
	<p align="center"><b>Promozione stili di vita sani: alimentazione e nutrizione</b></p>
<p align="center"><b>Progetto</b></p>	<p align="center"><b>Educazione al miglioramento della qualità nella Ristorazione Scolastica</b></p> 
<p align="center"><b>Referente e Informazioni</b></p>	<p><b>Dott.ssa Serena Sarti</b>  Dietista AULSS 7 Pedemontana - Distretto 2  Tel. 0445 389186 <a href="mailto:serena.sarti@aulss7.veneto.it">serena.sarti@aulss7.veneto.it</a>  <b>Segreteria SIAN Distretto 1</b> Tel. 0424 885540 <a href="mailto:sian@aulss7.veneto.it">sian@aulss7.veneto.it</a>  <b>Segreteria SIAN Distretto 2</b> Tel. 0445/389190 <a href="mailto:sian@aulss7.veneto.it">sian@aulss7.veneto.it</a></p>
<p align="center"><b>Destinatari</b></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"><b>Obiettivi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Promuovere menù scolastici nutrizionalmente corretti</b> seguendo le indicazioni delle nuove Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.</li> <li>• <b>Favorire la costituzione di una rete collaborativa</b> 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.</li> <li>• <b>Influenzare positivamente le scelte alimentari</b> anche nel contesto familiare offrendo alla famiglia consigli per il menù della cena.</li> </ul>
<p align="center"><b>Descrizione del progetto</b></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"><b>Costi</b></p>	<p>Costo a carico delle Aziende ULSS</p>
<p align="center"><b>Collaborazioni integrative</b></p>	<p><b>Collaborazione con Laboratorio "Alimentazione" di Cà Dotta.</b>  Tale attività è integrativa di quanto fatto; si tratta di laboratori esperienziali, rivolto alle <b>classi seconde del primo ciclo</b>.  <b>Collaborazione con Progetto "Coloriamo la nostra tavola".</b>  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"><b>Azioni</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Costituzione dei Comitati Mensa</b> da parte delle Amministrazioni Comunali e da parte delle Scuole Paritarie</li> <li>• <b>Invio delle Lettere di invito a partecipare alla formazione dei componenti dei Comitati Mensa</b> a tutte le Amministrazioni Comunali da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)</li> <li>• <b>Formazione dei componenti</b> indicativamente nel periodo di novembre/dicembre di ogni anno scolastico, da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) previa iscrizione tramite comunicazione di adesione da inviare alla segreteria del SIAN indicando n° e nominativo dei partecipanti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Collaborazione e supporto ai Comitati Mensa</b> a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole che ne fanno richiesta</li> <li>• <b>Fornire a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole</b> che ne fanno richiesta del menù vidimato e approvato dall'ULSS e con i consigli per la cena e per una corretta alimentazione</li> <li>• <b>Organizzazione di incontri informativi con la famiglie</b>, con esperti del SIAN e della Ditta di ristorazione per la presentazione dei menù e delle scelte nutrizionali</li> <li>• <b>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali</b>, in fase di elaborazione dei capitolati di appalto e di aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica</li> <li>• <b>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali</b> per incontri con le ditte di ristorazione per la verifica del servizio</li> </ul>
<b>Indicatori di processo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>N° Comuni aderenti al Corso di formazione dei componenti dei Comitati Mensa</b> Az. ULSS / N° comuni totali Az. ULSS.</li> <li>• <b>N° Scuole (Plessi) che aderiscono al progetto</b> Az. ULSS / N° scuole (Plessi) totali presenti nel Az. ULSS.</li> </ul>
<b>Indicatori di esito (modulo A e/o modulo B)</b>	<p>verifica delle <b>modifiche di atteggiamento dei bambini/ragazzi</b> con particolare attenzione al consumo di frutta e verdura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scheda di valutazione del gradimento presso la mensa per i bambini</b> (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.</li> </ul> <p>verifica delle <b>modifiche di comportamento dei bambini/ragazzi</b> con particolare attenzione al consumo di frutta e verdura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scheda di rilevazione della qualità del pasto con rilevazione dello scarto in mensa</b> (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.</li> </ul>
<b>Adesioni</b>	<p><b>Adesioni Corso di Formazione dei componenti di Comitati Mensa:</b> 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><b><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></b></p> <p><b>Collaborazione e supporto ai Comitati Mensa</b> <u>su richiesta via mail</u> a tutte le Amministrazioni Comunali e alle Scuole che ne fanno richiesta.</p> <p><b>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali</b>, <u>su richiesta via mail</u>, in fase di elaborazione dei capitolati di appalto e di aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica.</p> <p><b>Collaborazione con le Amministrazioni Comunali</b>, <u>su richiesta via mail</u>, per incontri con le ditte di ristorazione per la verifica del servizio.</p>