

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1189 del 01 agosto 2017

Approvazione delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" nella Regione del Veneto.

[Sanità e igiene pubblica]

Note per la trasparenza:

con il presente provvedimento si approvano le Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica allo scopo di fornire un mezzo di educazione alimentare alle famiglie attraverso gli studenti e gli insegnanti ma soprattutto dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza.

Il presente provvedimento non comporta spesa per il bilancio regionale.

L'Assessore Luca Coletto riferisce quanto segue.

Il programma "Guadagnare Salute", approvato con D.P.C.M. del 4 maggio 2007, prevede il potenziamento a livello regionale di politiche e strategie a sostegno della promozione della salute, secondo i principi e l'implementazione delle azioni di competenza regionale previsti dal Programma nazionale "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari".

Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta rilevanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti. Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, per poi proseguire durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è, per esempio, direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti ad essere più produttivi.

La Regione del Veneto ha aderito a diversi progetti nazionali e regionali, che affrontano la problematica, stipulando Accordi di Collaborazione sia con il Ministero della Salute che con altre Regioni inoltre ha ritenuto necessario fornire ulteriori riferimenti nell'ambito della ristorazione collettiva e sociale intesa come sistema gestionale ed economico, che ha come obiettivi principali, oltre alla promozione di abitudini alimentari corrette, quello di garantire un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma allo stesso tempo gradevole e accettato dall'utente, con un giusto rapporto tra qualità e prezzo.

Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari.

Il problema della ristorazione scolastica è stato affrontato per la prima volta, in modo organico e completo, con la delibera della Giunta Regionale n. 3883 del 30.12.2001 che ha approvato le Linee Guida per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, aggiornate nel 2003, nel 2007 e nel 2013 a seguito dell'evoluzione della normativa europea e nazionale, dell'acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche, dell'insorgenza di nuovi aspetti riguardanti le diete speciali ma anche tenendo presente l'esperienza maturata dai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende Ulss del Veneto.

Nel Piano Regionale della Prevenzione 2014 - 2018 è stato previsto il Programma per la promozione di una corretta alimentazione, che prevede un'azione specifica sulla ristorazione collettiva sociale, affiancata da altre due azioni riguardanti la consulenza dietetico-nutrizionale e l'educazione e promozione della salute in ambito alimentare. Questo ha comportato a livello regionale lo sviluppo di una programmazione nelle diverse aree di interesse alla quale hanno fatto seguito interventi di formazione per gli addetti alla ristorazione collettiva sociale, il supporto alle amministrazioni locali per la stesura dei capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva e la formazione dei componenti dei comitati mensa nelle strutture scolastiche diffuse sul territorio dell'intera Regione.

Al fine di dare uno strumento regionale di supporto uniforme alle amministrazioni comunali e scolastiche (pubbliche e private), è stata redatta, tramite un apposito gruppo di lavoro formato da una commissione di esperti, questa nuova edizione delle Linee di indirizzo della Regione del Veneto per la ristorazione scolastica, in aggiornamento delle precedenti. Essa comprende linee di

orientamento per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e per l'appalto a strutture specializzate, nonché schede relative ai principali prodotti alimentari e un modello per la stesura del menù, a scopo puramente esemplificativo, cui poter fare riferimento, tenendo comunque presente che ogni singola situazione ha proprie peculiarità per le quali va effettuata un'appropriata ed attenta valutazione.

Per quanto riguarda gli aspetti dietetico-nutrizionali, sono state prodotte linee di indirizzo tecnico scientifico mediante la realizzazione di tabelle dietetiche aggiornate secondo i nuovi LARN 2014 e diversificate per fasce di età. Rispetto alle edizioni precedenti, è stata data notevole importanza alla gestione delle diete speciali per allergia in virtù del Regolamento UE 1169/2011, per il capitolato d'appalto si è tenuto conto del nuovo Codice degli Appalti, inoltre è stato dato rilievo alla lotta allo spreco alimentare coerentemente a quanto indicato nella Legge del 19 agosto 2016, n. 166.

Alla luce di queste considerazioni si ritiene di approvare le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" nella Regione del Veneto di cui all'**Allegato "A"** al presente provvedimento che ne costituisce parte integrante allo scopo di fornire un mezzo di educazione alimentare alle famiglie attraverso gli studenti e gli insegnanti ma soprattutto dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale, e che successivamente alla definizione di detta istruttoria non sono pervenute osservazioni in grado di pregiudicare l'approvazione del presente atto;

Visto l'art. 2, comma 2, lett. o) della Legge Regionale n. 54 del 31 dicembre 2012;

Visto l'articolo 4 della L.R. 1/1997, successivamente integrato e modificato dalla L.R. 54/2012;

Vista la DGR n. 3883 del 30.12.2001;

Visto il DPCM del 4 maggio 2007;

Vista la Legge 19 agosto 2016, n. 166.

delibera

1. di prendere atto di quanto espresso in premessa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di approvare le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" nella Regione del Veneto contenute nell'**Allegato "A"** al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante, al fine di offrire un mezzo di educazione alimentare alle famiglie attraverso gli studenti e gli insegnanti ma soprattutto dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza;
3. di demandare alla Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria l'attuazione del presente provvedimento;
4. di dare atto che la presente deliberazione non comporta spese a carico del bilancio regionale;
5. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione del Veneto.