



La sensibilizzazione sugli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva:

Strategie del PI-13

VERDUNO 03/10/2025

Lucia BIOLETTI

ASL TO3

Dirigente Biologo SIAN

Silvia RIPETTA

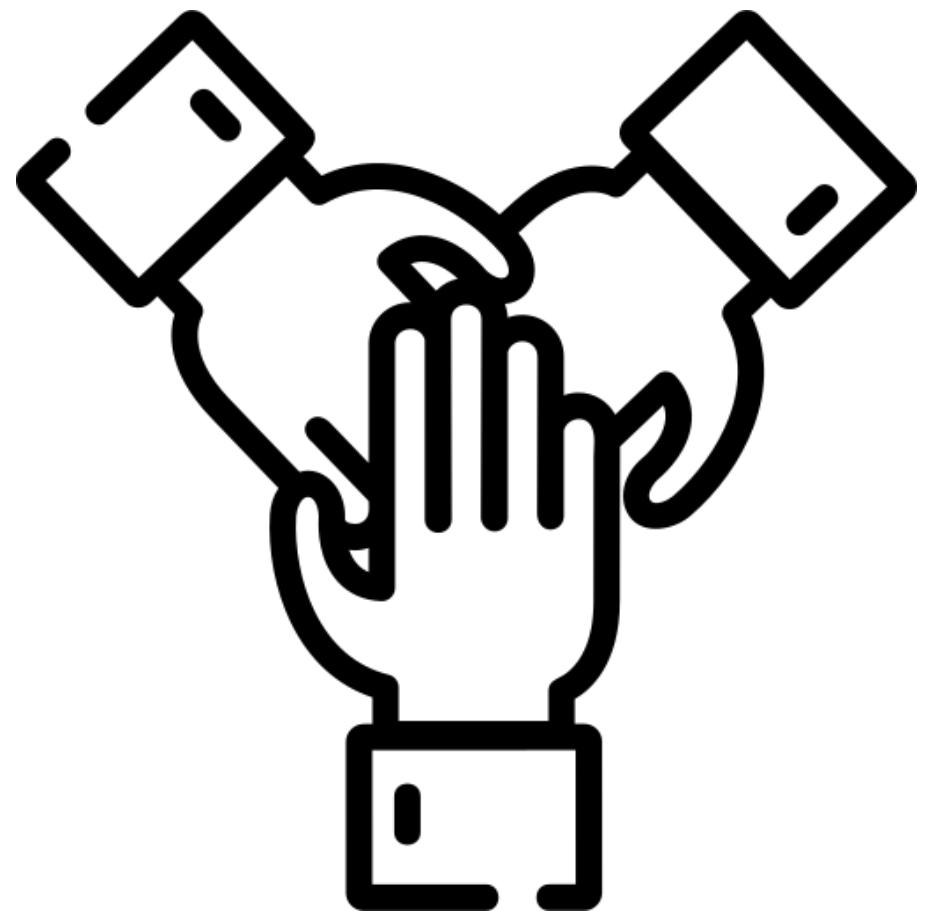
Regione Piemonte

Settore Prevenzione, Sanità Pubblica,
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale



Il Programma PL13 è....



- ✓ in continuità con il precedente programma PRP 2014-2019
(Programma 9)
- ✓ un luogo di incontro, e cooperazione, tra la dietologia clinica e quella territoriale

PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale

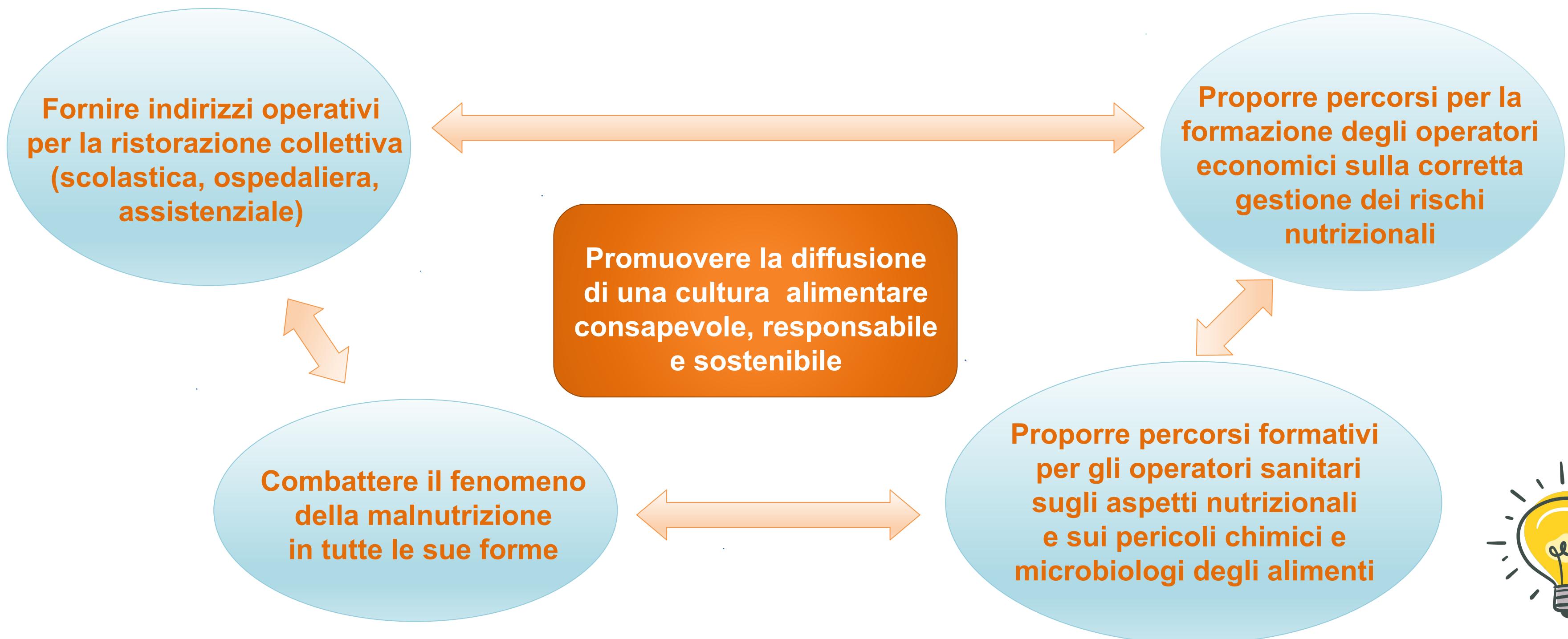


PL13 Alimenti e salute

- Costituzione di un **gruppo intersetoriale** sui determinanti di salute correlati all'alimentazione (con operatori della prevenzione e clinici del Sistema Sanitario, operatori dell'Agricoltura, dell'Ambiente, del settore produttivo)
- Ricerca e diffusione di **documentazione evidence-based sui determinanti di salute correlati all'alimentazione**, a supporto degli interventi nei setting scolastico, sanitario/clinico, lavorativo, di comunità e primi 1000 giorni.
- **Formazione per operatori sanitari** su: impatto sulla salute e sull'ambiente degli alimenti, riduzione sprechi e sostenibilità.
- Adozione di un approccio integrato per la prevenzione, l'intercettazione precoce e la gestione della **malnutrizione**.
- Potenziamento del sistema di gestione delle malattie da alimenti (MTA).
- Avvio di un **programma di comunicazione** rivolto ai consumatori e agli operatori economici.
- **Equità**: Contrastare al sovrappeso e obesità nei bambini nei contesti a maggior prevalenza (in raccordo con PP1).
- **Atteso 2025**: realizzazione **di percorsi formativi per operatori economici e associazioni di categoria** su: riduzione del sale negli alimenti, corretta porzionatura, promozione del consumo di frutta e verdura, gestione degli avanzi e limitazione degli sprechi, pericoli chimici e microbiologici.



PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale



PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale



Sfide sia specificatamente nutrizionali (prevenzione dell'obesità e di diverse forme di malnutrizione) sia legate alla salute del pianeta.

È ormai ben noto come le scelte alimentari abbiano un impatto rilevante sul consumo di acqua e suolo, sui cambiamenti climatici, oltre che su numerosi aspetti sociali, etici ed economici.



PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale



Ampio spazio ad azioni di informazione e comunicazione rivolte alla popolazione generale per migliorare la consapevolezza relativa alla dieta sana, equilibrata e sostenibile.



PL 13 «Alimenti e Salute»: obiettivi e razionale



OBIETTIVO PL13_OS06	Migliorare la conoscenza e contenere il fenomeno della malnutrizione			
INDICATORE PL13_OS06_IS06	Attuare programmi di raccolta dati sulla qualità nutrizionale dell'offerta alimentare nella ristorazione collettiva			
formula	Implementazione delle attività di raccolta dati sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva mediante apposite schede di valutazione del rischio nutrizionale.			
Standard	Attuazione annuale dei programmi di sorveglianza della qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva.			
Valori attesi annuali	2022 Predisposizione programmazione regionale per la sorveglianza della qualità nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva e predisposizione schede di valutazione del rischio nutrizionale	2023 Attuazione programmazione regionale per la sorveglianza della qualità nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva	2024 Attuazione programmazione regionale per la sorveglianza della qualità nutrizionale dei pasti nella ristorazione collettiva	2025 Stesura report relativo alla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva
Fonte	Regione Piemonte			



PL 13 «Alimenti e Salute»: azione

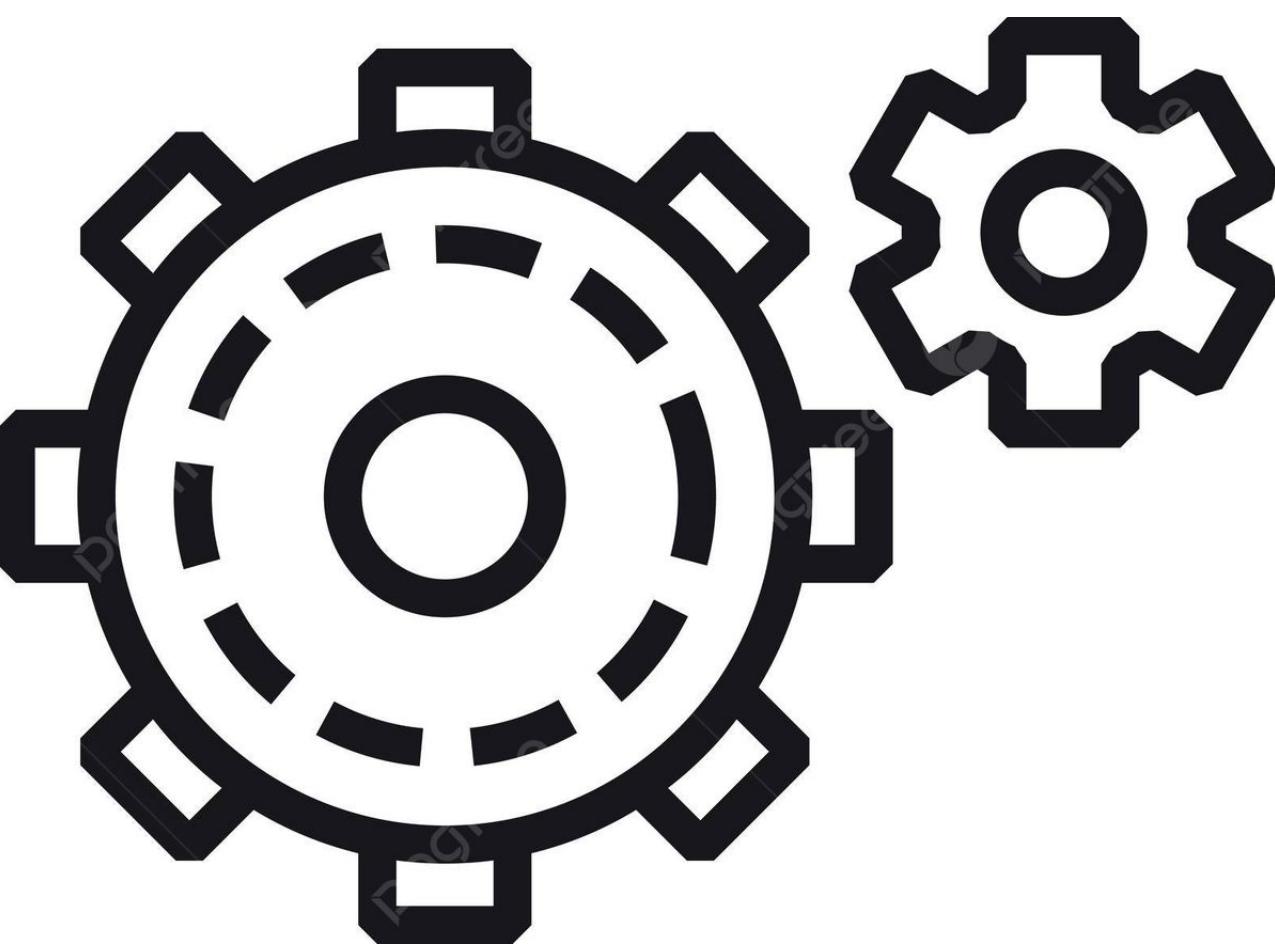
13.6 - Prevenzione della

malnutrizione

Nel 2024 è stata avviata una indagine conoscitiva sulla gestione e sulle modalità del servizio di ristorazione nelle strutture scolastiche al fine di avere dati aggiornati e poter diffondere le nuove Linee Guida regionali sulla ristorazione scolastica.

I SIAN delle ASL piemontesi si sono occupati di diffondere ai Comuni il questionario online relativo al censimento in ristorazione scolastica.

Nel corso del 2025 i dati raccolti attraverso l'indagine conoscitiva sulla ristorazione scolastica saranno elaborati e inviati alle ASL



PL 13 «Alimenti e Salute»: azione

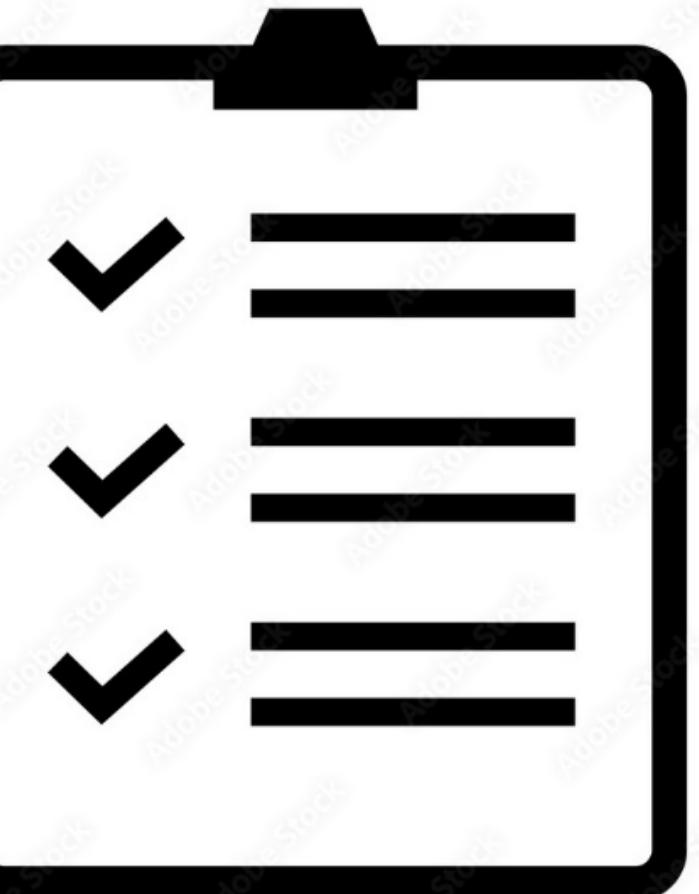
13.6 - Prevenzione della

malnutrizione

L'indagine consisteva in un questionario che aveva come obiettivo quello di acquisire le informazioni di dettaglio relative alle modalità di gestione ed erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Il questionario era composto, oltre che dalle richieste di informazioni generali che descrivano la scuola in questione e le modalità con cui viene eventualmente fornito il servizio di refezione, da più di 20 domande che coprivano sia aspetti nutrizionali dei pasti serviti, sia aspetti di sostenibilità ambientale, sia aspetti di educazione alimentare.

E' stato divulgato per mezzo della piattaforma Eusurvey che garantisce



EUSurvey

Salvo Lucia BIOLETTI (chiusura sessione) | Guida + | Logout +

5827df5d... Dashboard Indagini Esportazioni Rubrica Impostazioni Nuova indagine +



Per creare più facilmente indagini e moduli online

Accesso

Modifica contributo

Scarica contributo

Risultati

Indagini online a portata di clic con EUSurvey!

Il mal d'orecchio raccoglie i pareri dei portatori di interessi su un determinato argomento?

Consultava regolarmente imprese, cittadini o altre parti interessate?

Misurare il grado di soddisfazione degli utenti? Dispense e moduli di valutazione e confronto?

Per visualizzare i contributi inviat, cliccare qui.

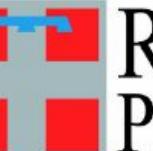
Attenzione: occorre un'autorizzazione per utente esperto, che non viene concessa a tutti i partecipanti all'indagine.

EUSurvey è ora disponibile in 24 lingue ufficiali dell'UE.



5827df5d... Pannello di controllo Sondaggi Esportazioni Rubrica Impostazioni Nuovo sondaggio +

Panoramica Redattore Test Risultati Partecipanti Privilegi Traduzioni Proprietà Attività

 REGIONE PIEMONTE

La Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità, Direzione Sanità e Welfare – Settore Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, a seguito della revisione e aggiornamento delle Proposte operative per la ristorazione collettiva scolastica avvenuta nel 2023, ha ritenuto necessario acquisire alcune informazioni relative alle modalità di gestione ed erogazione del servizio di ristorazione nelle strutture scolastiche mediante il presente questionario. La raccolta di tali informazioni consentirà di avere un quadro aggiornato sul sistema della ristorazione scolastica in Piemonte e ragionare su possibili aree di miglioramento come previsto negli obiettivi nel nuovo Piano Regionale della Prevenzione PRP 2020-2025 – PL13 Alimenti e Salute. Il questionario dovrà essere compilato da un referente di plesso / scuola **entro il 31 dicembre 2024**.

Si ricorda che:

- occorre compilare **n. 1 scheda per ogni plesso/scuola**
- le risposte non potranno essere modificate dopo l'invio
- ogni compilatore potrà inviare più di un questionario
- per la compilazione è preferibile utilizzare browser aggiornati.

Per eventuali esigenze/chiarimenti potete inviare una mail alla Dott.ssa Lucia Bioletti lucia.bioletti@aslto3.piemonte.it

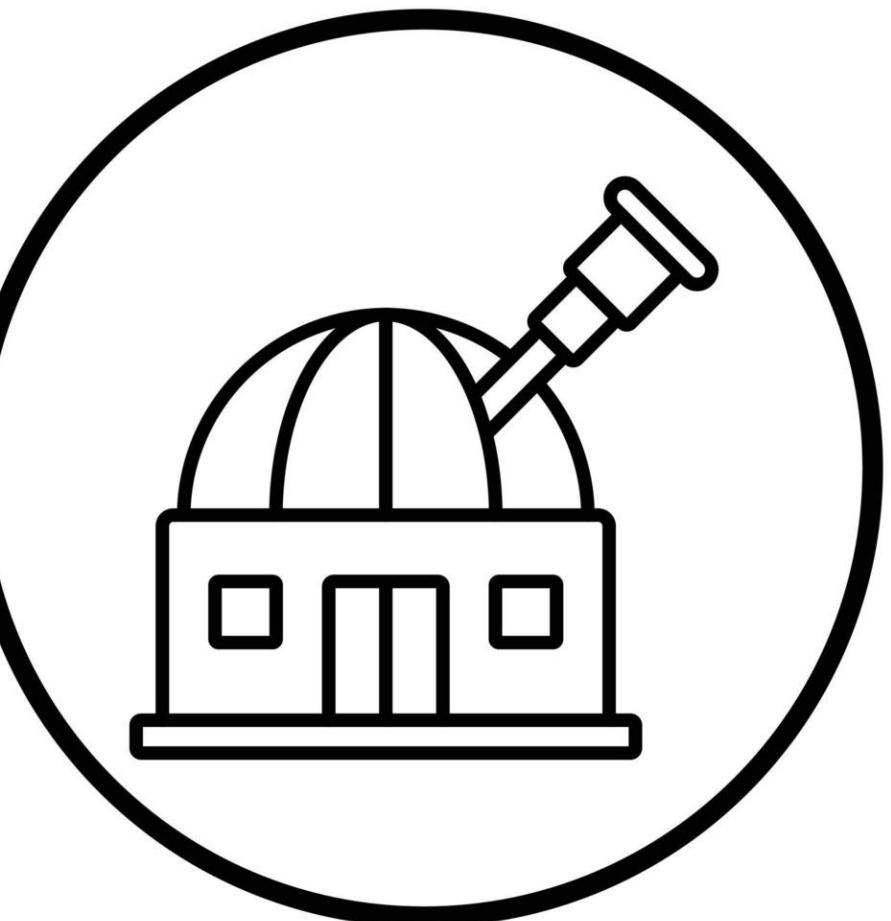


Risultati dell'indagine sulla ristorazione collettiva scolastica



Al questionario hanno risposto in totale **1821 soggetti** (suddivisi tra singole scuole, plessi scolastici, responsabili del servizio istruzione dei Comuni).

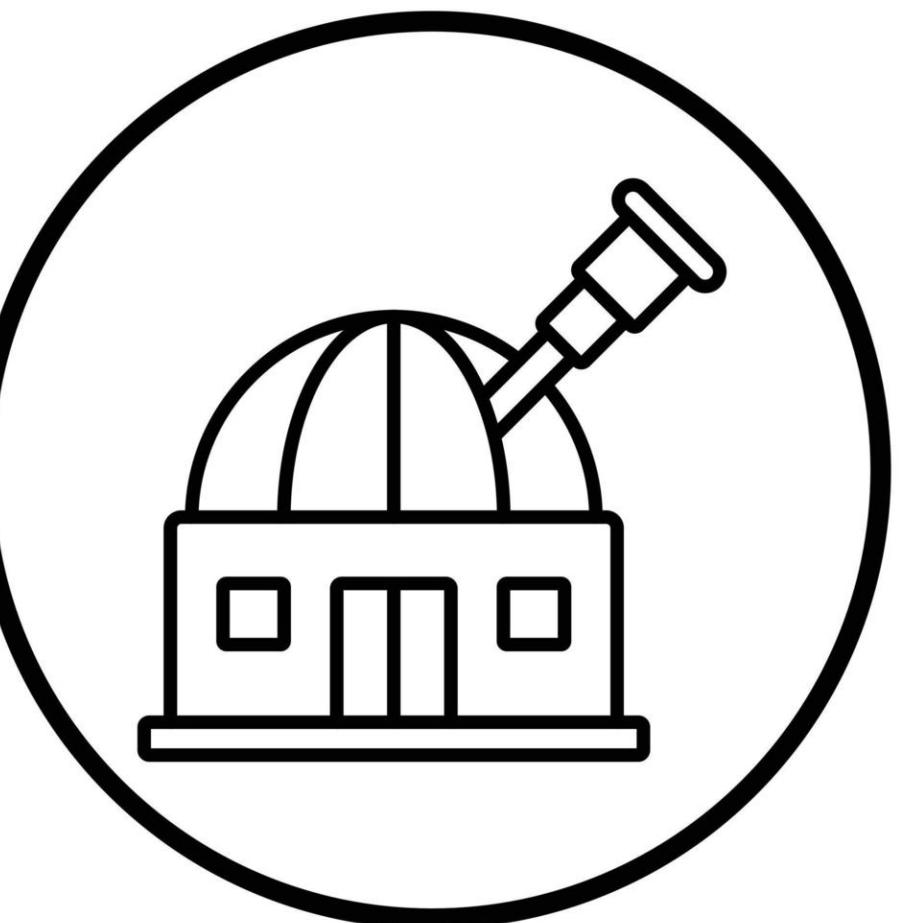
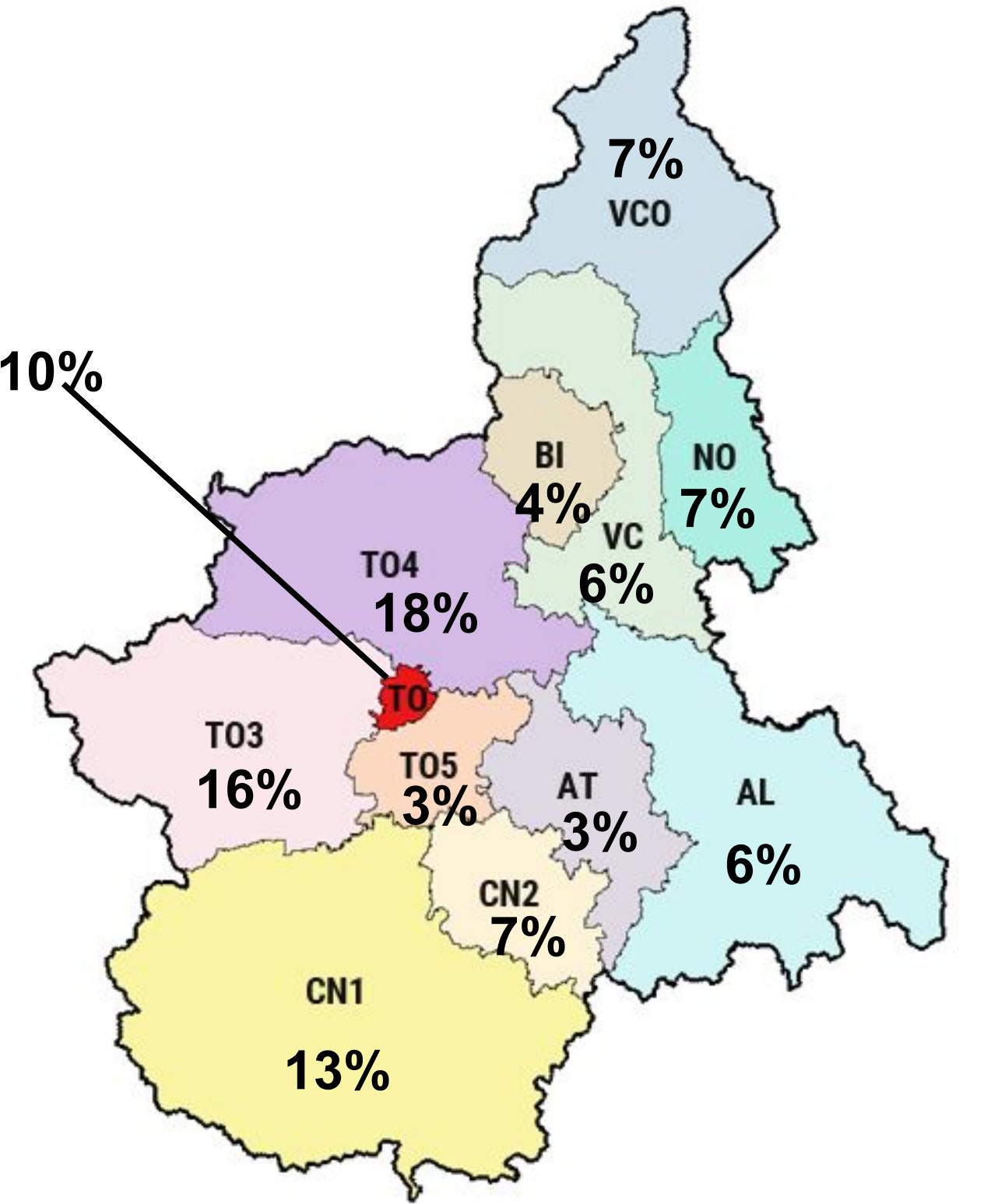
Di questi, il **97% (1758 soggetti)** fornisce un servizio di refezione.



Risultati dell'indagine sulla ristorazione collettiva scolastica



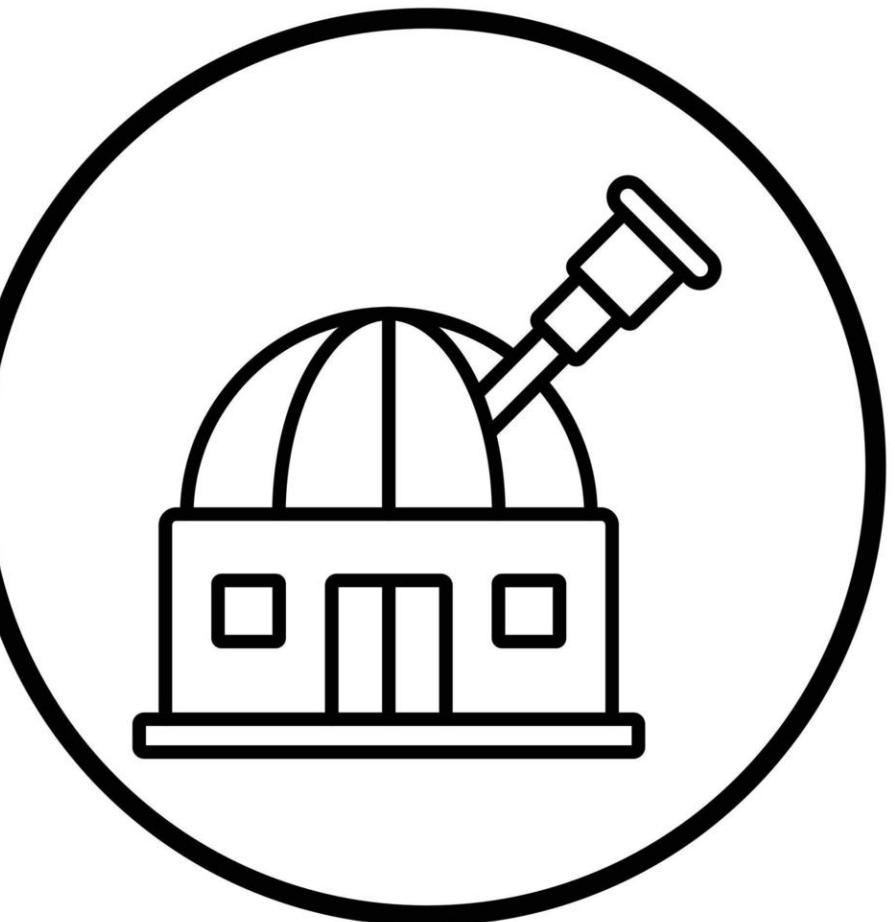
Quanti soggetti hanno
risposto divisi per ASL
di competenza?



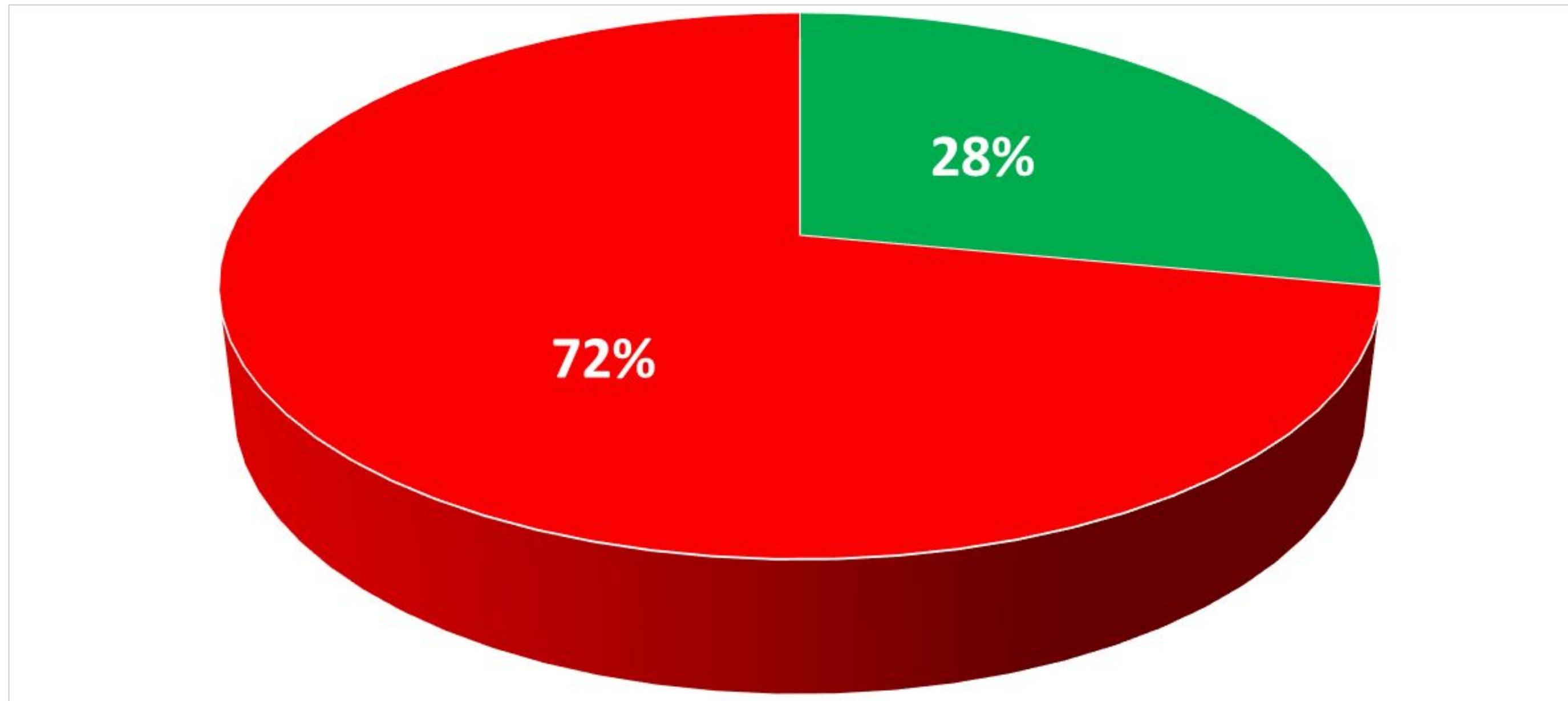
Risultati dell'indagine sulla ristorazione collettiva scolastica



↗ Quante scuole usufruiscono del servizio mensa?

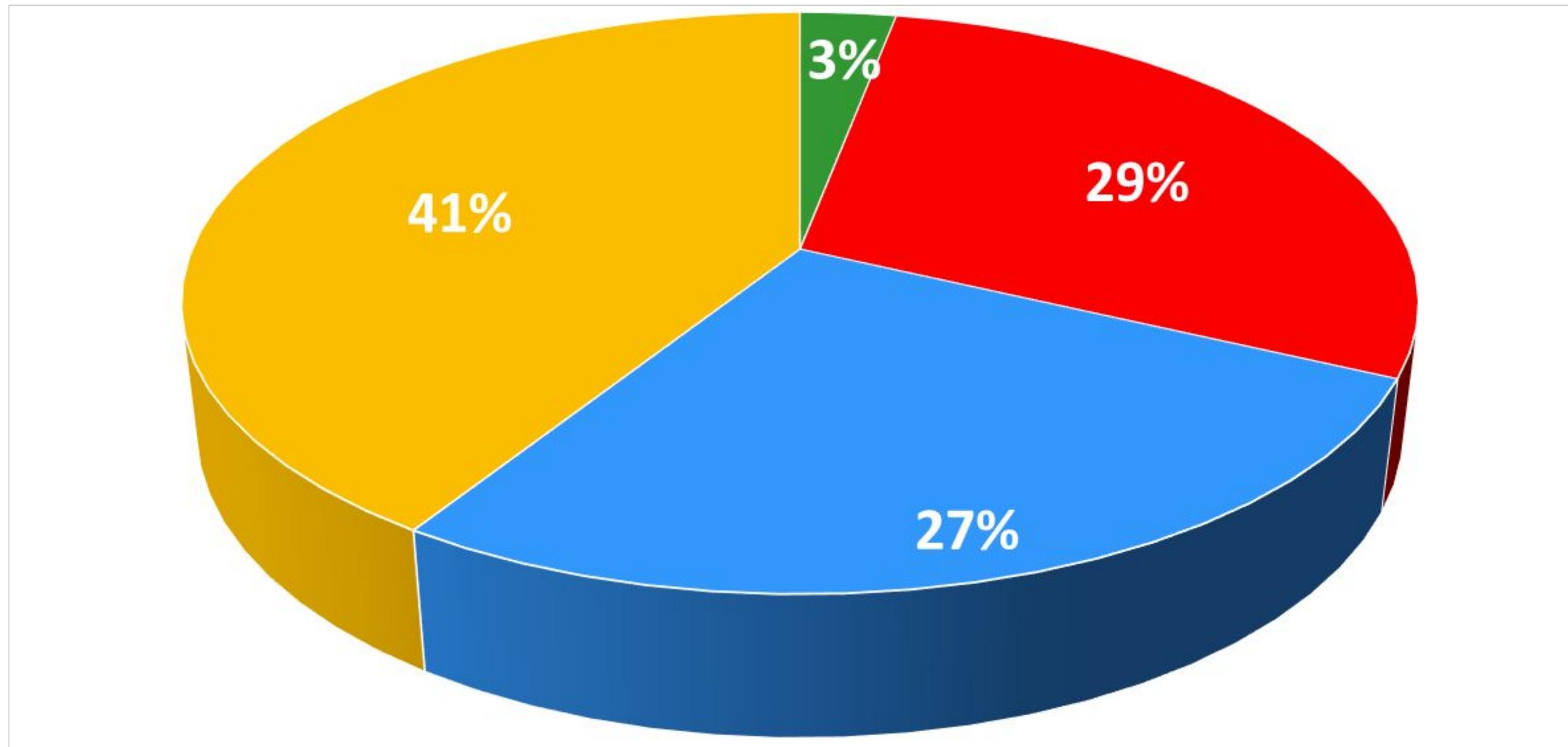


E' PREVISTA UNA VALUTAZIONE DEGLI AVANZI NEI PIATTI DEGLI UTENTI?



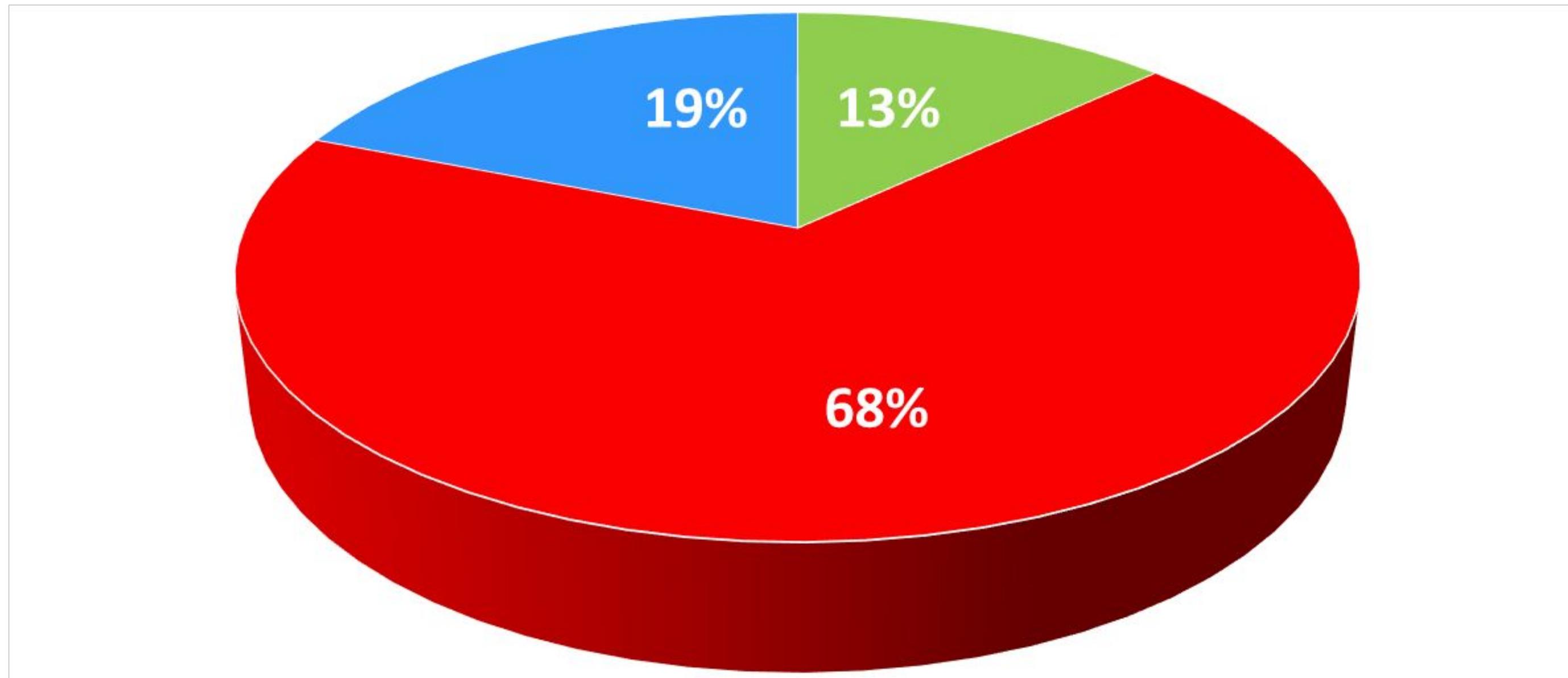
■ SI ■ NO

QUALI PIATTI AVANZANO DI PIÙ?



■ Frutta ■ Legumi ■ Pesce ■ Verdura

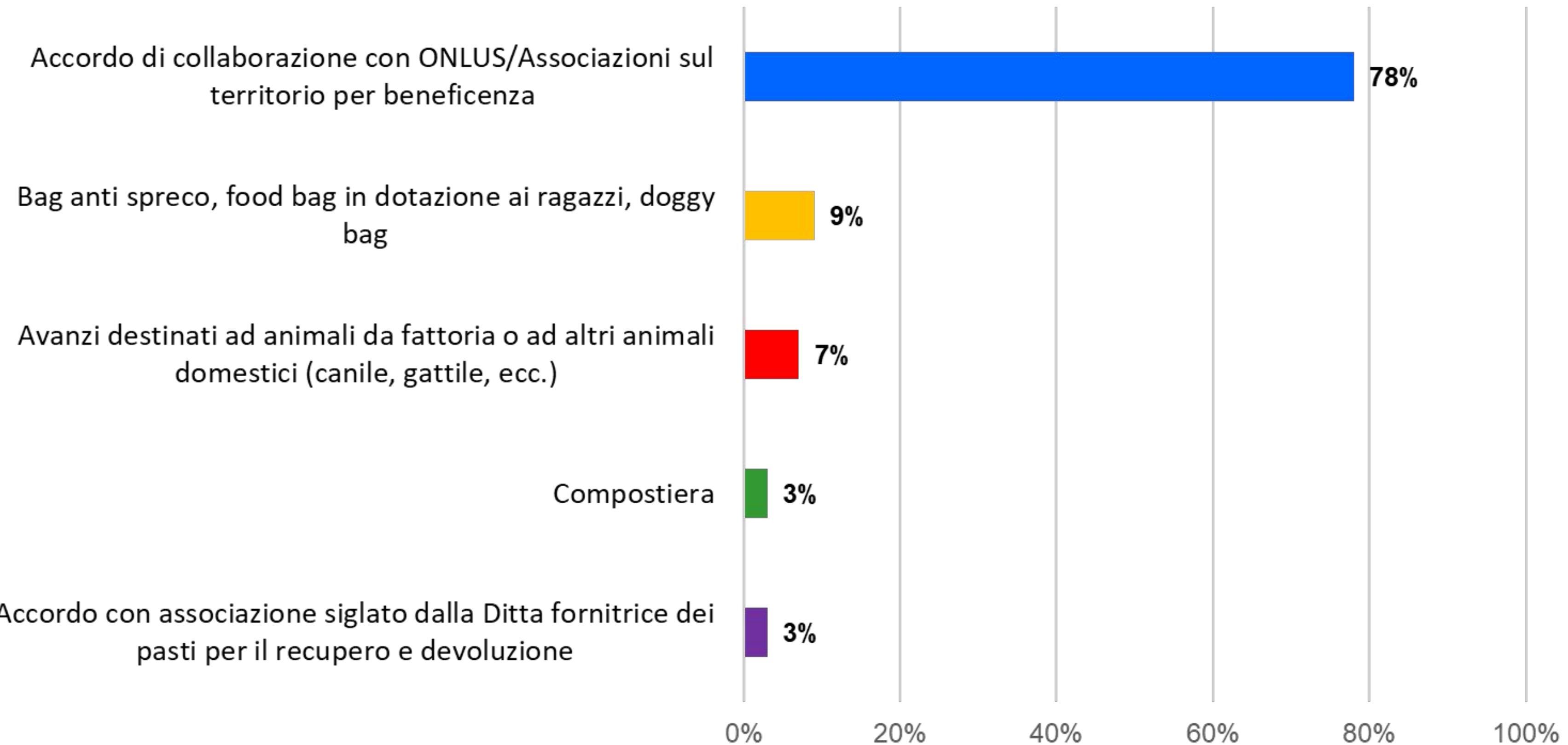
ESISTE UN SISTEMA DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI?



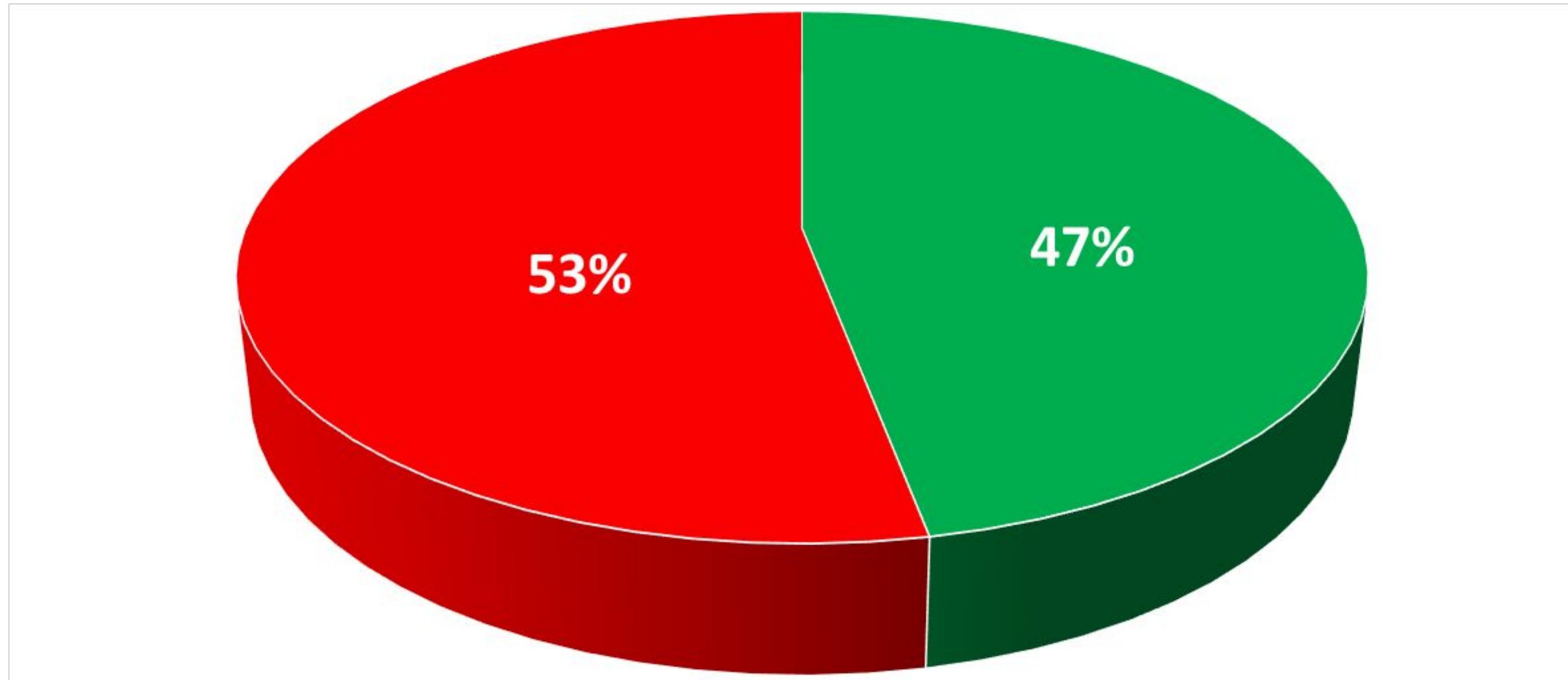
■ SI ■ NO ■ NON SO



MODALITÀ DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

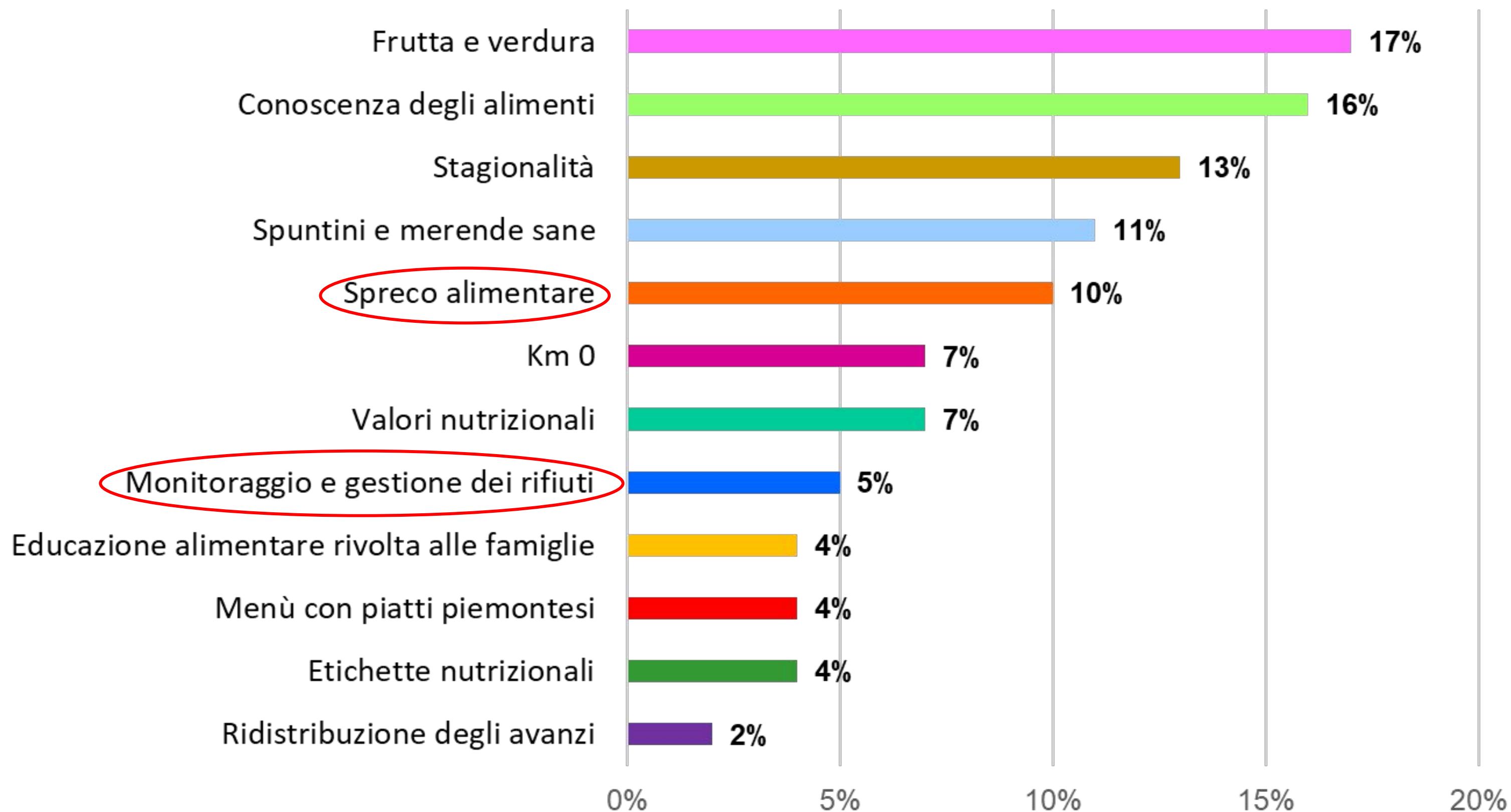


SONO IN CORSO PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (aa 2024-25)?

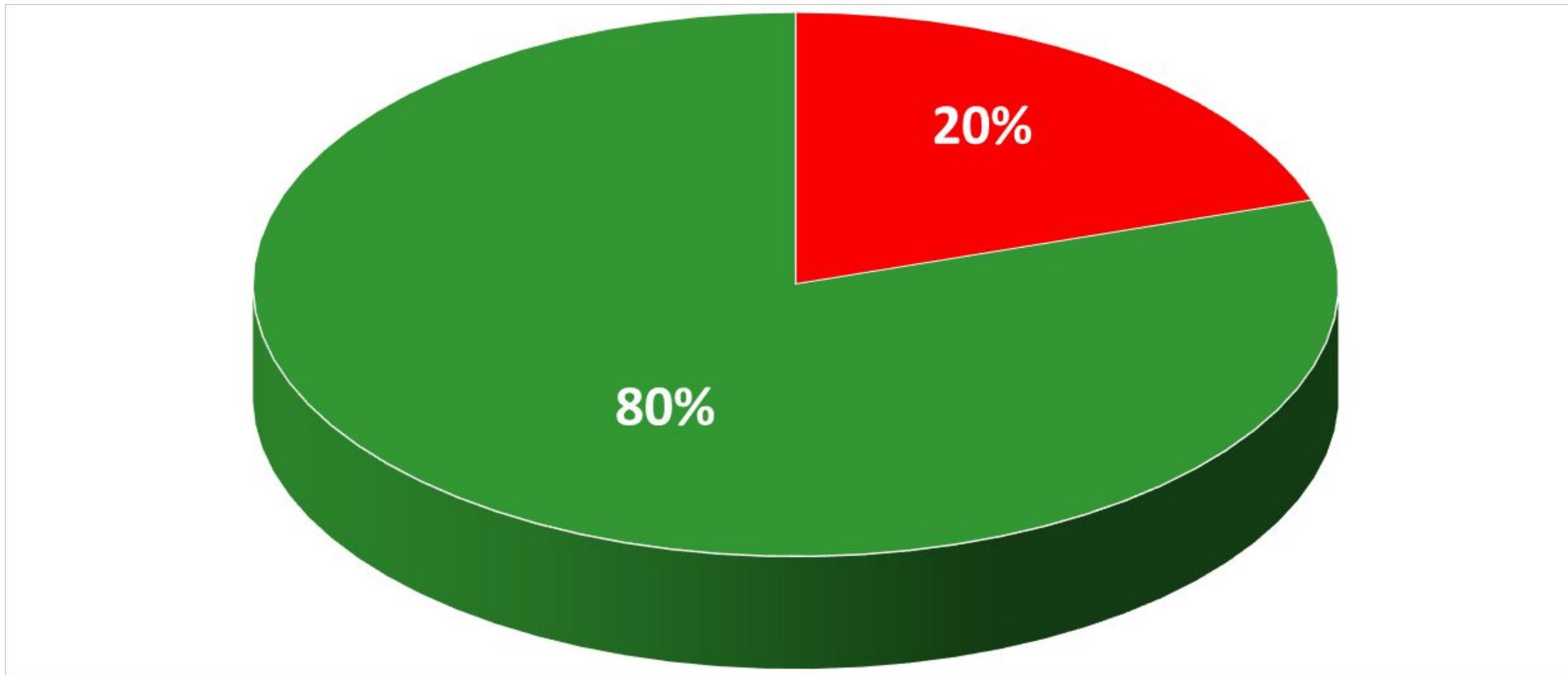


■ SI ■ NO

MODALITÀ DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI



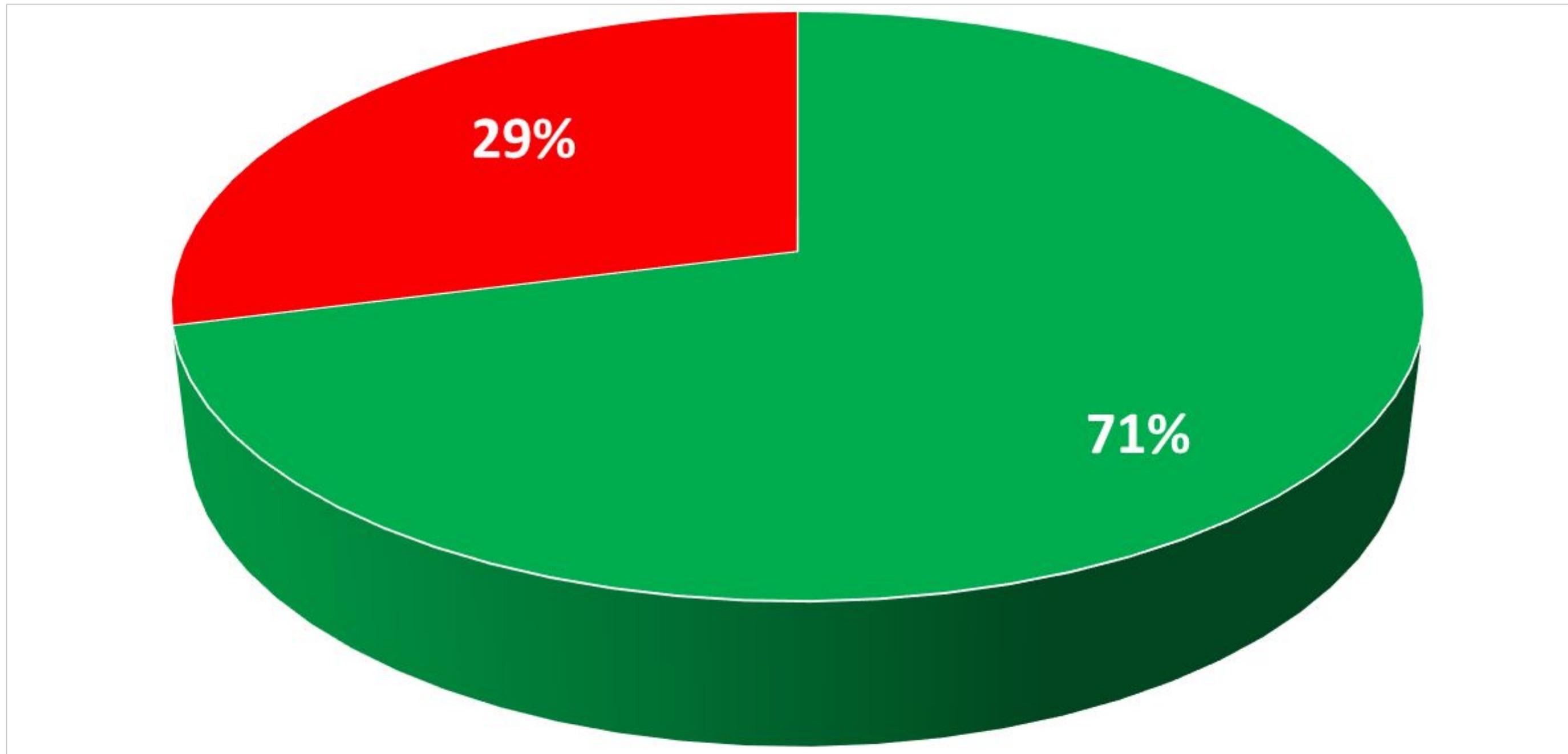
GLI ACCESSORI AL PASTO (POSATE, BICCHIERI, ECC.) SONO...



■ MONOUSO

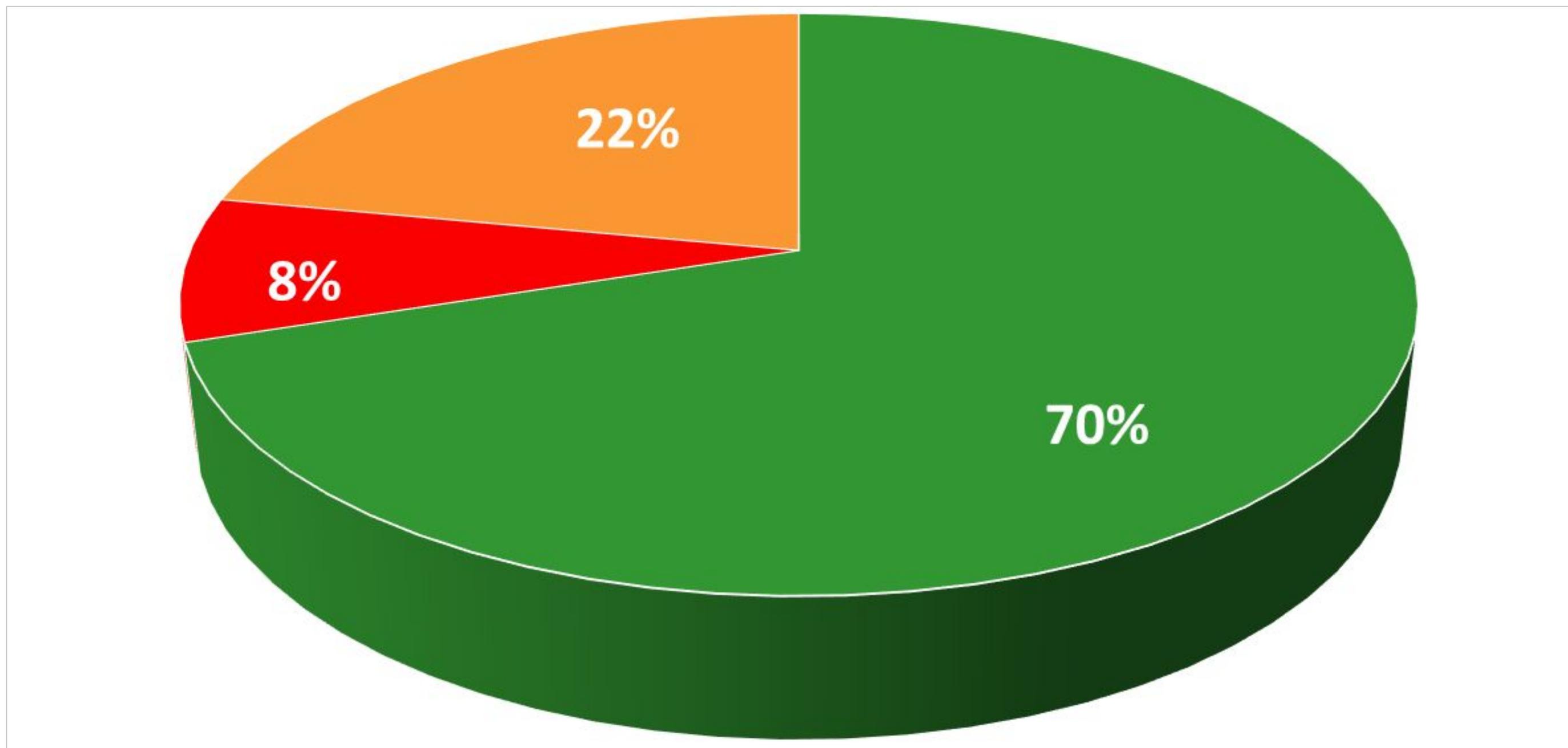
■ RIUTILIZZABILI

SIETE A CONOSCENZA DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)?



■ SI ■ NO

NELLA MENSA VENGONO APPLICATI I CAM?



■ SI ■ NO ■ NON SO

PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE PIEMONTE



Sommario

1 Introduzione	7
2 Gli Attori della ristorazione scolastica	9
2.1 Ruolo dei soggetti titolari del servizio (comuni, privati, comunità collinari/montane, ecc.)	9
2.2 Gestori del servizio di ristorazione	9
2.3 Azienda Sanitaria Locale e Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione	10
2.4 Scuole	10
2.5 Commissioni mensa	11
3 La qualità nutrizionale	12
3.1 Indicazioni e criteri di formulazione e/o valutazione dei menù e delle tabelle dietetiche	12
3.2 Fabbisogni nutrizionali e LARN	12
3.3 Indicazioni per i nidi d'infanzia	15
3.4 Indicazioni per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado	22
3.5 Griglia guidata per l'elaborazione dei menù scolastici	27
3.6 Strategie per favorire comportamenti salutari in mensa	29
3.7 Il piatto unico	31
3.8 Consigli per lo spuntino di metà mattina	31
3.9 Le grammature differenziate	33
4 La sicurezza alimentare e nutrizionale	37
4.1 Situazioni particolari (festività, menù a tema, feste di compleanno, gita, ecc.)	37
4.2 La sicurezza per la gestione delle diete speciali	39
5 Diete di base, speciali e diete etico-religiose	42
5.1 Modalità di richiesta di valutazione/formulazione del menù vitto comune al SIAN dell'ASL Competente per territorio	42
5.2 Modalità di gestione delle diete speciali da parte del SIAN dell'ASL Competente per territorio	43
5.3 Dieta leggera/in bianco	44
5.4 Diete per motivi etico-religiosi e culturali	44
5.5 Diete vegetariane e vegane	45
6 Sostenibilità ambientale, avanzi e sprechi	46
6.1 Normativa di riferimento	47
6.2 Esperienze nazionali e sperimentazioni	48



RiGenerazione Scuola

Seguici su:



Il Piano

I quattro pilastri

Green community

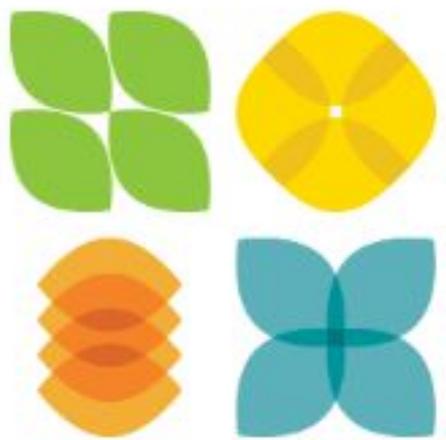
Partecipa

Materiale didattico

Iniziative delle scuole

Eco news

Home / I quattro pilastri



I quattro pilastri

Pilastro 1

Pilastro 2

Pilastro 3

Pilastro 4

I quattro pilastri del piano

Il piano
nella co-
noscenza
degli ed
modelli
saperi, i

Pilastro 1

Rigenerazione dei saperi

Saperi, contenuti, attività e saperi vissuti



Pilastro 2

Rigenerazione dei comportamenti

Cittadinanza alimentare, rifiuti zero e mobilità dolce



:a. Vale a dire
saperi e le
tici, la qualità
ne il nuovo
one dei

Pilastro 3
**Rigenerazione delle
infrastrutture**

Infrastrutture fisiche e digitali

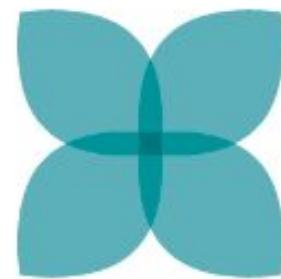


Pilastro 4

Rigenerazione delle opportunità

Nuovi corsi di studio





[I quattro pilastri](#)

[Pilastro 1](#)

[Pilastro 2](#)

[Pilastro 3](#)

[Pilastro 4](#)

Pilastro 2

Rigenerazione dei comportamenti



Il pilastro RiGenerazione dei comportamenti prevede la messa a regime di un insieme di attività formative e l'emanazione di linee guida per stimolare e indurre la comunità scolastica a comportamenti virtuosi volti a convertire le abitudini e gli stili di vita.

Cittadinanza alimentare

- Attività di indirizzo per mense biologiche e sostenibili
- Prevedere esclusivamente distributori per bevande e cibi sostenibili
- Nelle mense prodotti a km 0
 - Innalzamento dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per i fornitori e gestori delle mense scolastiche



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione*



Ai Dirigenti scolastici
di tutte le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado
per il tramite
dei Direttori dei rispettivi Uffici Scolastici Regionali
LORO SEDI

e p.c. Ufficio di Gabinetto del Ministro
SEDE

Ufficio Stampa
SEDE

Oggetto: Consumazione del pasto a scuola.

In primo luogo, la decisione della Corte conferma che, per i percorsi del tempo pieno e prolungato (e si ritiene anche per le forme di tempo “potenziato” che sono espressione dell’autonomia delle singole scuole), il tempo curricolare comprende, unitamente alle attività propriamente disciplinari, attività formative in queste integrate, tra le quali rientrano inequivocabilmente quelle dedicate alla consumazione del pasto a scuola. Pertanto, essendo il



Grazie per l'attenzione

Lucia BIOLETTI
Silvia RIPETTA