



USLUmbria**1**

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE


SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE

**Procedura:
vigilanza sui menù della
ristorazione scolastica**

Ediz. 02 Rev.00 del 25.02.2016

INDICE

CAP..	
1	SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE
2	NORMATIVA
3	STRUMENTI E METODOLOGIE DELLA VIGILANZA NUTRIZIONALE
4	PIANIFICAZIONE ATTIVITA DELLE ISPEZIONI
5	PERSONALE PREPOSTO ALLA VIGILANZA
6	DOCUMENTAZIONE
7	RECAPITI

	<p><i>Dipartimento di Prevenzione</i> Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione PO : VIGILANZA SUI MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p>	<p>PO Ediz. 2 Rev. 0 Data 25.02.2016</p>
--	---	--

1. SCOPO E AMBITO DI APPLICAZIONE

Al fine di rafforzare l'azione di contrasto all' obesità e promuovere adeguati stili di vita in linea con il programma “Guadagnare Salute” ed in conformità a quanto previsto dalla Carta Europea per la lotta all’obesità (European Charter on Counteracting Obesity adottata nel corso della Conferenza ministeriale di Istanbul del novembre 2006), si intende implementare i controlli nutrizionali sui menù delle mense scolastiche alla luce delle Linee d’Indirizzo Regionali sulla ristorazione scolastica.

In particolare:

a) per le mense degli Asili-Nido verificare la corretta applicazione dei menù validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) di competenza territoriale.

b) per le mense delle scuole d’infanzia, primarie e secondarie verificare:

- l’avvenuta comunicazione del menù estratto dalle Linee d’Indirizzo Regionali, tramite apposito modello (allegato1);
oppure:
- l’avvenuta comunicazione al SIAN territoriale, del menù adottato, al fine di verificarne l’adeguatezza nutrizionale;

La vigilanza nutrizionale è rivolta:

- agli Enti che gestiscono le mense collettive scolastiche;
- alle scuole che direttamente producono e distribuiscono i pasti;
- alle aziende di produzione pasti che forniscono le mense scolastiche.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- DPCM 4 maggio 2007 “ Guadagnare salute – rendere facili le scelte salutari”
- Legge Regionale n.30 del 22.12.05 relativa agli asili nido;
- Delibera della Giunta Regionale Umbria del 3 febbraio 2014 n. 59 “Approvazione “ Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”.

3. STRUMENTI E METODOLOGIE DELLA VIGILANZA NUTRIZIONALE

- a. L’ispezione dovrà riguardare le seguenti Aree, utilizzando un’apposita scheda di valutazione (allegato 3):
- Verifica della presenza di un menù validato o di altro menù;
 - Visibilità del menù validato al fine di informare correttamente i genitori;
 - Corretta applicazione del menù e rispondenza delle grammature per fasce di età;
 - Degustazione delle pietanze;

	<p><i>Dipartimento di Prevenzione</i> Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione PO : VIGILANZA SUI MENU' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p>	<p>PO Ediz. 2 Rev. 0 Data 25.02.2016</p>
--	---	--

4. PIANIFICAZIONE ISPEZIONI

Interventi di vigilanza nutrizionale programmati annualmente e su eventuale segnalazione da parte degli utenti.

5. PERSONALE PREPOSTO ALLA VIGILANZA

Il personale del SIAN è preposto alla vigilanza nutrizionale attraverso l'utilizzo dell'apposita scheda.

6. DOCUMENTAZIONE

Qualora il sopralluogo abbia dato esito positivo e non si siano riscontrate difformità rispetto alle Linee di Indirizzo Regionali sulla ristorazione scolastica di cui alla DGR n° 59 del 03.02.15, la scheda di vigilanza verrà rilasciata in copia alla mensa ispezionata, alla scuola e al Comune di riferimento in caso di ristorazione scolastica pubblica, nel caso di scuola privata al rappresentante legale della scuola.

Qualora si siano riscontrate delle difformità, la comunicazione scritta riguardante l'esito della vigilanza nutrizionale, nella quale saranno suggerite strategie di miglioramento per le aree di criticità riscontrate, sarà inviata alla mensa, alla scuola, al Comune o al rappresentante legale.

La scheda di vigilanza viene compilata dagli operatori SIAN e sottoscritta dal referente del servizio mensa presente in loco.

7. RECAPITI

-Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - AuslUmbria1

Via XIV Settembre, 79 - Perugia

Area: Perugia – Assisano – Trasimeno – Media Valle del Tevere

Orario: Martedì (mattina 8.00-14.00; pomeriggio 15.00-18.00) Giovedì (mattina 9.00 – 13.00)

Email: deborah.cesaroni@uslumbria1.it – daniela.sorbelli@uslumbria1.it

Fax: 075.5412460 Tel: 075.5412420

-Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - AuslUmbria1

P.zza Giovanni XXIII - 06012 - Città di Castello

Area: Alto Chiascio – Alto Tevere

Orario: Martedì-Mercoledì-Giovedì dalle 8.00 alle 14.00

Email: roberta.mazzoni@uslumbria1.it – giuseppe.cistaro@uslumbria1.it

Fax: 075-8509392 Tel: 075-8509368