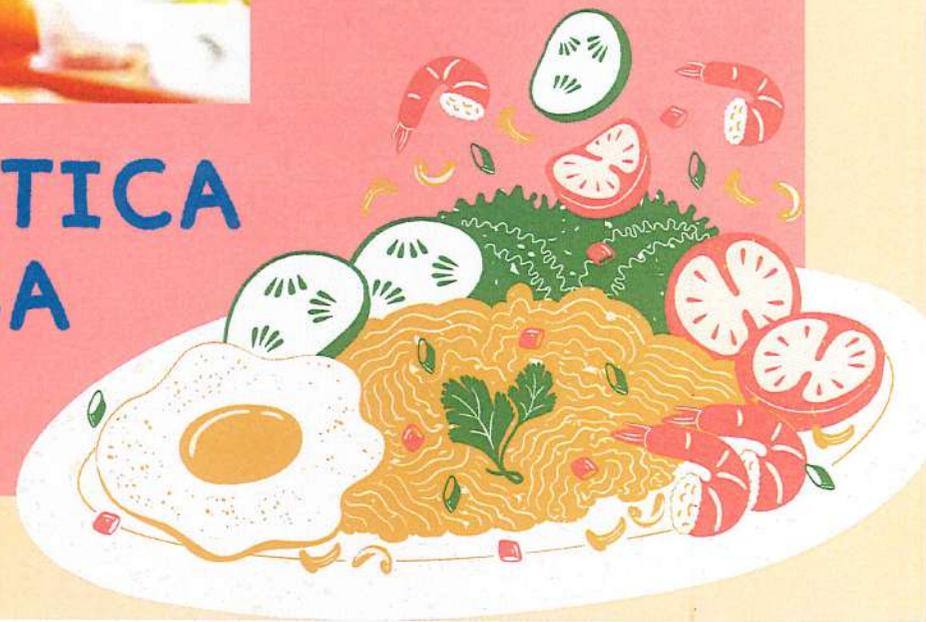




REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI SUSÀ





OGGI PARLIAMO DI:

1. PRODUZIONE PASTI
2. NORMATIVA
3. NUOVA GARA APPALTO
4. MIGLIORIE PROPOSTE
5. PROGETTI EDUCAZIONE ALIMENTARE
6. MENU' E GRAMMATURE
7. LINEE GUIDA ASL
8. DIETE SPECIALI



La Mensa della scuola

Mensa fresca, preparata in CENTRO COTTURA giornalmente, nel rispetto di tutte le normative igienico sanitarie e nutrizionali.



IGIENE: I CONTROLLI IN CUCINA

Camst



Igiene operatore

Reg. CE
852/04

Igiene alimenti

Igiene
ambiente/attrezzature



TRASPORTO PASTI

Pasti veicolati



Consegnati nei giorni e ore stabiliti
Secondo un piano di trasporto

Confezionati dentro gastronorm in acciaio chiuse con coperchio

Inseriti in contenitori adatti al trasporto ed al mantenimento T°



APPALTO COMUNE SUSÀ
A.S.2023/2024 2024/2025 2025/2026

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE- CAM 2020**

**prodotti biologici - spreco alimentare - ridotto uso
plastica**

DERRATE ALIMENTARI

CARNE BOVINA COALVI



carne bovina Coalvi Km 0

PRODOTTI KMO

Carne Suina - Carne Avicola

PRODOTTI FRESCHI LAVORATI QUOTIDIANAMENTE

MIGLIORIE PROPOSTE - ATTREZZATURE

COTTURA DELLA PASTA NEI REFETTORI



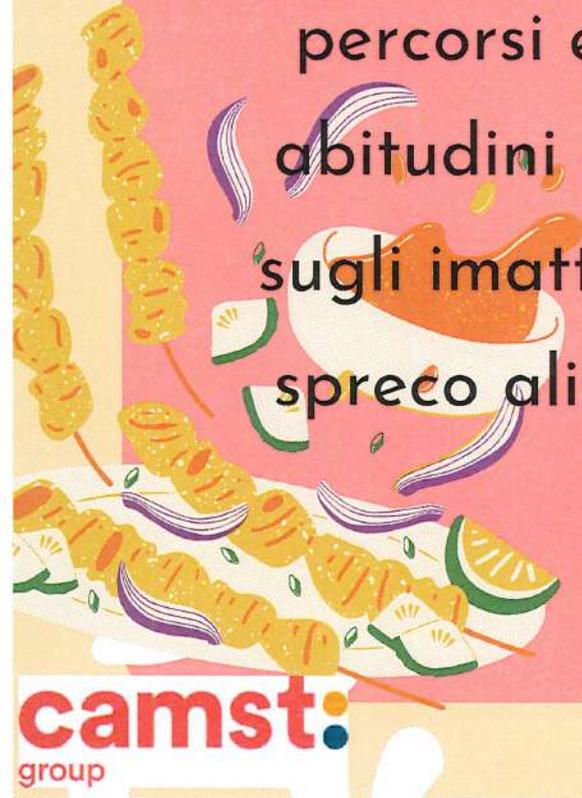
Realizzazione di un area dedicata per installazione di piastre induzione e relativa cappa di aspirazione per la cottura della pasta e del riso in loco per un miglioramento della gradibilità del primo piatto



PROGETTI EDUCAZIONE ALIMENTARE

PERCORSI EDUCATIVI E DI SENSIBILIZZAZIONE SULLE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI

percorsi educativi e di sensibilizzazione sulle corrette abitudini alimentari per migliorare lo stato di salute e sugli imatti ambientali economici e sociali connessi allo spreco alimentare prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie e della scuola



QUALITA' DEL SERVIZIO

PIANO DI RILEVAMENTO DEL GRADIMENTO PERCEPITO DAGLI UTENTI E LE RELATIVE SOLUZIONI PROPOSTE PER MIGLIORARE IL SERVIZIO IN BASE AI FEEDBACK RICEVUTI

questionari customer satisfaction attraverso QR

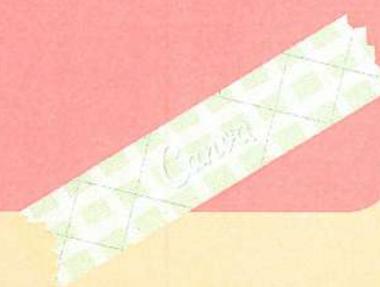


code per accedere allo stesso

challenge food "sfida all'ultima ricetta" in cui i

ragazzi sceglieranno un piatto da inserire nel menù

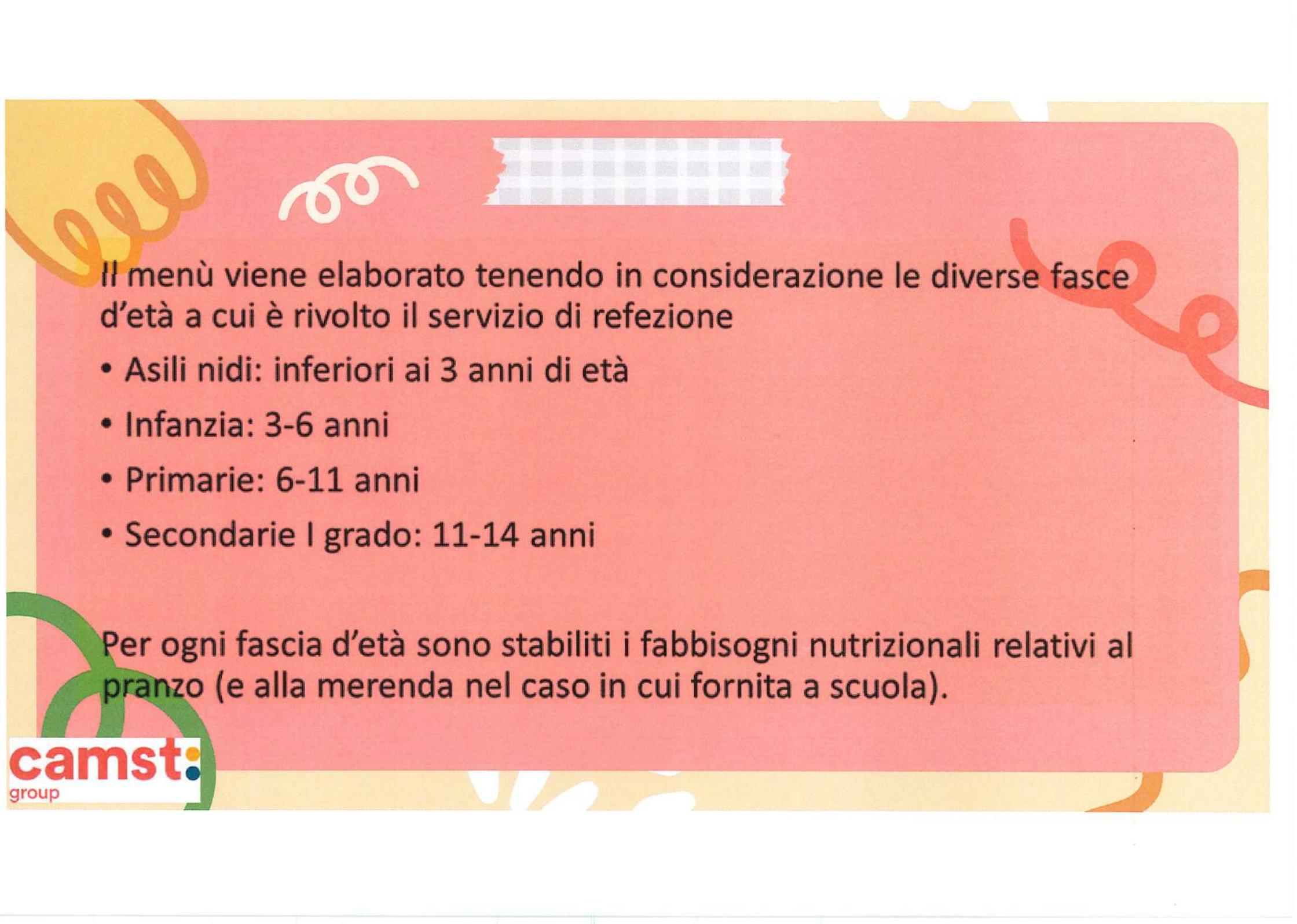
analisi degli scarti alimentari



Menù per la ristorazione scolastica: criteri di elaborazione

La progettazione di un menù per ristorazione collettiva scolastica prevede l'utilizzo di linee guida di riferimento e basi scientifiche riconosciute quali:

- Proposte operative per la refezione scolastica – Regione Piemonte 2007
- LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti per la popolazione italiana) – 2014
- Linee guida per una sana alimentazione – CREA 2018
- Linee guida nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute 2021
- Guida alla formulazione dei menù scolastici – ASL TO3 2022



Il menù viene elaborato tenendo in considerazione le diverse fasce d'età a cui è rivolto il servizio di refezione

- Asili nidi: inferiori ai 3 anni di età
- Infanzia: 3-6 anni
- Primarie: 6-11 anni
- Secondarie I grado: 11-14 anni

Per ogni fascia d'età sono stabiliti i fabbisogni nutrizionali relativi al pranzo (e alla merenda nel caso in cui fornita a scuola).

Tabella n. 1 – fabbisogni suddivisi per fasce d'età: PRANZO

Fasce d'età	Kcal (valore medio)	Carboidrati totali % (valore medio)	Zuccheri %	Fibra 8,4 g/1000 kcal	Grassi totali %	Grassi saturi %	Proteine %
3-6 anni Infanzia	403 - 518 (460)	45-60 (50-55)	< 15	3 - 4	35-40	< 10	12-18
6-11 anni Primaria	483 - 819 (651)	45-60 (50-55)	< 15	4 - 7	20-35	< 10	12-18
11-14 anni Secondaria di 1°	742 - 994 (868)	45-60% (50-55)	< 15	6 - 8	20-35	< 10	12-18

A seconda del gruppo di utenti considerato, nella definizione del menù vengono poste attenzioni particolari alla consistenza (ad esempio frullato per divezzamento), rischio di soffocamento (dimensioni del cibo servito, grani o semi), autonomia nel pasto, ecc

- Le grammature a crudo vengono utilizzate nel centro cottura per la preparazione dei pasti
- Presso i refettori delle scuole, dove gli alimenti arrivano cotti, vengono utilizzati pesi di riferimento a cotto, tenendo quindi in considerazione le variazioni di peso degli alimenti durante la cottura (ad esempio il raddoppio del peso per la pasta)
- Il peso a cotto è definito con l'uso di tabelle di conversione crudo-cotto (ad es. INRAN)



Per ogni fascia d'età e per ogni tipologia di alimento viene definita la grammatura media

GRAMMI PER PORZIONE
(a crudo e al netto degli scarti)

	Alimenti	Infanzia g	Primaria g	Secondaria g
ALIMENTI CON CARBOIDRATI	Cereali per primi piatti asciutti	50	70	100
	Cereali per primi piatti n brodo	30	40	40
	Polenta	50	70	100
	Gnocchi di patate	100	130	190
	Pane	50	60	80
	Patate	120	150	200

Struttura e caratteristiche del menù scolastico

- Completezza del pasto: prevista la fornitura di un pasto completo che fornisca adeguate quantità di tutti i nutrienti, quindi: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta.
- Menù strutturato su 4 settimane, con alternanza di menù estivo e menù invernale
- La frequenza di consumo degli alimenti segue delle indicazioni specifiche, in particolare per i primi piatti asciutti e in brodo e le fonti proteiche (secondo piatto)

Tabella n. 3 – Rotazione dei secondi piatti

Piatti	Frequenze su 5 pranzi
<i>Primi piatti:</i>	
asciutti	3 volte
in brodo	1 volta *
in brodo con legumi	1 volta *
<i>Secondi piatti:</i>	
carne	1 volta
pesce	1 volta
uova	1 volta
legumi	1 volta
formaggio	1 volta
<i>Contorni:</i>	
verdure	4 volte
patate	1 volta
<i>Fine pasto:</i>	
frutta	5 volte
<i>Pane e sostituti:</i>	
pane	5 volte

* Nel periodo primaverile ed estivo il primo in brodo (con legumi o senza) può essere somministrato solo 1 volta alla settimana.

Gestione delle diete etico-religiose e per patologia

Per il servizio di refezione scolastica, viene garantita la possibilità di adattamento del menù standard a particolari condizioni quali

- Prescrizioni alimentari di tipo etico-religioso: diete senza carne di maiale, senza carne, senza carne e pesce, senza proteine animali
- Diete per allergie o intolleranze accertate o patologie che richiedano una modifica dell'alimentazione (ad esempio diete senza glutine, diete ipoproteiche, ...)
- Dieta in bianco: prevista per utenti con disturbi gastroenterici o malessere temporaneo, è prenotabile per la giornata e fino a massimo 5 giorni (successivamente richiesta di dieta)

La gestione delle diete per allergia e per patologia richiede particolari attenzioni

- nella definizione della dieta (ingredienti, contaminazioni, ecc)
- nella scelta delle materie prime, delle ricette e della discriminazione spaziale/temporale delle preparazioni
- nel confezionamento, abbattimento e mantenimento a temperature adeguate fino alla distribuzione (appositi contenitori etichettati)
- nella fase di distribuzione, con verifica incrociata delle diete, corretta riattivazione e consegna diretta agli utenti destinatari



Novità delle Linee Guida ASL TO3 2022

Alla luce dei dati epidemiologici su sovrappeso e obesità e delle rilevazioni sulle abitudini alimentari dei bambini italiani, le nuove linee guida ASL TO3 puntano ad elementi educativi rilevanti quali

- riduzione del consumo di prodotti dolci e zuccherati come mousse di frutta, budini, yogurt alla frutta, dolci o succhi di frutta
- riduzione della carne trasformata (insaccati) e della carne rossa
- riduzione del consumo di prodotti ricchi di sale
- consumo quotidiano di verdure crude e cotte



Novità delle Linee Guida ASL TO3 2022

Le nuove linee guida inoltre puntano all'adozione di scelte alimentari maggiormente ecocompatibili e sostenibili nella strutturazione del menù, nella scelta delle materie prime e delle modalità di svolgimento del servizio

- Riduzione degli imballaggi plastici
- Riduzione o sostituzione delle stoviglie monouso
- Acquisto di prodotti da aree limitrofe
- Riduzione del consumo di carne a favore di proteine vegetali (legumi)





GRAZIE PER
L'ATTENZIONE

