

	<p align="center">Promozione stili di vita sani: alimentazione e nutrizione</p>
<p align="center">Progetto</p>	<p align="center">Educazione al miglioramento della qualità nella Ristorazione Scolastica</p> 
<p align="center">Referente e Informazioni</p>	<p>Dott. Saverio Chilese Referente Progetto 1N - Ristorazione Collettiva Sociale PRP Regione Veneto Area Funzionale Nutrizione AULSS 7 Pedemontana - Distretto2 Tel. 0445/389192 Cell. 3406709505 sian@aulss7.veneto.it</p>
<p align="center">Destinatari</p>	<p>Addetti alla ristorazione scolastica, componenti dei Comitati Mensa (genitori, insegnanti, personale del Comune, personale addetto alla distribuzione), alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica e le loro famiglie.</p>
<p align="center">Obiettivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere menù scolastici nutrizionalmente corretti seguendo le indicazioni delle nuove Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto. • Favorire la costituzione di una rete collaborativa tra Scuola, Comuni, ULSS, Ditte di Ristorazione e famiglie, per attivare un percorso di cambiamento culturale attraverso le tematiche dell'educazione alimentare tramite l'attivazione di collaborazioni quali i Comitati Mensa. • Influenzare positivamente le scelte alimentari anche nel contesto familiare offrendo alla famiglia consigli per il menù della cena.
<p align="center">Descrizione del progetto</p>	<p>Un'alimentazione equilibrata e corretta ma anche gradevole ed accettabile costituisce per tutti un presupposto essenziale per una crescita ottimale. La ristorazione scolastica rappresenta un'occasione per favorire scelte alimentari corrette e attiva interventi che prevedono una maggiore attenzione ai capitolati d'appalto, alla composizione dei menù, alla distribuzione di merende a base di frutta e/o yogurt. La ristorazione scolastica inoltre rappresenta un'occasione anche per verificare la modifica degli atteggiamenti e dei comportamenti nei confronti di alimenti protettivi per la salute e però spesso poco graditi dai bambini, quali frutta e verdura.</p>
<p align="center">Costi</p>	<p>Costo a carico delle Aziende ULSS</p>
<p align="center">Collaborazioni integrative</p>	<p>Collaborazione con Laboratorio "Alimentazione" di Cà Dotta. Tale attività è integrativa di quanto fatto; si tratta di laboratori esperienziali, attraverso attività teatrali e di gioco, rivolto alle classi seconde del primo ciclo. Gli alunni scopriranno l'importanza di consumare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno.</p> <p>Collaborazione con Progetto "Coloriamo la nostra tavola". (attivo presso l'azienda ULSS 7 Pedemontana) Gli obiettivi del progetto sono raggiungibili con un percorso articolato a più livelli. Ci si prefigge di stimolare la curiosità nei confronti della frutta e verdura coinvolgendo i bambini in un percorso di conoscenza con approccio ludico in ambito storico, linguistico, letterario, antropologico.</p>
<p align="center">Azioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione dei Comitati Mensa da parte delle Amministrazioni Comunali e da parte delle Scuole Paritarie • Invio delle Lettere di invito a partecipare alla formazione dei componenti dei Comitati Mensa a tutte le Amministrazioni Comunali da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) • Formazione dei componenti indicativamente nel periodo di novembre/dicembre di ogni anno scolastico, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) previa iscrizione tramite comunicazione di

	<p>adesione da inviare alla segreteria del SIAN indicando n° e nominativo dei partecipanti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione e supporto ai Comitati Mensa a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole che ne fanno richiesta • Fornire a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole che ne fanno richiesta del menù vidimato e approvato dall'ULSS e con i consigli per la cena e per una corretta alimentazione • Organizzazione di incontri informativi con la famiglie, con esperti del SIAN e della Ditta di ristorazione per la presentazione dei menù e delle scelte nutrizionali • Collaborazione con le Amministrazioni Comunali, in fase di elaborazione dei capitolati di appalto e di aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica • Collaborazione con le Amministrazioni Comunali per incontri con le ditte di ristorazione per la verifica del servizio
<p>Indicatori di processo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • N° Comuni aderenti al Corso di formazione dei componenti dei Comitati Mensa Az. ULSS / N° comuni totali Az. ULSS. • N° Scuole (Plessi) che aderiscono al progetto Az. ULSS / N° scuole (Plessi) totali presenti nel Az. ULSS.
<p>Indicatori di esito (modulo A e/o modulo B)</p>	<p>verifica delle modifiche di atteggiamento dei bambini/ragazzi con particolare attenzione al consumo di frutta e verdura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di valutazione del gradimento presso la mensa per i bambini (MODULO B Allegato 7 Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto) e confronto pre e post intervento. <p>verifica delle modifiche di comportamento dei bambini/ragazzi con particolare attenzione al consumo di frutta e verdura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di rilevazione della qualità del pasto con rilevazione dello scarto in mensa (MODULO A Allegato 7 Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto) e confronto pre e post intervento.
<p>Adesioni</p>	<p>Adesioni Corso di Formazione dei componenti di Comitati Mensa: nel periodo di novembre/dicembre di ogni anno scolastico, vengono organizzati corsi di formazione, previo invio di una lettera ai Comuni da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) competente per territorio.</p> <p><u>L'adesione avverrà tramite comunicazione da inviare alla segreteria del SIAN indicando il nominativo della persona del Comune a cui fare riferimento e allegando il n° e l'elenco dei partecipanti al fine di poter programmare il corso di formazione.</u></p> <p>Collaborazione e supporto ai Comitati Mensa <u>su richiesta via mail</u> a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole che ne fanno richiesta.</p> <p>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali, <u>su richiesta via mail</u>, in fase di elaborazione dei capitolati di appalto e di aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica.</p> <p>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali, <u>su richiesta via mail</u>, per incontri con le ditte di ristorazione per la verifica del servizio.</p>