



## MENSA SCOLASTICA E CORRETTO APPORTO NUTRIZIONALE: L'ATTIVITÀ DI VALUTAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO DI ATS DELLA VAL PADANA

---

La scuola è ripartita e tra le attività che gli alunni si troveranno a svolgere ci sono quelle legate al “tempo in mensa”, momento fondamentale di alto valore educativo. Dall'alimentazione salutare alla prevenzione dell'obesità infantile, alla promozione della salute, passando per la lotta allo spreco alimentare, sono tanti i temi che possono essere affrontati a tavola.

### LINEE DI INDIRIZZO SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'ATS della Val Padana, con il personale della Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione, si occupa di promuovere ed educare ad una nutrizione equilibrata e sana gli studenti delle scuole di ogni ordine e grado, attraverso la propria attività relativa alla valutazione e validazione dei menù scolastici.

Sono stati quindi preparati vari documenti a supporto dei titolari del servizio mensa – Comuni o Istituti Privati. Tra questi spicca l'ultima revisione delle nuove “Linee di indirizzo” sulla ristorazione scolastica, consultabili sul sito [www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica](http://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica).

I menù possono essere sottoposti, su richiesta dei titolari del servizio, al parere di ATS, che ne verifica la congruità rispetto a Requisiti specifici definiti dalle Linee Guida: oramai quasi la totalità dei menù proposti nelle mense scolastiche del territorio di ATS è certificata.

“Il nostro compito è quello di valutare il rispetto di alcuni principi cardine legati all'equilibrio nutrizionale delle pietanze proposte – spiegano le dietiste di ATS Greta Domeneghini e Rosaria Bosio -. Il parere di ATS offre così una garanzia in più all'utenza. In accordo con le attuali evidenze scientifiche, incentiviamo il consumo di cereali in chicco, legumi, frutta e verdura ponendo l'accento sulla varietà e stagionalità dei prodotti. Inoltre cerchiamo di promuovere la riduzione di salumi e carne rossa, anche in un'ottica di sostenibilità ambientale come definito dai nuovi CAM – Criteri Ambientali Minimi ministeriali”.

Per supportare le amministrazioni pubbliche e private nella scelta delle pietanze da somministrare è stato anche elaborato un ricettario consultabile sempre sul sito di ATS. Al riguardo, si precisa che il menù scolastico non viene stabilito da ATS, ma è lasciato alle decisioni del titolare del servizio (Comune o Ente privato) e delle Commissioni Mensa, in accordo con la Ditta di ristorazione, con la sola avvertenza del rispetto dei requisiti minimi nutrizionali obbligatori.

### COMMISSIONE MENSA E PERCORSO DI FORMAZIONE

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) affianca le Amministrazioni Comunali e le Direzioni degli Enti Privati (Nidi e Scuole) nella scelta dei membri della commissione, così come descritto nel catalogo “Costruire la salute” pubblicato al link <https://www.ats-valpadana.it/catalogo-costruire-la-salute-progettare-in-rete>. Sempre in merito alla Commissione Mensa - organismo deputato al controllo del servizio di ristorazione collettiva - l'ATS offre un corso di formazione specifico descritto all'interno del catalogo stesso.

La realizzazione del percorso formativo viene condivisa con le Amministrazioni Comunali o gli Istituti Scolastici paritari, gli Istituti Comprensivi, le Scuole di riferimento e l'eventuale Gestore del Servizio, attraverso un incontro preliminare. Successivamente, gli Enti organizzano incontri teorici e pratici, coinvolgendo il Gestore del Servizio per la valutazione della qualità dei pasti serviti; infine, vengono illustrate le linee di indirizzo nutrizionali per la ristorazione scolastica, predisposta dal personale dal SIAN.



Direzione Generale

Attività di comunicazione aziendale e relazioni esterne

## DIETE SPECIALI

Particolare attenzione è riservata, infine, alle diete speciali per motivi sanitari, ovvero regimi alimentari elaborati dietro prescrizione medica per rispondere a esigenze cliniche specifiche. “Su questo fronte c’è un’attenzione maggiore rispetto al passato e ciò ha contribuito a valutare situazioni nutrizionali che un tempo sarebbero rimaste sommerse – spiegano le dietiste -. In questo ambito è compito di ATS verificare l’idoneità della dieta, dal punto di vista nutrizionale, e la sua corretta gestione. In caso di segnalazioni riguardanti presunte problematiche di sicurezza alimentare, il personale della Struttura Igiene Alimenti e Nutrizione interviene anche con sopralluoghi mirati alla risoluzione del problema”.