



Settore Servizi Educativi
Servizio Ristorazione Scolastica

NUOVI REQUISITI PER I MENU DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Dipartimento di Prevenzione Medica di ATS CITTA' METROPOLITANA di MILANO, ha elaborato " Mangiar Sano a Scuola", documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica che deve essere utilizzato come riferimento per la predisposizione dei menu scolastici e contiene precisi requisiti nutrizionali, qualitativi e quantitativi, minimi e di eccellenza, che devono essere rispettati durante la stesura dei menu e che saranno oggetto di valutazione nutrizionale da parte dei competenti Servizi di ATS.

Pertanto i menu scolastici che, d'ora in avanti, saranno proposti dovranno soddisfare i seguenti requisiti :

MINIMI

1. Verdura e Frutta di stagione: almeno 1 porzione ad ogni pasto
2. Piatti a base di cereali ad ogni pasto (grano, riso, orzo, farro, mais ecc.): almeno 3 tipologie nel mese
3. Patate: non oltre 1 volta alla settimana
4. Piatti a base di pesce: almeno 1 volta a settimana
5. Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana
6. Piatti a base di carne: non oltre 2 volte alla settimana, di cui solo 2 volte al mese a base di carne rossa
7. Piatti a base di uova, formaggio: 1 volta a settimana
8. Olio di oliva extravergine come condimento
9. Sale iodato
10. Grammature in linea con il documento ATS

ECCELLENZA

1. Cereali integrali: (pasta, riso, pane, ecc) biologici (già somministrati pane e pasta)
2. Piatti a base di legumi: più di 4 volte al mese
3. Piatti a base di pesce: più di 4 volte al mese
4. Piatti unici composti da cereali (pasta, riso, ...) e alimenti prevalentemente proteici (legumi, carne, pesce, formaggi, uova) associati al solo contorno di verdura
5. Frutta e verdura: rispettivamente almeno 3- 4 varietà nella settimana
6. Patate: come contorno associate a un primo piatto in brodo con verdure
7. Salumi e affettati: non presenti nel menu
8. Pane a ridotto contenuto di sale 1,7% farina (già somministrato)
9. Frutta fresca: proposta come spuntino di metà mattina
10. Verdura proposta all'inizio del pasto
11. Pane: servito dopo il primo piatto;

Molte delle indicazioni riportate come requisiti minimi e di eccellenza sono già state recepite nei menu proposti alle scuole ma, per poter rispondere in modo più completo, sono necessari alcuni interventi correttivi da apportare ai prossimi menu così da completare le richieste.

Considerata la tipologia di utenza e le difficoltà nel far accettare variazioni che, spesso, si discostano molto dalle abitudini seguite dalle famiglie, le modifiche ai menu saranno effettuate in modo graduale, considerando, nel contempo, anche il gradimento sensoriale dei piatti proposti.

Con l'avvio del nuovo menu il 2 maggio a tutte le scuole dell'Infanzia e le scuole Primarie Statali sarà consegnata la frutta da somministrare a metà mattina come spuntino.

Si lascia al singolo plesso scolastico delle Scuole dell'Infanzia l'organizzazione oraria della distribuzione della stessa.

Inoltre, come richiesto nello stesso documento, al fine di incentivare il consumo di tutte le portate previste nel pasto, **il pane sarà distribuito solo dopo il consumo del primo piatto.**