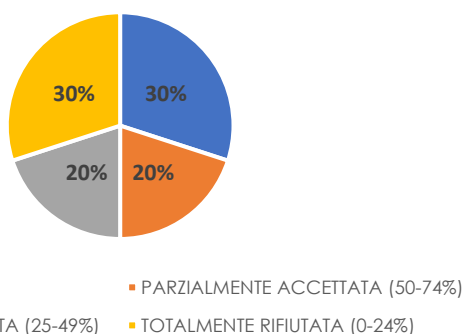


Grafico 8

GRADIMENTO CONTORNO - FAGIOLINI - 10/05/23



Fagiolini (Grafico 9): risultano graditi dal 50% dei fruitori (*accettati* e *parzialmente accettati*) e *rifiutati parzialmente* o *totalmente* dal 50% dei fruitori. Il primo piatto del giorno in esame prevede **raviolini di magro al burro e salvia, uova sode e fagiolini**, che risultano i piatti meno graditi dagli alunni della scuola dell'infanzia

Grafico 9

Patate e pomodori (Grafico 10): in questo caso solo il 40% degli alunni ha apprezzato il piatto (*accettato* e *parzialmente accettato*), mentre dal 60% degli alunni il piatto è stato *parzialmente* o *totalmente rifiutato*. In particolare, il 50% degli alunni ha *totalmente rifiutato* il contorno proposto.

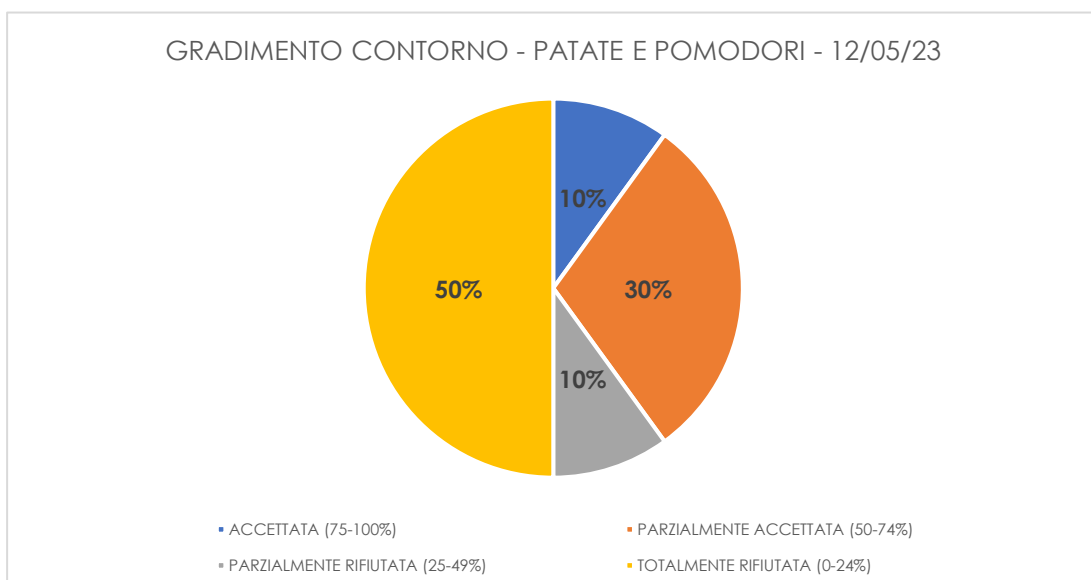


Grafico 10

SCUOLE PRIMARIE

PRIMI PIATTI

Anche gli alunni delle scuole Primarie mostrano un elevato gradimento rispetto ai primi piatti proposti.

Unica eccezione è rappresentata dalla **“vellutata di verdure con orzo” (Grafico 11)**, che risulta *accettata e parzialmente accettata* in totale dal 52% degli alunni, mentre il 36% mostra *rifiuto parziale* e il 12% rifiuto totale. Nella stessa giornata il secondo piatto “arrosto di tacchino” e il contorno “patate al forno” risultano entrambi molto apprezzati dagli alunni della scuola Primaria.

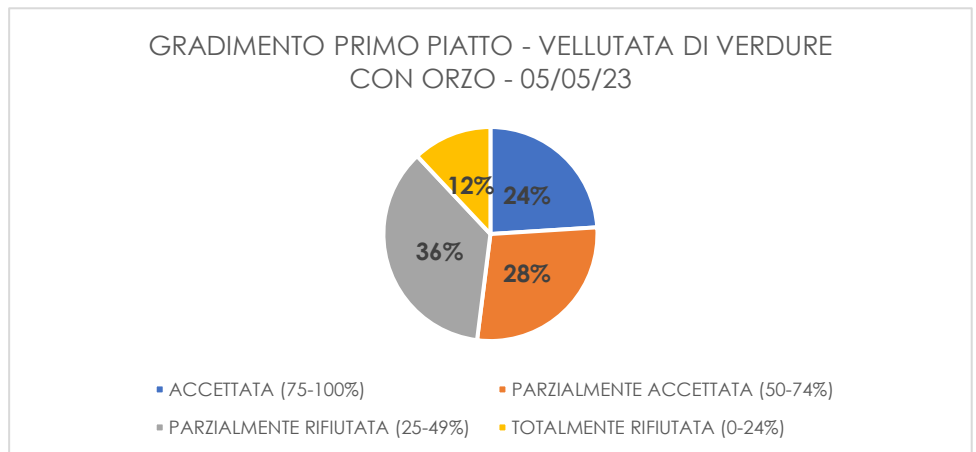
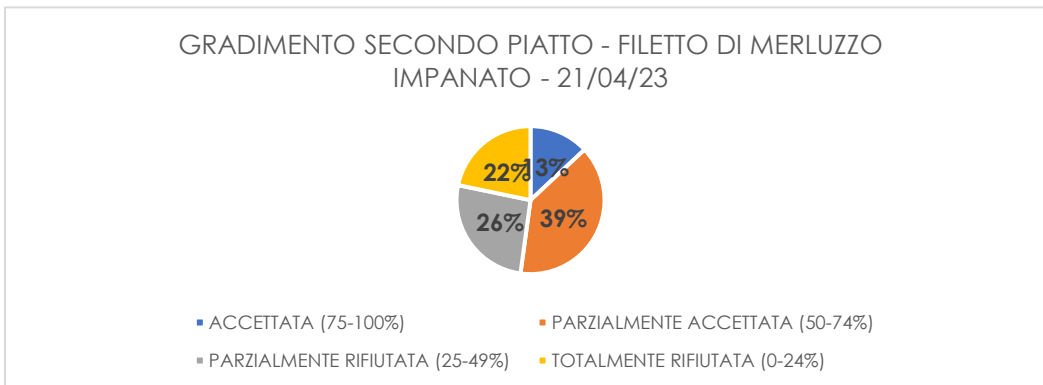


Grafico 11

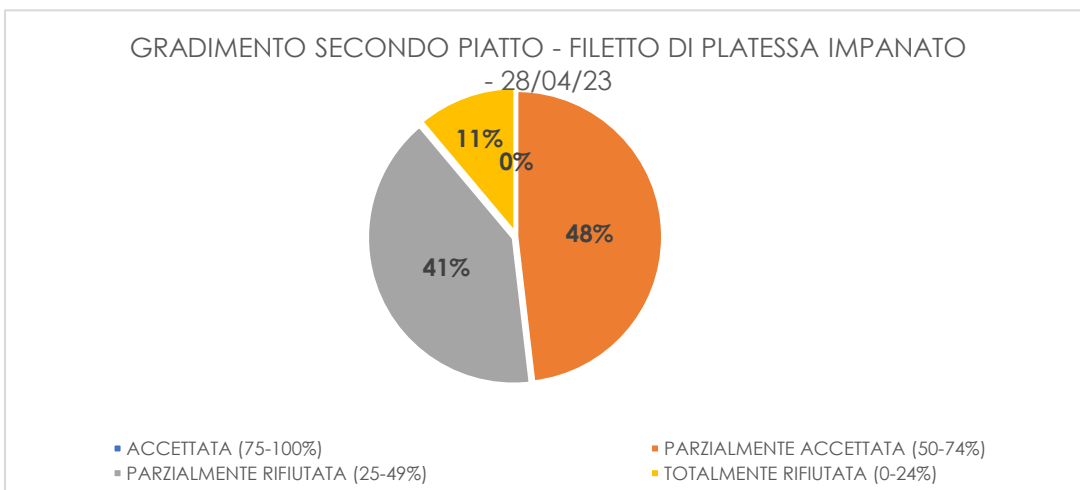
SECONDI PIATTI

I secondi piatti sono generalmente graditi dalla maggioranza degli studenti delle scuole Primarie. I piatti meno graditi sono purtroppo quelli a base di pesce e di legumi.



Filetto di merluzzo impanato (Grafico 12): apprezzato dal 52% degli studenti (13% *accettato*, 39% *parzialmente accettato*), *parzialmente rifiutato* dal 26% degli alunni e *totalmente rifiutato* dal 22% degli stessi.

Grafico 12



Filetto di platessa impanato (Grafico 13): dalla rilevazione emerge che nessuna classe abbia *completamente accettato* il piatto proposto, mentre il 48% degli studenti lo ha *parzialmente accettato*. Il filetto di platessa impanato risulta invece *parzialmente rifiutato* dal 41% degli studenti e *totalmente rifiutato* dall'11%.

Grafico 13

Lenticchie in umido e carote (Grafico 14): il piatto unico proposto risulta gradito da più della metà degli alunni (11% accettato, 43% parzialmente accettato), mentre il rifiuto parziale e totale sono rispettivamente pari al 32% e 14% dei fruitori.

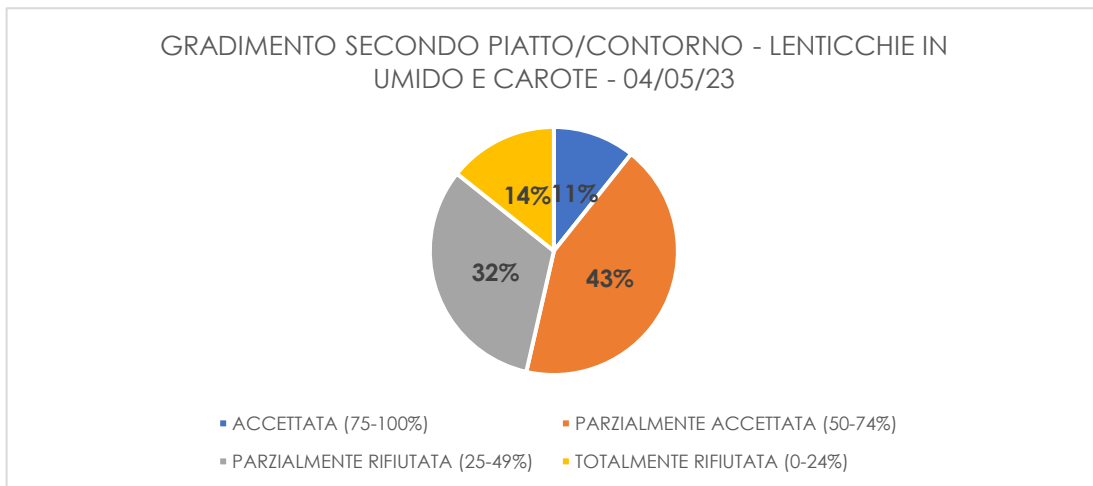
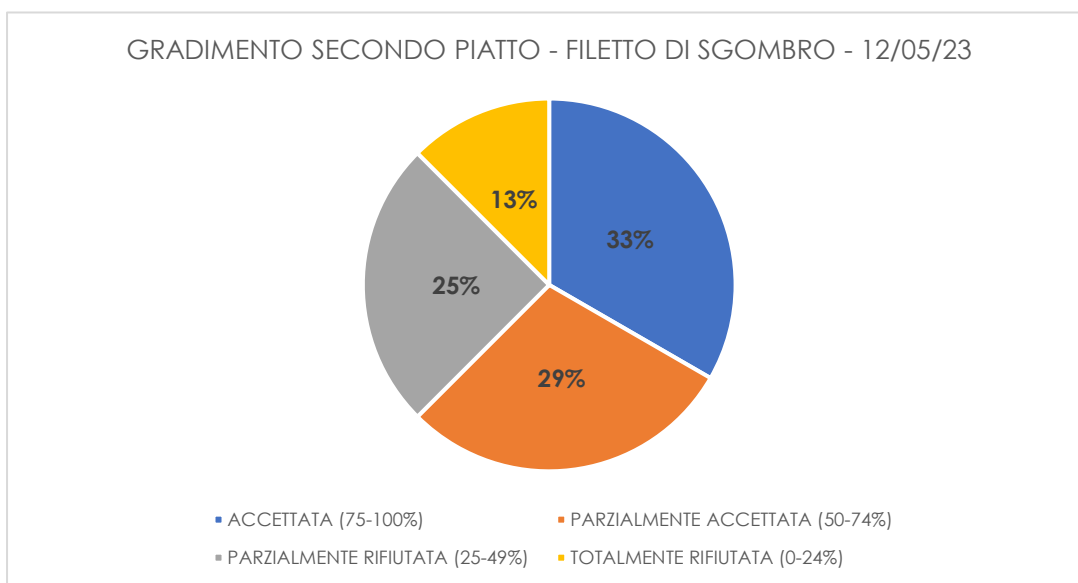


Grafico 14



Filetto di sgombro (Grafico 15): in totale il 62% degli alunni mostra gradimento del piatto (33% accettato, 29% parzialmente accettato), il restante 38% invece si divide tra rifiuto parziale (25%) e rifiuto totale (13%) del

Grafico 15

CONTORNI

Zucchine fresche al forno (Grafico 16): non risultano gradite in totale dal 59% degli studenti (42% parzialmente rifiutate, 17% totalmente rifiutate), mentre l'8% accetta totalmente e il 33% parzialmente.

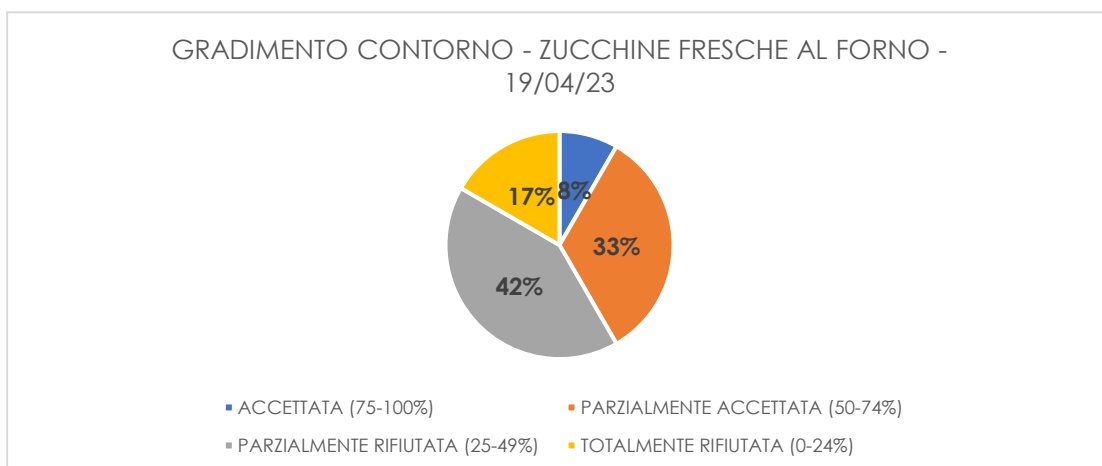
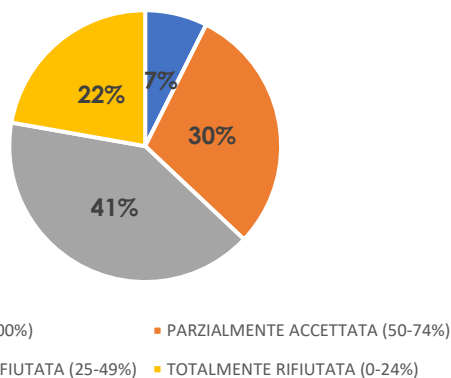


Grafico 16

GRADIMENTO CONTORNO - INSALATA VERDE E ZUCCHINE JULIENNE - 28/04/23



Insalata verde e zucchine julienne (Grafico 17): accettate dal 7% degli studenti, parzialmente accettate dal 30%, parzialmente rifiutate dal 41% e totalmente rifiutate dal 22%.

Grafico 17

Zucchine fresche gratinate con Grana Padano (Grafico 18):

non risultano completamente accettate da nessuna classe analizzata, risultano invece parzialmente accettate dal 35% degli alunni, parzialmente rifiutate dal 30% e totalmente rifiutate dal 35%.

Mentre il primo piatto del giorno "tagliatelle al ragù", presenta un alto gradimento.

GRADIMENTO CONTORNO - ZUCCHINE FRESCHE GRATINATE CON GRANA PADANO - 03/05/23

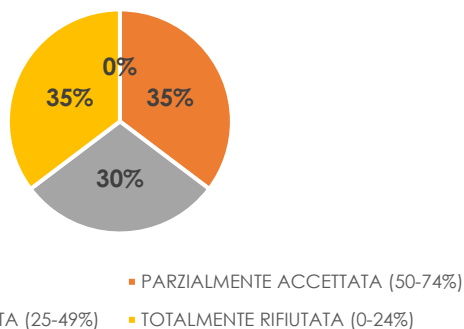
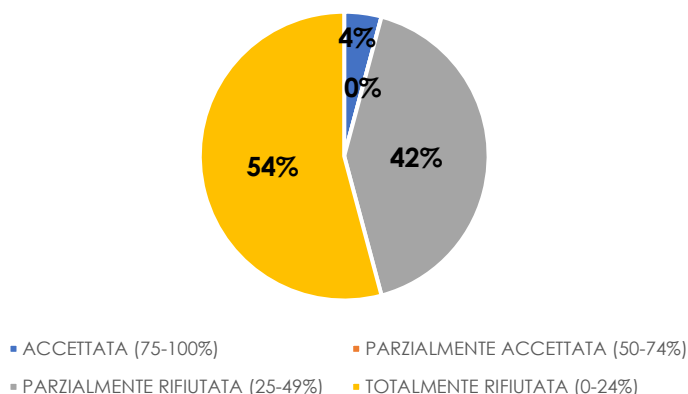


Grafico 18

GRADIMENTO CONTORNO - PATATE E POMODORI - 12/05/23



Patate e pomodori (Grafico 19):

in questo caso il gradimento è significativamente ridotto. Il contorno proposto viene gradito solo dal 4% degli studenti (accettata), mentre rispettivamente il 42% e il 54% presentano parziale o totale rifiuto del piatto.

Grafico 19

ANALISI GRADIMENTO DELLA MERENDA

La merenda/spuntino di metà mattina prevede una rotazione tra frutta di stagione, mousse di frutta, yogurt, crackers e saltuariamente gelato. Le merende proposte risultano generalmente molto gradite da tutti gli alunni.

Scuole Infanzia La proposta meno gradita è la "mousse di frutta" (parzialmente rifiutata dal 20% degli alunni, ma da nessuna classe totalmente rifiutata). Il gradimento della mousse verrà monitorato nelle successive somministrazioni.

Scuole Primarie Gli alunni delle Scuole Primarie hanno mostrato un gradimento molto ridotto per la mela e la pera. Riguardo la mela, somministrata varie volte durante il mese, le rilevazioni effettuate dalle docenti hanno riscontrato quanto segue:

- il 40% degli alunni nel corso della prima somministrazione non ha apprezzato la mela (parzialmente o totalmente rifiutata)
- Il gradimento è aumentato, in particolare, nelle tre giornate che in cui è stata riproposta la mela il non gradimento ha interessato rispettivamente: il 23%, 20% e 14% degli alunni.

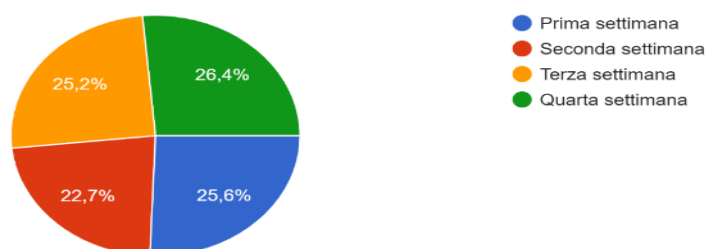
ANALISI GRADIMENTO MENÙ AUTUNNO INVERNO

Anche in occasione dell'analisi del gradimento autunno-inverno, le docenti hanno rilevato sia il gradimento dei pasti che dello spuntino del mattino da parte degli alunni nel corso delle quattro settimane in cui si articola il menù. Sono state compilate n. 1.309 schede di accettabilità del servizio di ristorazione scolastica.

Le docenti dell'infanzia e delle primarie hanno compilato rispettivamente n. 242 e n. 427 schede per il menù e n. 238 e n. 402 schede di rilevazione relative al gradimento di merende/spuntini del mattino.

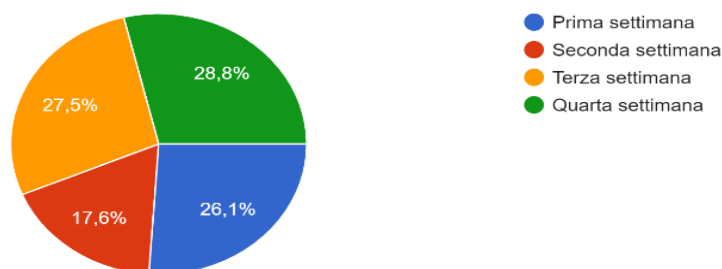
SCHEDE SCUOLE INFANZIA RILEVAZIONE GRADIMENTO MENU'

MENU'
242 risposte



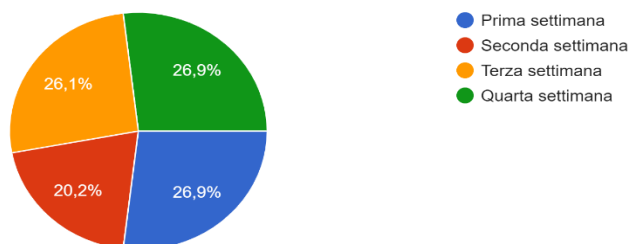
SCHEDE SCUOLE PRIMARIE RILEVAZIONE GRADIMENTO MENU'

MENU'
472 risposte



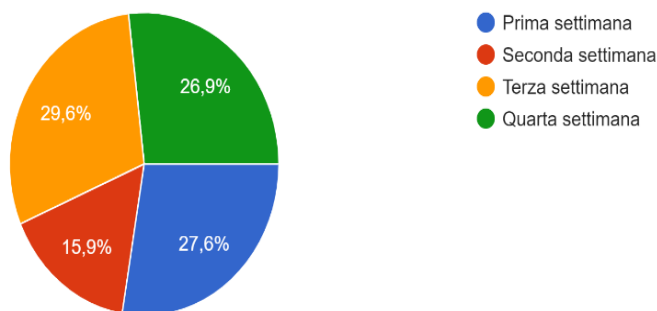
SCHEDE SCUOLE INFANZIA RILEVAZIONE GRADIMENTO MERENDA

MENU'
238 risposte



SCHEDE SCUOLE PRIMARIE RILEVAZIONE GRADIMENTO MERENDA

MENU'
402 risposte



Anche in occasione del menù autunno-inverno, abbiamo invitato i docenti a compilare quotidianamente la scheda denominata **"Scheda indice di accettabilità servizio ristorazione scolastica"**, ovvero, un modulo Google digitale.

L'indice di gradimento della merenda/spuntino del mattino e delle portate secondo le raccomandazioni di ATS viene rilevato su 1 o 2 classi, scelte in modo casuale e secondo le indicazioni ATS precedentemente richiamate.

PARTECIPAZIONE DEI DOCENTI E ANALISI GRADIMENTO DELLE PORTATE

Infanzia Cascine San Pietro

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa n. **4**. I docenti presenti durante il pasto sono n. **2/die** oltre il docente di sostegno presente venerdì. Compilata n. **1/die** scheda di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Infanzia Gropello

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa 8. I docenti presenti durante il pasto sono n. **5/die**. Compilate n. **3/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Infanzia Cristo Risorto

I docenti che hanno diritto al pasto sono circa n. **16**, alternati in modo da essere presenti n. **12** lunedì - martedì - mercoledì, n. **13** giovedì e n. **11** venerdì. Compilate n. **7/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Di Vona

I docenti aventi diritto al pasto sono circa n. **32**, alternati in modo da essere presenti n. **16** lunedì e venerdì, n. **20** mercoledì e giovedì e n. **19** martedì. Compilate n. **8/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Gropello

I docenti aventi diritto al pasto sono circa n. **18**, alternati in modo da essere presenti **n. 6** mercoledì e venerdì, **n. 7** lunedì - martedì e giovedì. Compilate **n. 3/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Primaria Guarnazzola

I docenti aventi diritto al pasto sono circa **n. 31**, alternati in modo da essere presenti **n. 17** lunedì e venerdì, **n. 16** mercoledì – giovedì e venerdì, **n. 21** il martedì. Compilate **n.13/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica/die.

Primaria Cascine San Pietro

I docenti aventi diritto al pasto sono circa **n. 9** alternati in modo da essere presenti **n. 4** da lunedì a venerdì e **n.5** lunedì e martedì. Compilate **n. 4/die** schede di accettabilità del servizio ristorazione scolastica.

Di seguito il menù autunno-inverno esaminato durante il periodo novembre/dicembre 2023.

COMUNE DI CASSANO D'ADDA

Menù Invernale

ANNO SCOLASTICO 2023/2024 - Scuola dell'infanzia/primaria - In vigore dal 13/11/23 - 3° settimana

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1a settimana	Risotto allo zafferano Asiago DOP Lattuga e olive nere Pane Yogurt alla frutta &	Maccheroncini al pesto** ligure artigianale Filetto di merluccio** impanato Carote julienne Pane Torta per il complimense &	Fagiolini** e mais** Lasagne alla bolognese Pane Frutta fresca &	Inf: Crema di ortaggi con farro Prim: Pasta agli aromi Arrosto di tacchino all'arancia Patate al forno** Pane Frutta fresca &	Riso olio e grana Frittata con patate** Insalata di finocchi Pane Frutta fresca &
2a settimana	Ravioli di ricotta e spinaci all'olio e.v. e grana Formaggio fresco Insalata mista con salsa della cuoca Pane pugliese - crackers &	Fusilli al pomodoro e basilico** Scaloppine di pollo Fagiolini** all'olio Pane Frutta fresca &	Maccheroncini agli aromi Filetto di merluccio** gratinato Spinaci** con il grana Pane Frutta fresca &	Lattuga e mais** Pizza Margherita Crackers Yogurt alla frutta &	Passato di verdure con orzo Arrosto di lonza Carote julienne Pane Frutta fresca &
3a settimana	Farfalle alla mediterranea Rotolo di frittata con formaggio Fagiolini** saltati Pane Yogurt alla frutta &	Passato di verdure con farro Cotolette di tacchino Carote julienne olio e.v. e limone Pane Frutta fresca &	Pasta al pomodoro e lenticchie Bocconcini di mozzarella Insalata di finocchi Pane Crackers &	Riso all'olio e.v. e grana Tocchetti di pollo stufati con carote** e patate** Pane Frutta fresca &	Pasta al pesto** ligure artigianale Filetto di platessa** impanato Lattuga e olive nere Pane Frutta fresca &
4a settimana	Risotto alla parmigiana Provolone Finocchi julienne Pane Yogurt alla frutta &	Maccheroni al pesto di broccoli** Hamburger di tacchino al succo di limone e aromi Fagiolini** e mais** Pane Crackers &	Inf: Pasta corta al pomodoro Prim: Tagliatelle al pomodoro Fettuccine di totano Insalata verde e cavolo rosso Pane Frutta fresca &	Pasta agli aromi e grana Lenticchie in umido con carote** Barretta di cioccolato per tutti a fine pasto Pane Frutta fresca &	Pastina in brodo di verdure Cotoletta di pollo Insalata mista Pane Frutta fresca &

Legenda: **Alimenti surgelati - & merenda del mattino

SCUOLE DELL'INFANZIA

PRIMI PIATTI

I primi piatti proposti risultano molto graditi dagli alunni delle scuole dell'Infanzia.

La maggior parte dei piatti serviti risulta totalmente "accettata" (gradimento compreso tra 75% e 100%) o presenta una piccola percentuale di parziale gradimento ("parzialmente accettata", gradimento compreso tra 50% e 74%).

I piatti che presentano maggior gradimento sono i "maccheroncini al pesto ligure artigianale" e i piatti unici "lasagne alla bolognese" e "pizza margherita".

GRADIMENTO PRIMO PIATTO - MACCHERONCINI AL PESTO
LIGURE ARTIGIANALE - 28/11/23

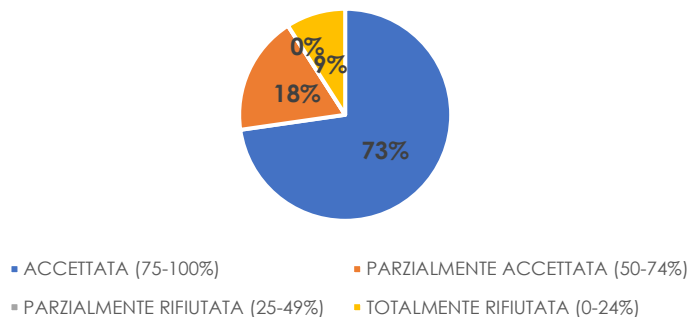


Grafico 20

I maccheroncini al pesto ligure artigianale presentano un gradimento molto alto (Grafico 20): (73% accettato, 18% parzialmente accettato), con un rifiuto totale pari al 9% degli alunni.

GRADIMENTO PRIMO PIATTO - PASTA AL PESTO LIGURE
ARTIGIANALE - 17/11/23

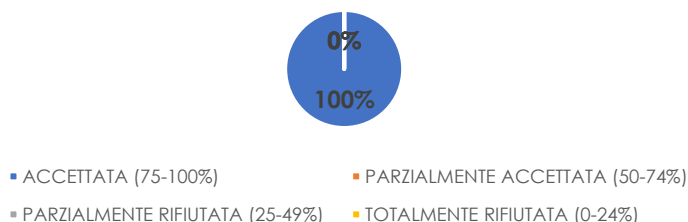


Grafico 21

La pasta al pesto ligure artigianale viene riproposta nuovamente in data 17 novembre ottenendo un gradimento molto alto (100% accettato).

GRADIMENTO PIATTO UNICO - LASAGNE ALLA
BOLOGNESE - 29/11/23

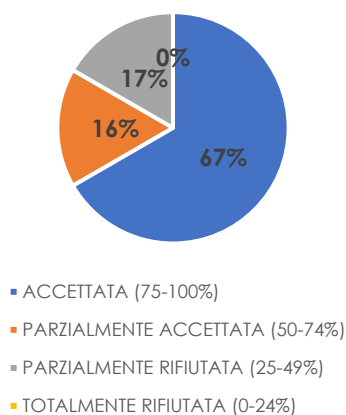


Grafico 22

GRADIMENTO PIATTO UNICO - PIZZA MARGHERITA - 7/12/23

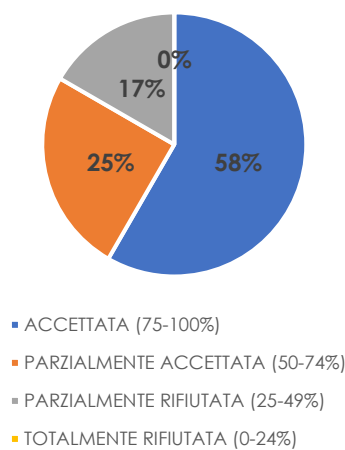


Grafico 23

Anche le **lasagne alla bolognese e la pizza margherita** presentano un gradimento molto alto a fronte di una percentuale pari al 17% di parziale rifiuto.

SECONDI PIATTI

Similmente a quanto riscontrato per i primi piatti anche il gradimento dei secondi piatti risulta elevato.

Uniche eccezioni:

Fettuccine di totano (Grafico 24): totalmente rifiutato dal 27% degli alunni, parzialmente rifiutato dal 9%, ma accettato e parzialmente accettato dal 64% degli alunni.

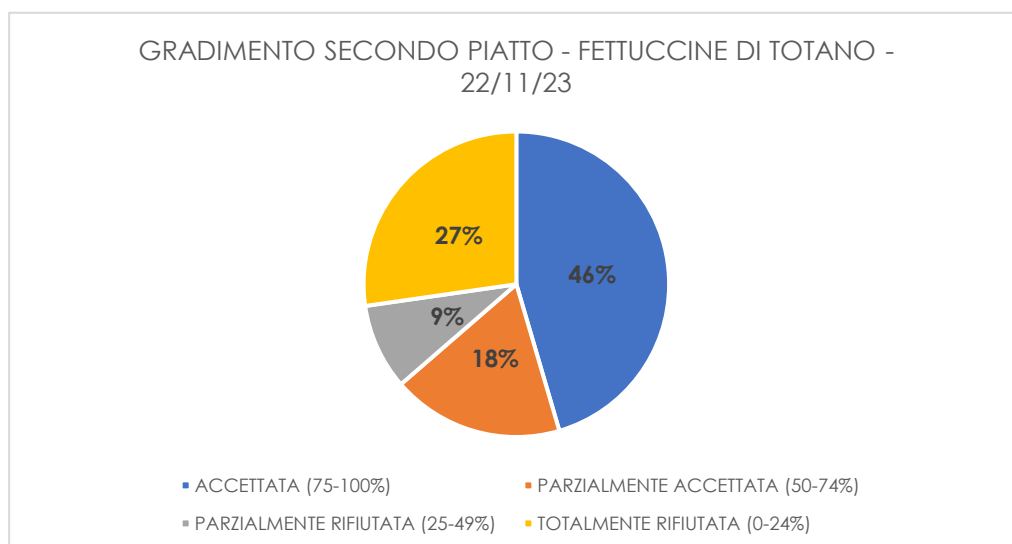


Grafico 24

Lenticchie in umido (Grafico 25): il piatto risulta accettato dal 42% degli alunni, parzialmente accettato dall'8% e parzialmente rifiutato dal 50% degli alunni.

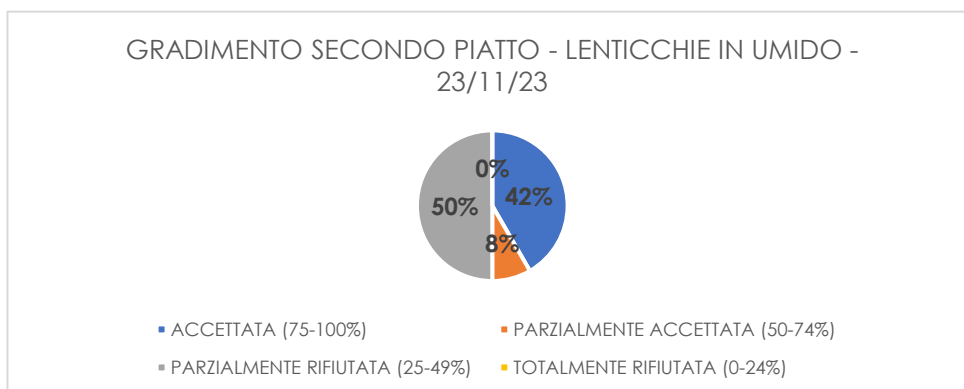
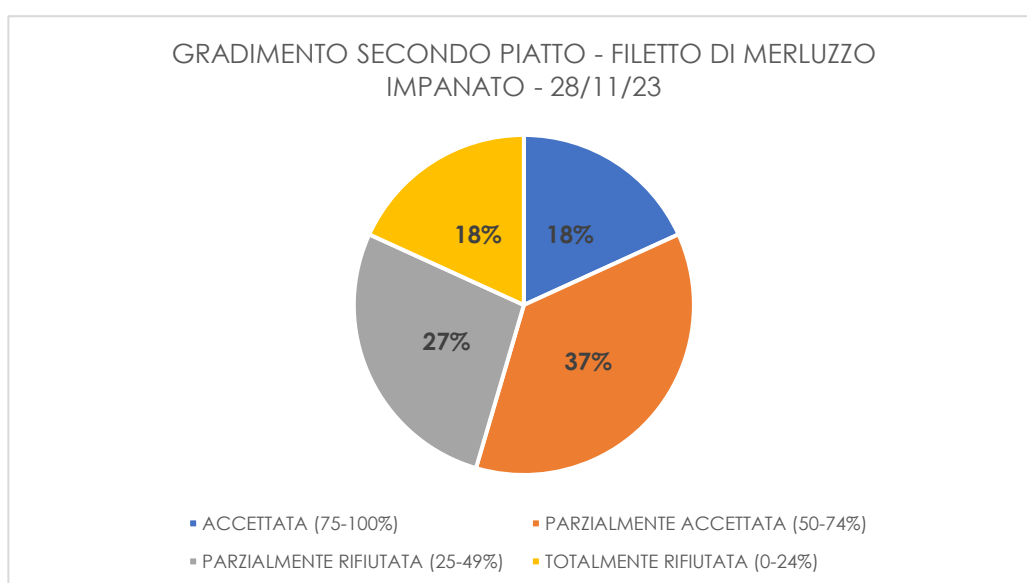


Grafico 25



Filetto di merluzzo gratinato (Grafico 26): gradito complessivamente dal 55% degli alunni (18% accettato, 37% parzialmente accettato), parzialmente e totalmente rifiutato rispettivamente nel 27% e nel 18% dei casi.

Grafico 26

NB Le Linee Guida "Mangiare Sano a Scuola" di ATS Milano raccomandano l'inserimento nei menù scolastici dei secondi piatti a base di pesce e di legumi ognuno almeno una volta a settimana per la loro importanza nutrizionale.

Contorni

Di seguito l'analisi dei piatti risultati meno graditi dagli alunni della scuola dell'Infanzia.

L'Insalata di finocchi (Grafici 27 e 28) servita il 15/11/23 e l'1/12/23 risulta poco gradita dagli alunni.

Nella giornata del 15/11/2023 (Grafico 28) si evidenzia un gradimento del 50% (40% *parzialmente rifiutato*, 10% *totalmente rifiutato*), nella giornata dell'1/12/2023 (Grafico 27) l'insalata di finocchi non è gradita dal 61% degli alunni (38% *parzialmente rifiutato*, 23% *totalmente rifiutato*).

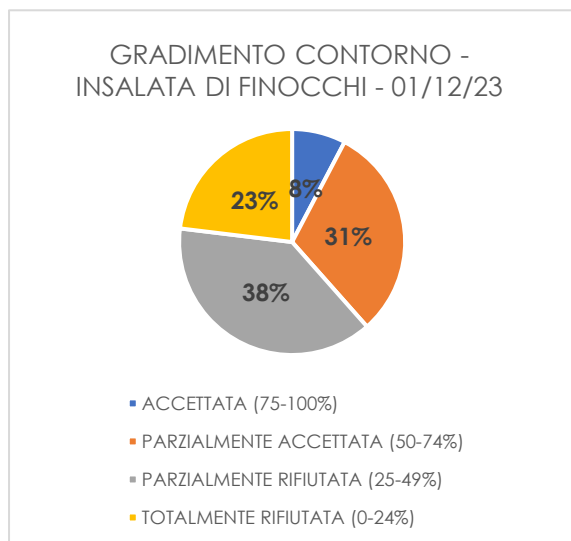


Grafico 27

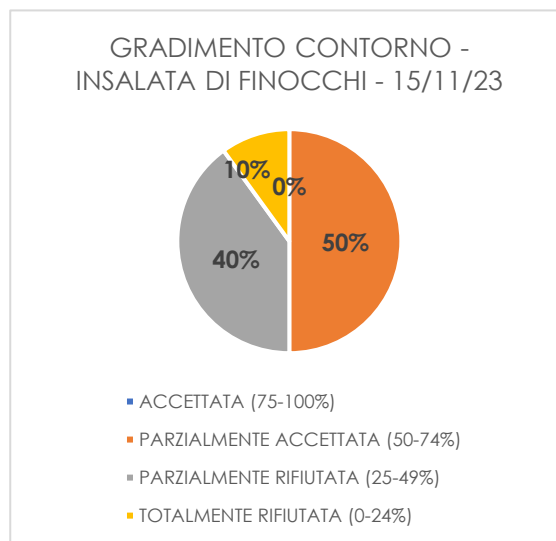


Grafico 28

Finocchi julienne (Grafico 29): non graditi dal 64% degli alunni (46% *parzialmente rifiutata*, 18% *totalmente rifiutata*).

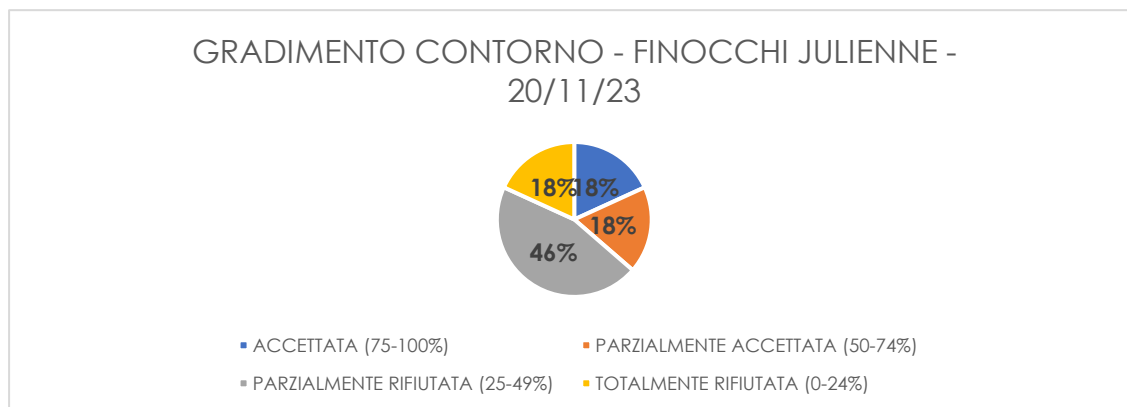
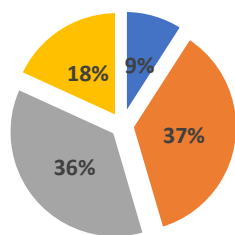


Grafico 29

GRADIMENTO CONTORNO - INSALATA VERDE E CAVOLO ROSSO - 22/11/23



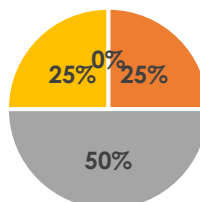
- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Insalata verde e cavolo rosso (Grafico 30): gradimento del 46% (9% accettata, 37% parzialmente accettata), parziale rifiuto da parte del 36% degli alunni e un rifiuto totale da parte del 18% degli alunni.

Grafico 30

Lattuga e olive nere (Grafico 31): accettata parzialmente dal 25% degli alunni, parzialmente rifiutata dal 50% e totalmente rifiutata dal restante 25%.

GRADIMENTO CONTORNO - LATTUGA E OLIVE NERE - 27/11/23

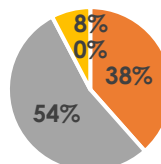


- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Grafico 31

Spinaci con il Grana (Grafico 32): rifiutati dal 62% degli alunni 54% parzialmente rifiutati, 8% totalmente rifiutati. Parziale gradimento nel 38% dei casi.

GRADIMENTO CONTORNO - SPINACI CON GRANA - 06/12/23



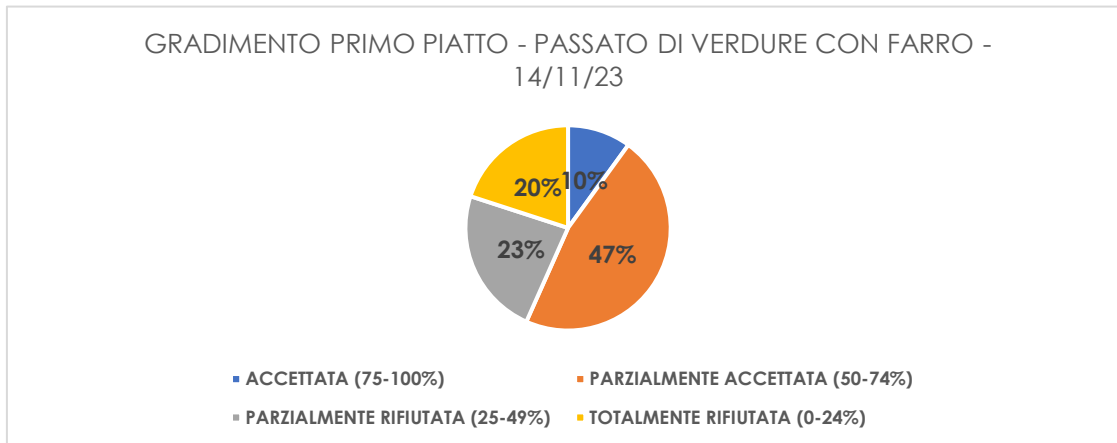
- ACCETTATA (75-100%)
- PARZIALMENTE ACCETTATA (50-74%)
- PARZIALMENTE RIFIUTATA (25-49%)
- TOTALMENTE RIFIUTATA (0-24%)

Grafico 32

SCUOLE PRIMARIE

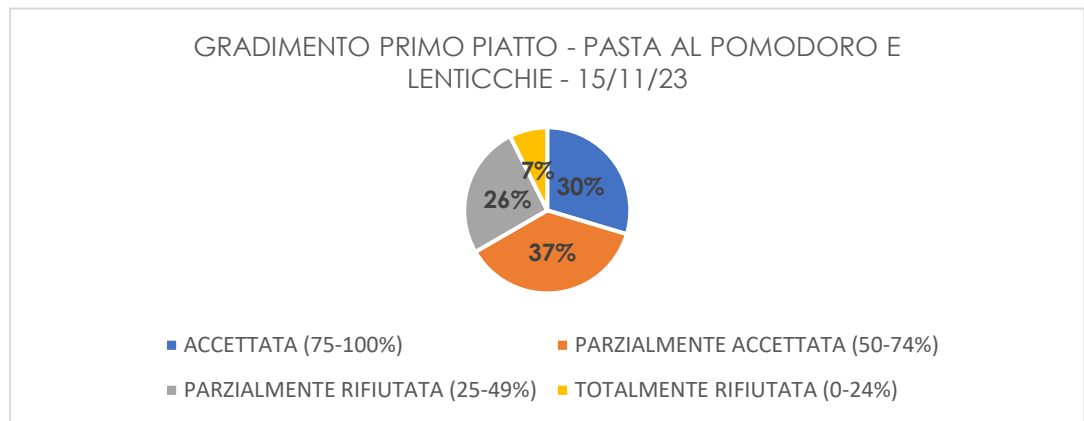
- PRIMI PIATTI _

Anche gli alunni delle scuole Primarie mostrano un elevato gradimento rispetto ai primi piatti proposti.



Passato di verdure con farro (Grafico 33): accettato dal 10% degli alunni, parzialmente accettato dal 47%, mentre risulta rispettivamente parzialmente e totalmente rifiutato dal 23% e dal 20% degli alunni.

Grafico 33

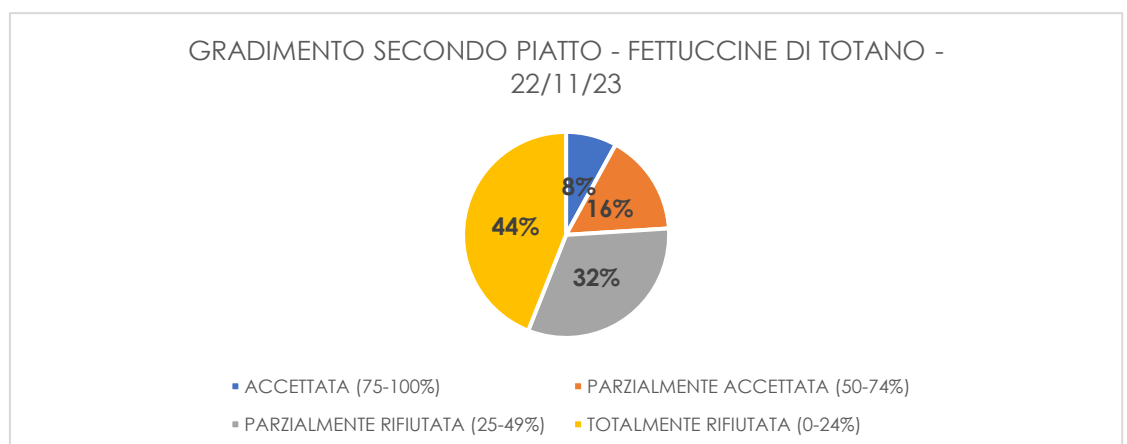


Pasta al pomodoro e lenticchie (Grafico 34): gradito dal 67% degli alunni (30% accettato, 37% parzialmente accettato). Rispettivamente il 26% e il 7% degli alunni hanno mostrato parziale o totale rifiuto.

Grafico 34

SECONDI PIATTI

Generalmente graditi dalla maggioranza degli studenti delle scuole Primarie. I piatti meno graditi: pesce e legumi, come accade anche nelle scuole dell'Infanzia.



Fettuccine di totano (Grafico 35): parzialmente e totalmente rifiutate rispettivamente dal 44% e dal 32% degli studenti.

Grafico 35

Filetto di merluzzo impanato (Grafico 36): parzialmente rifiutato dal 44% degli alunni e totalmente rifiutato dal 4%. Parziale gradimento per il restante 52%.

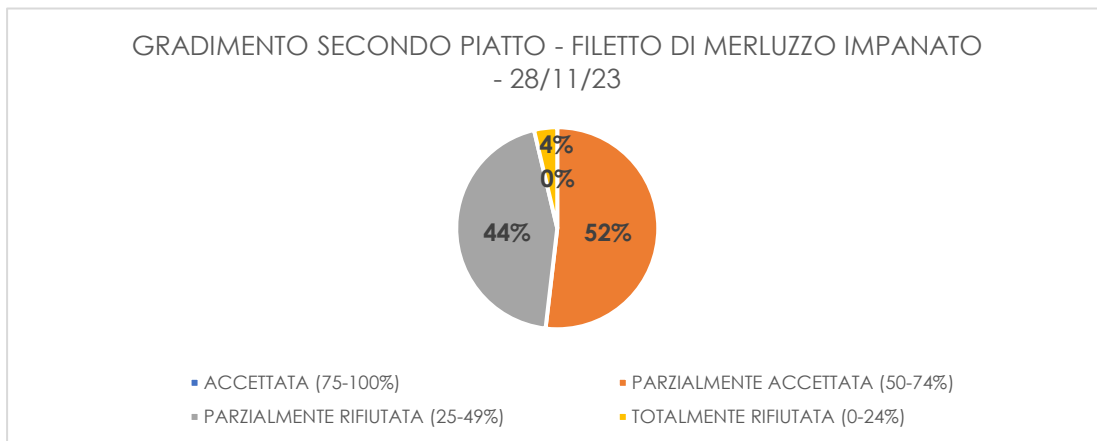


Grafico 36

Il filetto di Merluzzo gratinato (Grafico 37): mostra un gradimento pari al del 55% degli alunni (46% parzialmente rifiutato, 9% totalmente rifiutato). Il 9% degli alunni ha accettato il piatto mentre il 36% mostra una parziale accettazione.

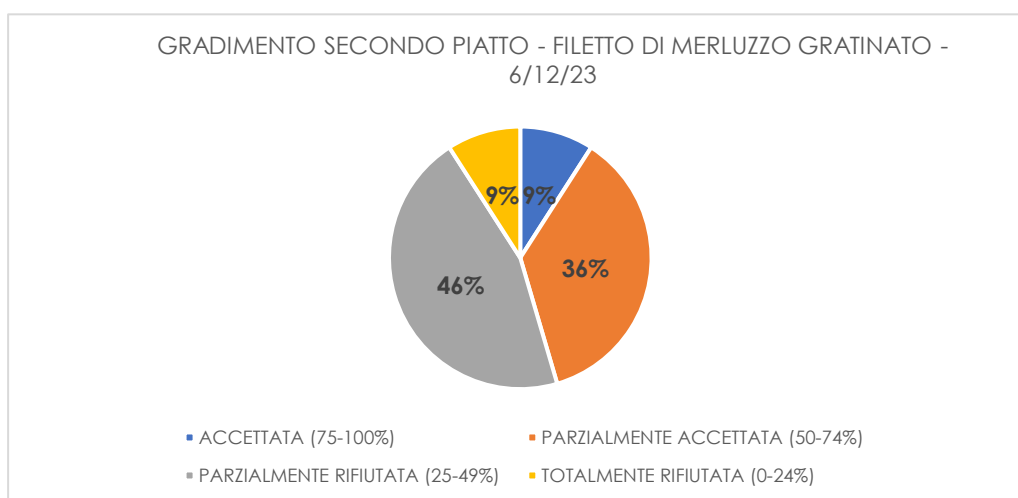


Grafico 37

CONTORNI

Di seguito le percentuali di gradimento dei contorni degli alunni della scuola primaria.

L'Insalata di finocchi (Grafici 38 e 39) servita in data 15/11/2023 e 1/12/2023 presenta rispettivamente un rifiuto parziale o totale del 66% e del 72%.

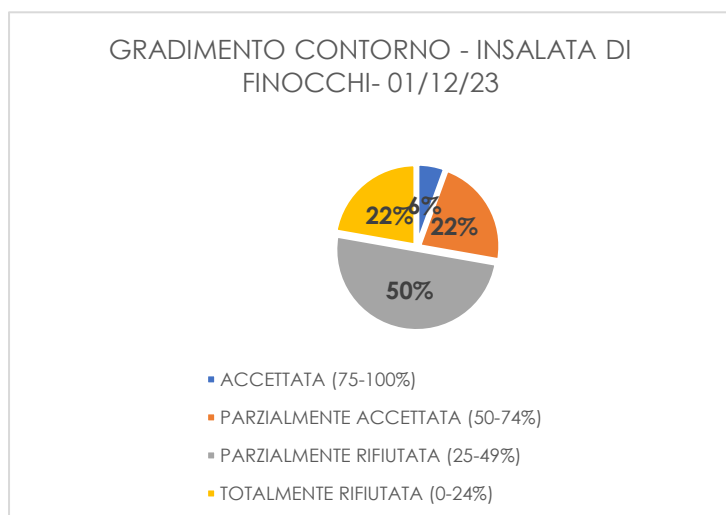


Grafico 38

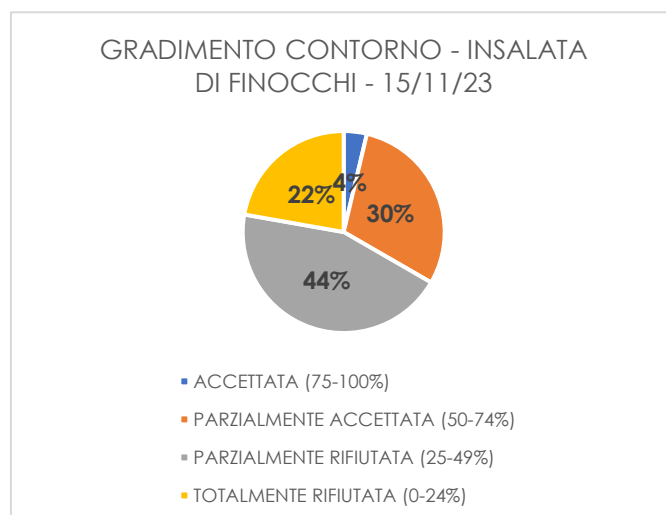


Grafico 39

Finocchi julienne

(Grafico 40): piatto non gradito dal 59% degli alunni (parzialmente rifiutato per il 48% e totalmente rifiutato per l'11%). Il restante 41% degli alunni ha parzialmente accettato il contorno.

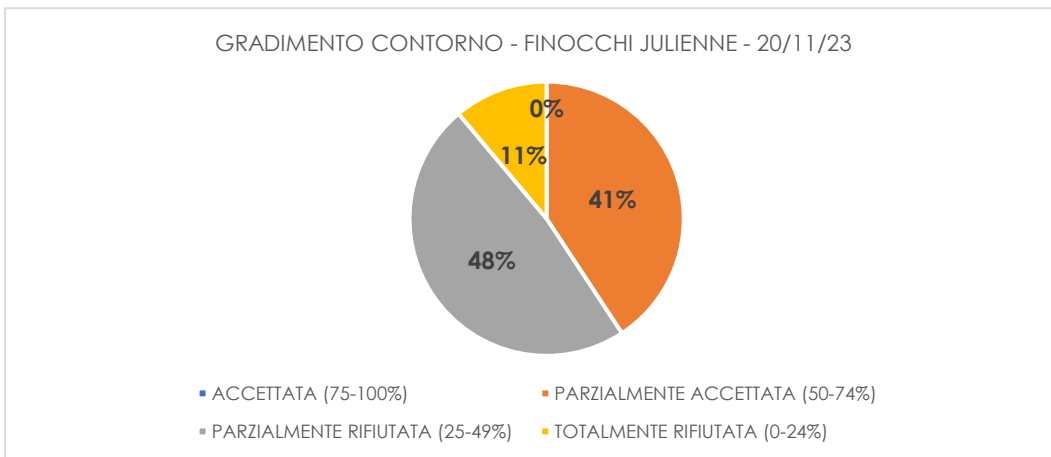


Grafico 40

Insalata verde e cavolo rosso

(Grafico 41): piatto non gradito dal 68% degli alunni (64% parzialmente rifiutato, 4% totalmente rifiutato). Il 12% degli studenti ha accettato il piatto, mentre il 20% presenta una parziale accettazione.

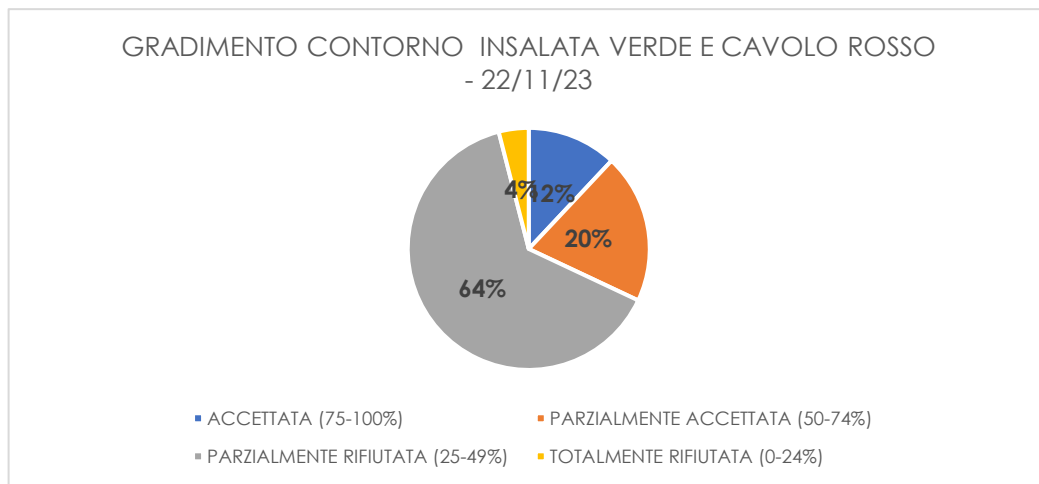


Grafico 41

LA MERENDA O SPUNTINO DEL MATTINO

La **“merenda”** o **spuntino del mattino** è un momento strategico nella gestione della giornata alimentare soprattutto in quella del bambino; infatti, normalmente rappresenta una pausa dalle attività scolastiche o di gioco diventando uno “spuntino spezza fame” che ridà energia. Consumare la frutta ha anche l'obiettivo di dare all'alunno, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione, senza appesantire la digestione, consentendo così di arrivare a pranzo con il giusto appetito.

La merenda deve solo ricaricare: non deve fare arrivare troppo sazi al pasto ma neanche troppo affamati. Quindi, è caldamente sconsigliato anche da ATS fornire alternative casalinghe alla merenda scolastica che, nel nostro caso, viene fornita regolarmente dal gestore che, secondo le indicazioni di ATS, e distribuita a metà mattina (spuntino del mattino) anziché a fine pasto.

Tuttavia, le attuali proposte di merenda/spuntino del mattino alternano: frutta di stagione, mousse di frutta, yogurt, crackers con l'obiettivo di condurre gradualmente i gusti degli alunni verso il consumo esclusivo della frutta limitando l'assunzione di alimenti ad alto contenuto in grassi e zuccheri semplici. Di seguito le raccomandazioni di ATS.

MERENDA: suggerimenti per genitori, nonni, zii & co

La merenda deve solo “ricaricare”: non deve fare arrivare troppo sazi al pasto successivo, ma neanche troppo affamati.

Nell’attività sportiva impariamo a non sovrastimare il consumo energetico dei nostri figli; l’importante è non dimenticare mai l’acqua da bere

Incoraggiamo, senza fornire alternative, la merenda scolastica laddove fornita, diversamente mettere nello zaino un frutto o un pacchetto di crackers

Insegniamo l’autoregolazione: insieme alla fame è importante che il bambino riconosca la sensazione di sazietà.

non compensiamo con la merenda pomeridiana il mancato pranzo, perché in questo modo sosterrimo il bambino nel suo rifiuto della mensa scolastica

MODULO 3 – Colazione, merende e pasti

Ricordiamoci infine che **ogni attività ha un tempo**; alla merenda deve essere dedicato quello necessario. Mangiare facendo altro (es: davanti alla tv o computer) rende difficile controllare le quantità introdotte e può portare un minor senso di appagamento.

PROCEDURE DA SEGUIRE IN CASO DI CRITICITA’

Per completezza si ritiene utile ribadire le corrette procedure da seguire nel caso in cui si presentino eventuali disagi.

In presenza di corpi estranei nel piatto questo non deve essere immediatamente consegnato al personale Elicor presente che provvederà alla sua sostituzione. Il piatto “contaminato” viene custodito presso il Centro Cottura, gestito da Elicor, per le opportune verifiche.

La frutta e/o altre tipologie di merende proposte nel menù vengono selezionate presso il centro cottura. Tuttavia, qualora si riscontrino criticità (eccessivamente maturo, colorazione o sapore anomali ecc.) nelle merende del mattino occorre innanzitutto contattare il Centro Cottura affinché il personale del gestore provveda alla loro sostituzione e metta in atto i dovuti controlli lungo la filiera di produzione, compreso il fornitore.

Si precisa che eventuali criticità, connesse all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica devono essere circostanziate, tracciabili e rilevate in contraddittorio con il gestore (che deve poter verificare quanto contestato). Per questo motivo è fondamentale il ruolo dei docenti ai quali è affidato il compito di segnalare le criticità rilevate, mediante la modulistica (digitale e/o cartacea) messa a loro disposizione, con immediato avviso al personale della ristorazione scolastica ivi presente.

È importante, quindi, che gli alunni, qualora rilevino criticità, ne diano tempestiva notizia al proprio insegnante affinché provveda a mettere in atto le procedure di segnalazione che consentono all'Amministrazione comunale di sollevare eventuali contestazioni al gestore e la messa in atto di azioni correttive e/o migliorative.

A fronte di segnalazioni eseguite come sopra descritto si procede con le opportune verifiche da parte dell'Amministrazione comunale, della scuola, del professionista incaricato dal Comune per il controllo di qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Ogni informazione relativa alla ristorazione collettiva e scolastica è consultabile sul sito di ATS Milano, nell'allegato al presente documento trovate i LINK di riferimento.

Link e allegati utili



Si precisa che tutti i link di seguito inseriti sono risultati attivi a novembre 2023

RUOLI E RISTORAZIONE SCOLASTICA

LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA <https://www.ats-pavia.it/documents/1795190/7419186/17+-+Linee+guida+della+Regione+Lombardia++per+la+ristorazione+scolastica.pdf/84f910de-c9c2-8112-f742-18290d267e5d>

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA [Ristorazione collettiva - linee di indirizzo nazionale \(salute.gov.it\) pdf \(gazzettaufficiale.it\)](http://www.gazzettaufficiale.it/eli/2013/05/24/0001453130001/01/0001453130001.pdf)

SANA ALIMENTAZIONE

MANGIAR SANO ... A SCUOLA – Documento d’indirizzo per l’elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica - ATS Città Metropolitana di Milano -

https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Mangiare%20Sano_caea854a-5597-445c-a181-856707d87afe.PDF

PAPPA AL NIDO – Documento d’indirizzo per l’elaborazione dei menù nei nidi d’infanzia - ATS Città Metropolitana di Milano –

https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Pappa%20Al%20Nido_89b77ce9-76a1-47c6-8783-e8f7ce45464a.PDF

MANGIAR SANO SIN DA PICCOLI E’ IL MIGLIOR INVESTIMENTO PER LA SALUTE – Brochure per le famiglie sulla sana alimentazione in età scolare - ATS Città Metropolitana di Milano –

https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Mangiar%20Sano%20Sin%20da%20Piccoli%20%28A4%29%20-%20Rev_1_1_ec82abac-7a11-4840-a21d-2d486a25aa48.pdf

W LA PAPPA. MANGIAR SANO DAI 6 AI 36 MESI – Brochure per le famiglie sulla sana alimentazione per bimbi fino ai 3 anni - ATS Città Metropolitana di Milano –

https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/W%20la%20Pappa_0_2_12a86a68-5f98-4c4d-8f09-7a668fe21259.pdf

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

SANA ALIMENTAZIONE

MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA - Link al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali al decreto Ministeriale n.14771 del 18/12/2017 per la definizione di “mensa scolastica biologica”

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12466>

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE 2018 – CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l’analisi dell’Economia Agraria)

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

PORTALE DEL MINISTERO DELLA SALUTE – link alle pagine del Ministero della Salute sull’alimentazione corretta

<https://www.salute.gov.it/portale/nutrizione/homeNutrizione.jsp>

LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana – revisione del 2014 <https://sinu.it/tabelle-larn-2014/>

IL NUOVO CODICE EUROPEO ANTICANCRO - I 12 Pilastri della Prevenzione - Presentazione video a cura del Prof. Berrino presso la _Fondazione IRCCS Istituto Nazionale Tumori Milano Fondazione IRCCS Istituto Nazionale Tumori Milano

<https://www.youtube.com/watch?v=8Bzy44Yjlio>

STILI DI VITA ANTICANCRO – link al sito dell’Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro in tema di alimentazione <https://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione>

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

SANA ALIMENTAZIONE

10 RACCOMANDAZIONI del Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF) per la prevenzione del cancro

https://www.istitutotumori.mi.it/documents/848032/7150478/WCRF_2018_20_06_Le_10_Raccomandazioni_per_la_prevenzione_del_cancro.pdf/589f9561-0bd3-7b14-f83a-3a3ded1a8c41

SAPER MANGIARE: UNO STILE DI VITA - Indicazioni nutrizionali per la popolazione adulta – ATS Città Metropolitana di Milano - https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Opuscolo%20Sana%20Alimentazione%20-%20Sett%202018%20Rev_0_9_fd183e41-a81e-4c58-ad06-31449d17c8bf.pdf

ETICHETTA NUTRIZIONALE – guida alla lettura

https://www.fidaonline.it/wp-content/uploads/2016/10/etichette_nutrizionali.pdf

ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: COSA DOBBIAMO SAPERE – Ministero della Salute

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf

CHE COSA MANGIAMO? SCELTE CHE PESANO – Proposta di Slow Food su come orientare le nostre scelte seguendo i principi del cibo buono – fresco, stagionale, gustoso, pulito, giusto ma anche sano e nutriente, con materie prime poco trattate

<http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2017/04/Scelte-che-pesano.pdf>

PORTALE “BUONA LOMBARDIA” DI REGIONE LOMBARDIA – link alle pagine in tema di prodotti biologici

<http://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/wps/portal/site/buonalombardia/biologico> -

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

SANA ALIMENTAZIONE

SAPORE DI SALE? Con meno sale c'è più gusto e guadagni salute - ATS Città Metropolitana di Milano - https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/SAPORE%20DI%20SALE_f44295cf-ffb8-4a41-bcd5-7bd2a8b6b44b.pdf

SANA E SICURA ALIMENTAZIONE AL TEMPO DEL COVID 19 - Focus sugli alimenti proattivi nell'efficacia difensiva del sistema immunitario – ATS Città Metropolitana di Milano - Maggio 2020 - https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Sana%20e%20sicura%20alimentazione%20al%20tempo%20del%20Covid-19_7c1f7ada-22e8-4940-a9a2-24d39943e63d.pdf

HEALTH CORNER – Note di indirizzo per la distribuzione automatica di prodotti alimentari - ATS Città Metropolitana di Milano – https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Health%20Corner%20-%20vending%20e%20promozione%20della%20salute_f6f8b8f5-bb6e-415c-9ab4-c9388d818cbc.pdf

SOSTA IN SALUTE + BENESSERE + SOSTENIBILITA' – SPRECO – Linee di indirizzo per mangiare sano fuori casa. Indicazioni nutrizionali per Ristoratori e Consumatori – ATS Città Metropolitana di Milano https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2021-08/Opuscolo%20-%20Sosta%20in%20Salute%20-%20rev.1_2_21c07f40-e3e5-472a-bdf2-438554862f23.pdf

Pagine del progetto “OKKIO ALLA SALUTE” - Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria
<http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/>

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

SANA ALIMENTAZIONE

SALUTE A PORTATA DI MANO. DECALOGO PER IL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA

[SALUTE A C 17 opuscoliPoster 498 allegato.pdf \(salute.gov.it\)](#)

FONDAZIONE DIETA MEDITERRANEA: [Sostenibilità - Fondazione dieta mediterranea](#)

VIDEO SULLA ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE - materiale prodotto da ATS all'interno del programma WHP (Work Place Health Promotion – Aziende che promuovono salute)

Evidenze Scientifiche - https://youtu.be/UosKgsXT_qw

Diete tra scienza e fantascienza - <https://youtu.be/X6fJ3ADb5oA>

Alimentazione e attività fisica - <https://youtu.be/fUsRd6cJQJo>

EAT – ALIMENTAZIONE PIANETA SALUTE – Diete sane a partire da sistemi alimentari sostenibili

https://eatforum.org/content/uploads/2020/10/Summary_Report_in_Italian.pdf



EDUCAZIONE ALIMENTARE

LA NUTRIZIONE GIOCANDO. Principi base per una corretta alimentazione per insegnanti [C 17 pubblicazioni 3131 allegato.pdf \(salute.gov.it\)](#)
Per bambini [C 17 pubblicazioni 3131 0 alleg.pdf \(salute.gov.it\)](#)

PICCOLI PIU IN FORMA: [PiccoliPiù In Forma, online i nuovi contenuti dedicati alla sostenibilità \(salute.gov.it\)](#)

PORTALE “BUONA LOMBARDIA” DI REGIONE LOMBARDIA – link alle pagine in tema di educazione alimentare
<http://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/wps/portal/site/buonalombardia/educazione-alimentare>

PORTALE “PROMOZIONE DELLA SALUTE” DI REGIONE LOMBARDIA
<http://www.promozionesalute.regione.lombardia.it/wps/portal/site/promozione-salute> –Link alle pagine sulla promozione della sana alimentazione
<http://www.promozionesalute.regione.lombardia.it/wps/portal/site/promozione-salute/dettaglioeditoriale/temi/stili-di-vita/alimentazione>

LINEE GUIDA PER L’EDUCAZIONE ALIMENTARE - MIUR
<http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015.pdf>

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano
Città Metropolitana

ASPETTI GREEN

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

<https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (SERVIZIO MENSA E FORNITURA ALIMENTI) - Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione

https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2020/guri_dm_65_del_2020_ristorazione_004.pdf

LEGGE GADDA: DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA DONAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E FARMACEUTICI A FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE E PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI

<http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

MINISTERO DELLA SALUTE: Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli Alimenti

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_publicazioni_2748_allegato.pdf

Linee guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale

SEO21_26-05-2017.pdf (welforum.it)

VADEMECUM ANTISPRECO – ATS Città Metropolitana di Milano

Vademecum_antispreco_247d5b15-a980-47f7-a1c0-269c33881156.pdf (ats-milano.it)

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

ASPETTI GREEN

FARM TO FORK - La strategia dell'UE per costruire un sistema alimentare sostenibile

<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/society/20200519STO79425/la-strategia-dell-ue-per-costruire-un-sistema-alimentare-sostenibile>

La nuova strategia "Farm to Fork", che cos'è e come funziona – articolo da «Slow food»

<https://www.slowfood.it/la-nuova-strategia-farm-to-fork-che-cose-e-come-funziona-tutto-quello-che-ogni-cittadino-europeo-deve-sapere>

LA NATURA DEL CIBO. UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA

documento a cura di WWF con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali sull'alimentazione ecosostenibile

[La-Natura-del-Cibo.pdf \(progettareineuropa.com\)](#)

PICCOLI PIU IN FORMA: [PiccoliPiù In Forma, online i nuovi contenuti dedicati alla sostenibilità \(salute.gov.it\)](#)

A cura del Barilla Center for Food & Nutrition, Fondazione attiva nella ricerca che si occupa di alimentazione e sostenibilità del pianeta; nel sito possiamo trovare diverse pubblicazioni redatte da ricercatori ed esperti

<https://www.fondazionebarilla.com/>

LA DOPPIA PIRAMIDE DELLA SALUTE E DEL CLIMA

<https://www.fondazionebarilla.com/doppia-piramide/>

FOOD SUSTAINABILITY

<https://www.fondazionebarilla.com/food-sustainability/>

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

ASPETTI GREEN

LE INIZIATIVE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE – Ministero della Salute

https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?menu=notizie&id=3629

NON SPRECARE UNA STORIA D'AMORE- REGIONE LOMBARDIA

<https://www.svilupposostenibile.regione.lombardia.it/it/azioni-per-la-sostenibilit%C3%A0/campagna-spreco-alimentare/spreco-alimentare>

DIFFERENZA TRA DATA DI SCADENZA E TMC – Brochure del Banco alimentare

https://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/leaflet_tmc_def.pdf

COMUNE DI MILANO: FOOD POLICY

Uno strumento per rendere più sostenibile il sistema alimentare milanese. -

<https://foodpolicymilano.org/>

50 CONSIGLI PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE – FOOD POLICY

[953395d7-3717-c003-483a-34785803ecf4 \(comune.milano.it\)](https://www.comune.milano.it/50-consigli-per-un'alimentazione-sana-e-sostenibile)

LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA E NEL MONDO - RAIPLAY

Video sullo spreco di alimenti e i danni conseguenti: intervista a rappresentanti della FAO

<https://www.youtube.com/watch?v=VclZwgAS2MM>

Video di approfondimento a cura del dott. Mercalli sull'impatto dell'umanità sull'ambiente; una visione globale che ci mette in discussione su tutte le scelte del quotidiano dal cibo, all'energia, ai rifiuti.

<https://youtu.be/ticZvY>

AGENDA 2030: link alle Nazioni Unite - Centro Regionale di Informazioni delle Nazioni Unite

<https://unric.org/it/agenda-2030/>

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

ASPETTI GREEN

UN ANNO CONTRO LO SPRECO - TED

Video di Andrea Segrè, docente dell'Università di Bologna di politica agraria internazionale, sullo spreco nella Grande Distribuzione (GDO). Si parla di economia del dono e di nuove forme di consumo. - <https://www.youtube.com/watch?v=vQmSX7BO-VU&t=100s>

L'ACQUA CHE MANGIAMO - Barilla Center for Food & Nutrition

Video sul consumo dell'acqua per la produzione del cibo; l'impronta idrica degli alimenti, il consumo dell'acqua nel quotidiano a seconda del tipo di alimentazione adottata
<https://www.youtube.com/watch?v=SPo3nsN0gtU>

DESTINO (TRAGICO) DI UNA FRAGOLA

Video sul percorso di una fragola dal campo alla casa alla pattumiera per sensibilizzare la popolazione sulla tematica dello spreco alimentare
<https://www.youtube.com/watch?v=l6x-f2eDNfU>

OSSERVATORIO INTERNAZIONALE WASTE WATCHER [Waste Watcher International Observatory - Spreco Zero](#)

CAMPAGNA SPRECO ZERO 2023 [Presentazione-2-febbraio-2023-WW-Italia-2023-Cross-Country-2022.pdf \(sprecozero.it\)](#)

SPRECO ALIMENTARE – articolo da «Slow Food»

<https://www.slowfood.it/lo-spreco-alimentare-quanto-ci-dobbiamo-allarmare>

ORICON – Indagine sullo spreco alimentare nelle scuole (2015) - [RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDAGINE ESPLORATIVA SPRECHI ALIMENTARI NELLE SCUOLE | Oricon](#)

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana