

UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Dipartimento di Prevenzione
 Direttore e Refente SPS: Dott.ssa Annamaria Del Sole

Rovigo, 12/10/2026

**“PROPOSTE PER LA PROMOZIONE DI ABITUDINI ALIMENTARI SALUTARI”
 DEDICATE ALLE SCUOLE
 ADERENTI ALLA RETE “SCUOLE CHE PROMUOVONO SALUTE” a.s.2026-2027**

Si presentano le schede delle attività descritte nel *“Documento delle pratiche raccomandate a scuola, Protocollo d’intesa Veneto per la Salute, Protocollo d’intesa Scuole-Regioni Salute in tutte le Politiche, Anno scolastico 2026-2027”*, declinate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda ULSS 5 Polesana per ciò che concerne l’area “proposte per la promozione di abitudini alimentari salutari”.

Tipologia di intervento	Proposta	Asilo Nido	Scuola infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria I grado	Scuola secondaria II grado	Aree prioritarie di intervento
Interventi curriculari	“Dammi il 5” – Laboratorio di alimentazione		X	X			Ambiente, promozione di abitudini alimentari salutari
	“Il Signor Iodio e il Signor Poco Sale amici x la pelle”			X			Promozione di abitudini alimentari salutari
	Raccontiamo la salute		X	X			Ambiente, agricoltura, promozione di abitudini alimentari salutari, attività motoria, sicurezza
	Raccontiamo la salute – Focus Celiachia		(ultimo anno)	X			Promozione di abitudini alimentari salutari
Iniziative strutturali	Merenda a scuola / My Ideal Break	X	X	X	X		Agricoltura e sostenibilità, promozione di abitudini alimentari salutari
	Frutta, verdura, latte e prodotti lattiero-caseari nelle scuole			X			Agricoltura e sostenibilità, promozione di abitudini alimentari salutari
	Mensa scolastica / “Linee di indirizzo regionali per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”	X	X	X	X	X	Protezione e tutela dell’ambiente, diffusione di agricoltura fondata su criteri di eticità e sostenibilità, promozione di abitudini alimentari salutari, sicurezza
	Nutrivending - progetto per il miglioramento della qualità nutrizionale nel vending a scuola					X	Ambiente, agricoltura, promozione di abitudini alimentari salutari

Per informazioni contattare il: Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’AULSS 5 Polesana

Referente: dietista dott.ssa Sandra Bassini tel.0425-393799, dietista dott.ssa Picci Susanna tel. 0425-394772;

mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it

pagina: <https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute>

INTERVENTO CURRICULARE/USCITA DIDATTICA



Proposta	"DAMMI IL 5" - LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE
Aree di intervento	✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	Il programma "Dammi il 5" nasce nel 2012 all'interno dei Laboratori Multimediali per la Promozione della Salute- Ca' Cotta – Centro Regionale in cui si sviluppano percorsi di promozione degli stili di vita sani. All'interno di questa cornice, il programma "Dammi 5" promuove uno dei 4 importanti stili di vita: la corretta alimentazione. Gli alunni, guidati dai propri insegnanti, partecipano al percorso, attraverso due laboratori, uno scientifico e uno creativo. Attraverso la lettura di due racconti, con relative rappresentazioni grafiche ("teatrini") e laboratori coi giochi delle scatole sensoriali, il gioco di costruzione della piramide alimentare e della giornata alimentare, si permette ai bambini di vivere un'esperienza sensoriale con frutta e verdura, trasmettendo informazioni basilari circa le regole per una sana ed equilibrata alimentazione.
Destinatari	✓ Scuola infanzia (ultimo anno) ✓ Scuola primaria (ideato per le classi 2^a e 3^a, estendibile alle altre classi)
Obiettivi	Attraverso la realizzazione dei laboratori vengono perseguiti i seguenti obiettivi: - acquisire e rinforzare conoscenze in tema di sana ed equilibrata alimentazione; - sviluppare una buona sensibilità nei confronti delle proprie abitudini alimentari; - stimolare la messa in atto di comportamenti sani e corretti; - focalizzare l'attenzione e le azioni quotidiane sullo stretto legame del binomio "buone pratiche e buona salute"; - lavorare sulle life skills (abilità di vita) come pensiero creativo, pensiero critico, prendere decisioni, comunicazione efficace, relazioni efficaci, gestione delle emozioni.
Modalità di realizzazione	Gli insegnanti, opportunamente formati, realizzano i laboratori in classe o in altra sede designata, utilizzando il kit trasportabile gratuito messo a disposizione dal SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Az. ULSS. Il Kit trasportabile è composto da: teatrini, scatole per il laboratorio sensoriale, espositori roll up, materiale informativo per insegnanti, materiale per le attività di gioco.
Per saperne di più	Per consultare la data dell'incontro di formazione rivolto agli insegnanti per la realizzazione del laboratorio in classe collegarsi al link indicato in basso. Materiali a supporto della proposta: Forchetta e scarpetta https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/materiali
Referenti SIAN AULSS 5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute

*FOTO ILLUSTRATIVE
DEL LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE "DAMMI IL 5"*





INTERVENTO CURRICOLARE	
Proposta	“IL SIGNOR IODIO E IL SIGNOR POCO SALE AMICI X LA PELLE”
Aree di intervento	✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	Progetto dedicato alle scuole primarie per informare le famiglie – proprio attraverso i bambini – dell’importanza di un corretta assunzione di iodio con sale iodato e una corretta alimentazione per la salute della tiroide. A tale scopo è stato realizzato e presentato un quaderno didattico “Il signor Iodio e il signor Poco Sale amici x la pelle”, in cui i bambini imparano in modo giocoso cos’è lo iodio e l’importanza di un adeguato apporto nutrizionale.
Destinatari:	✓ Scuola primaria, ideato per classi 3 ^a , 4 ^a e 5 ^a
Obiettivi:	Informare le famiglie dell’importanza di una corretta iodoprofilassi (integrazione di iodio nell’alimentazione per assicurarne la giusta quantità giornaliera), riducendo la frequenza dei disordini da carenza iodica.
Modalità di realizzazione	Gli insegnanti sono invitati a seguire la formazione online (durata circa 2 ore) tenuta dal SIAN AULSS 5 (verrà definita una data in base alle adesioni). Successivamente richiedere allo stesso servizio i materiali educativi cartacei: - quaderno didattico per bambini in italiano - quaderno didattico per bambini versione in lingua INGLESE in pdf - materiale formativo per insegnanti
Per saperne di più	Per scaricare il file del quaderno didattico entra nel link in basso.
Referenti SIAN AULSS 5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute



SCHEDA DELLE ATTIVITA'

INTERVENTO CURRICOLARE	
Proposta	"RACCONTIAMO LA SALUTE" per l'area di intervento relativa all'alimentazione e all'attività motoria
Aree di intervento	✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale ✓ La promozione dell'attività motoria
Breve descrizione	L'iniziativa si pone come una cornice in cui sviluppare in modo divertente e interattivo diverse tematiche legate alla salute dei bambini, già affrontate a scuola all'interno dei curricula o di programmi svolti in collaborazione con le Aziende ULSS o con altri soggetti. Si utilizzano i cartoni animati realizzati nel corso delle edizioni precedenti, affrontando l'argomento con i simpatici personaggi dei "mini Cuccioli".
Destinatari:	✓ Scuola dell'infanzia ✓ Scuola primaria
Obiettivi:	Far riflettere i bambini sull'importanza di mangiare in modo vario, equilibrato e con gusto secondo il modello alimentare mediterraneo e di muoversi per stare bene con se stessi e con l'ambiente, migliorando le abitudini alimentari e le abitudini motorie.
Modalità di realizzazione	Gli insegnanti sono invitati a seguire la formazione oppure è possibile scaricare il kit didattico educativo: https://www.regione.veneto.it/web/sanita/raccontiamo-la-salute
Per saperne di più	Per ulteriori informazioni, per il materiale e visionare i cartoni realizzati: https://www.regione.veneto.it/web/sanita/raccontiamo-la-salute
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute





SCHEDA DELLE ATTIVITA'

INTERVENTO CURRICOLARE	
Proposta	“RACCONTIAMO LA SALUTE” – FOCUS CELIACHIA
Aree di intervento	✓ La promozione di abitudini alimentari salutari
Breve descrizione	La celiachia è una malattia infiammatoria dell’intestino su base autoimmune, scatenata dall’ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. La celiachia presenta una prevalenza di circa 1% nella popolazione generale e l’unica terapia è la dieta rigorosamente priva di glutine per tutta la vita, che comporta un vero e proprio cambiamento nella vita e dell’ambiente in cui essa si muove. Per la fascia scolare è importante accompagnare e supportare bambini e genitori anche in classe con progetti specifici pensati proprio per spiegare la malattia e a farla accettare con serenità sia da parte del bambino che ne è malato sia da parte dei suoi coetanei. La proposta “Raccontiamo la salute – focus celiachia” propone un kit didattico educativo comprensivo di giochi e un cartone animato con i simpatici personaggi dei “mini Cuccioli” per affrontare tale tematica.
Destinatari:	✓ Scuola dell’infanzia (ultimo anno) ✓ Scuola primaria
Obiettivi:	Far acquisire conoscenze in merito all’alimentazione del bambino con celiachia, facendo riflettere sull’importanza dell’inclusione anche a tavola.
Modalità di realizzazione	Gli insegnanti sono invitati a seguire la formazione online per l’utilizzo del kit didattico educativo composto da: - percorso didattico per gli insegnanti - giochi a tema celiachia destinati ai bambini “Adesso giochiamo! Focus celiachia Raccontiamo la salute” - video “La festa di compleanno di Giorgino”
Per saperne di più	Link ai materiali scaricabili e al video: https://www.aulss5.veneto.it/Formazione-1
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute



SCHEDA DELLE ATTIVITA'

INIZIATIVA STRUTTURALE	
PROPOSTA	"MERENDA A SCUOLA" / "MY IDEAL BREAK"
Aree di intervento	✓ Cultura alimentare: promuovere il consumo di merende fresche, sostenibili e inclusive ✓ Educazione ambientale e sociale: ridurre i rifiuti e tutelare gli spazi verdi scolastici ✓ Benessere e salute: diffondere messaggi neutri e non giudicanti per sostenere l'autoregolazione attraverso l'ascolto dei segnali corporei e favorire un'educazione al gusto ✓ Comunicazione positiva: favorire un linguaggio rispettoso e inclusivo verso se stessi e gli altri, prevenendo stigma e bullismo legati a peso e immagine corporea
Breve descrizione	Obiettivo: promuovere il benessere globale degli studenti (OMS: salute fisica, psicologica e sociale), considerando la crescita dei Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (DNA) dal 2020, attraverso un approccio integrato di educazione alimentare e sostenibilità ambientale. ✓ Superare la dicotomia "cibo sano/malsano" e approcci prescrittivi; ✓ favorire un rapporto positivo, sereno e inclusivo con il cibo; ✓ promuovere la capacità del/della bambino/a di riconoscere e rispettare i propri segnali interni di fame e sazietà, sostenendo un'alimentazione consapevole; ✓ valorizzare la libertà di scelta degli alunni, accompagnandoli nell'accettazione di sapori diversi attraverso esperienze alimentari varie e ripetute che favoriscano il piacere del cibo fresco e artigianale e decisioni guidate dal gusto personale piuttosto che dal senso del dovere; ✓ ridurre i rifiuti da packaging come leva educativa; ✓ favorire una percezione più positiva e meno giudicante nel rapporto con il cibo; ✓ contribuire alla diminuzione di comportamenti alimentari rigidi o stigmatizzanti. Strategia operativa ✓ 3 giorni settimanali a scelta con merende senza imballaggi; ✓ Nessun obbligo sul tipo di alimento: gli studenti scelgono alimenti freschi e artigianali per gusto; ✓ Coinvolgimento delle famiglie tramite ricettari pratici e sostenibili in cui si propone l'inserimento di piccole porzioni di frutta e verdura associate ad altri alimenti per favorirne la conoscenza e la gradibilità Approccio metodologico ✓ Uso del nudging: modifiche leggere del contesto per guidare scelte consapevoli senza imposizione; ✓ Integrabile con i programmi di educazione civica, ambientale e alla salute Indicatori di efficacia ✓ Riduzione percentuale dei rifiuti da imballaggio nei giorni monitorati; ✓ Aumento della frequenza di merende fresche e artigianali senza packaging; ✓ Miglioramento della consapevolezza ambientale (es. tramite questionari).
Destinatari	Studenti, insegnanti e famiglie di Asili nido, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di Primo Grado



Modalità di realizzazione	✓ Aggiornamento formativo scientifico degli insegnanti avviene attraverso la videoconferenza svolta dal SIAN con attestato di partecipazione; ✓ Attività di raccolta e analisi dei materiali di valutazione dell'efficacia degli interventi da parte degli insegnanti (questionari e monitoraggi). Il tutto può essere sviluppato in collaborazione con le amministrazioni locali e associazioni di categoria e Servizi Ambientali.
Per saperne di più	Materiali a supporto della proposta: - slides e video destinati agli insegnanti delle diverse fasce d'età - dati "Okkio alla salute 2023" https://www.aulss5.veneto.it/sistema-di-sorveglianza-okkio-alla-salute - "Forchetta e scarpetta" https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/materiali - "Linee guida per l'educazione alimentare" 2015 - MIUR https://www.mim.gov.it/documents/20182/0/MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pdf/807f58a5-fca8-4f04-8882-69a6393a818c?version=1.0&t=1548156829555
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.sse Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute



VIVO BENE Piano Regionale Prevenzione del Veneto

RICETTO MULTICULTURALE



CAROTE JULIENNE



FOCACCIA ALLE OLIVE



CETRIOLI JULIENNE



FOCACCIA AL ROSMARINO



SCHEDA DELLE ATTIVITA'



INIZIATIVA STRUTTURALE	
PROPOSTA	Programma Europeo “ FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE”
Aree di intervento	✓ La diffusione di un’agricoltura fondata su criteri di eticità e sostenibilità; ✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	Il Programma, finanziato dall’Unione Europea, è realizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) in collaborazione con le Regioni (Assessorati all’agricoltura). Gli obiettivi del Programma sono i seguenti: - incremento del consumo dei prodotti ortofrutticoli da parte dei bambini ed una maggiore frequenza nel consumo settimanale; - incremento nella conoscenza, da parte dei bambini, delle varietà, della stagionalità e dei prodotti che aderiscono ai sistemi di qualità nazionali ed unionali. I fornitori di frutta e verdura e dei servizi di distribuzione delle stesse, nonché delle misure educative di accompagnamento, sono selezionati dal Masaf con procedura ad evidenza pubblica, sulla base della normativa nazionale ed unionale di riferimento. Al fine di garantire l’efficacia del Programma, oltre alla fase di somministrazione dei prodotti ortofrutticoli, vengono realizzate specifiche misure di accompagnamento. Al riguardo, i fornitori sono tenuti a produrre e distribuire a tutti gli alunni partecipanti al Programma, nell’ambito territoriale di riferimento, i seguenti materiali: - materiale informativo volto a promuovere la conoscenza dei bambini sull’agricoltura e sulle sane abitudini alimentari, sulle filiere alimentari locali, sull’agricoltura biologica, sulla produzione sostenibile, sulla lotta agli sprechi alimentari e sull’importanza del corretto smaltimento degli imballaggi utilizzati; - materiale promozionale coerente con il Programma (borsette termiche, shopper, borracce, ecc.). Inoltre, i fornitori devono realizzare almeno una delle attività di seguito riportate, rivolte ad almeno il 25% degli studenti partecipanti al Programma, nell’ambito territoriale di riferimento: - istituzione e mantenimento di orti scolastici; - organizzazione di visite a fattorie, aziende didattiche o aziende ortofrutticole e di attività analoghe volte ad avvicinare i bambini all’agricoltura; - organizzazione di corsi di degustazione; - laboratori sensoriali; - giochi o attività ludico-didattiche; - organizzazione di corsi di formazione; - organizzazione di iniziative divulgative sui temi della corretta alimentazione e della sostenibilità ambientale; - realizzazione e distribuzione di prodotti editoriali per bambini (libri con favole o fumetti sulla corretta alimentazione e simili). Ogni anno in Italia beneficiano gratuitamente del Programma circa 1.000.000 di bambini, di cui in Veneto circa 100.000.
Destinatari:	✓ Scuola primaria (bambini dai 6 agli 11 anni)

Obiettivi:	Promuovere il consumo di alimenti sani a merenda
Modalità di realizzazione	Ogni anno le scuole interessate possono fare richiesta di adesione per l'anno scolastico successivo tramite una procedura informatica disponibile nel sito dedicato al Programma. Viene stipulata una convenzione tra l'istituzione scolastica che partecipa al Programma ed il fornitore/distributore di prodotti ortofrutticoli per disciplinare il coordinamento e lo svolgimento delle diverse attività.
Per saperne di più	Consulta il sito dedicato al Programma www.fruttanellescuole.gov.it
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute

SCHEDA DELLE ATTIVITA'

INIZIATIVA STRUTTURALE	
PROPOSTA	Programma Europeo "LATTE, YOGURT E FORMAGGI NELLE SCUOLE"
Aree di intervento	✓ La diffusione di un'agricoltura fondata su criteri di eticità e sostenibilità; ✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	Il Programma, finanziato dall'Unione Europea, è realizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in collaborazione con le Regioni (Assessorati all'agricoltura). Gli obiettivi del Programma sono i seguenti: - incremento del consumo di latte alimentare e yogurt da parte dei bambini nell'arco della settimana; - incremento del numero degli alunni che inseriscono uno o più prodotti lattiero caseari nell'ambito della dieta alimentare; - aumento della consapevolezza, da parte dei bambini, dell'importanza e degli effetti del latte nella dieta alimentare e della conoscenza dei prodotti che aderiscono ai sistemi di qualità nazionali ed unionali. I fornitori di latte e prodotti lattiero caseari e dei servizi di distribuzione dei medesimi, nonché delle misure educative di accompagnamento, sono selezionati dal Masaf con procedura ad evidenza pubblica, sulla base della normativa nazionale ed unionale di

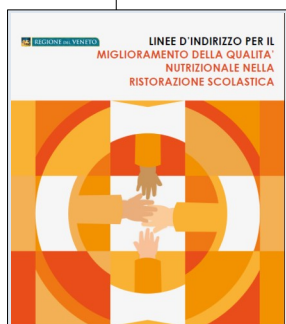


	riferimento. Al fine di garantire l'efficacia del Programma, oltre alla fase di somministrazione di latte e prodotti lattiero caseari, vengono realizzate specifiche misure di accompagnamento. Al riguardo, i fornitori sono tenuti a produrre e distribuire a tutti gli alunni partecipanti al Programma, nell'ambito territoriale di riferimento, i seguenti materiali: - materiale informativo volto a promuovere la conoscenza dei bambini sull'agricoltura e sulle sane abitudini alimentari, sulle filiere alimentari locali, sull'agricoltura biologica, sulla produzione sostenibile, sulla lotta agli sprechi alimentari e sull'importanza del corretto smaltimento degli imballaggi utilizzati; - materiale promozionale coerente con il Programma (borsette termiche, shopper, borracce, ecc.). Inoltre, i fornitori devono realizzare almeno una delle attività di seguito riportate, rivolte ad almeno il 25% degli studenti partecipanti al Programma, nell'ambito territoriale di riferimento: - organizzazione di visite a fattorie, aziende didattiche o aziende lattiero-casearie e di attività analoghe volte ad avvicinare i bambini all'agricoltura; - organizzazione di corsi di degustazione; - laboratori sensoriali; - giochi o attività ludico-didattiche; - organizzazione di corsi di formazione; - organizzazione di iniziative divulgative sui temi della corretta alimentazione e della sostenibilità ambientale; - realizzazione e distribuzione di prodotti editoriali per bambini (libri con favole o fumetti sulla corretta alimentazione e simili). Ogni anno in Italia beneficiano gratuitamente del Programma circa 350.000 di bambini, di cui in Veneto circa 35.000.
Destinatari:	✓ Scuola primaria (bambini dai 6 agli 11 anni)
Obiettivi:	Promuovere il consumo di alimenti sani a merenda
Modalità di realizzazione	Ogni anno le scuole interessate possono fare richiesta di adesione per l'anno scolastico successivo tramite una procedura informatica disponibile nel sito dedicato al Programma. Viene stipulata una convenzione tra l'istituzione scolastica che partecipa al Programma ed il fornitore/distributore di latte e prodotti lattiero caseari per disciplinare il coordinamento e lo svolgimento delle diverse attività.
Per saperne di più	Consulta il sito dedicato al Programma www.lattenellescuole.it
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it <u>pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute</u>



INIZIATIVA STRUTTURALE

PROPOSTA	"MENZA SCOLASTICA" / ADOZIONE DELLE "LINEE D'INDIRIZZO REGIONALI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA"
Aree di intervento	✓ La diffusione di un'agricoltura fondata su criteri di eticità e sostenibilità ✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	Una corretta alimentazione è fondamentale per determinare un buono stato di salute e di benessere. In quest'ottica, particolare importanza assume il momento della ristorazione scolastica che ha un duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo. I bambini in età prescolare e scolare rappresentano il target ideale per interventi di promozione sulla corretta alimentazione, dal momento che sono in una fase della vita il cui comportamento alimentare è ancora in via di sperimentazione e formazione. Il pasto in mensa, infatti, diventa una buona occasione sia per educare al gusto, offrendo la possibilità di far provare nuove esperienze gustative ai piccoli commensali, sia per valorizzare le differenze culturali senza dimenticare il legame con le tradizioni locali. Il pranzo consumato assieme assume una valenza relazionale molto importante di condivisione e di socializzazione. Il servizio di ristorazione scolastica ha assunto un'importanza crescente nel tempo, in quanto funzionale all'attività scolastica come mezzo di educazione alimentare per le famiglie attraverso gli allievi e gli insegnanti dal punto di vista dietetico, nutrizionale e di sicurezza. Tra le strategie efficaci di popolazione rientrano anche gli interventi sulle scelte dietetiche a scuola e sulla loro offerta che contribuiscono a favorire corretti comportamenti alimentari. Questa operazione, investendo problematiche molto eterogenee, prevede un'alleanza che coinvolge i vari soggetti, istituzionali e non, quali il mondo della scuola, le famiglie, gli enti pubblici e le ditte di ristorazione.
Destinatari:	✓ Asilo nido ✓ Scuola infanzia ✓ Scuola primaria ✓ Scuola secondaria di primo e secondo grado in cui sia presente il servizio di refezione scolastica
Obiettivi:	Adozione delle "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" Regione Veneto
Modalità di realizzazione	La scuola si impegna ad adottare e seguire le "Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" ed effettua la richiesta formale di validazione del proprio menù scolastico. Fare riferimento al Portale regionale gratuito "Ricettario 3.0" per la predisposizione del menù.
Per saperne di più	Al link https://www.aulss5.veneto.it/Ristorazione-collettiva scaricare i documenti: - Informazioni Portale Regionale Ricettario 3.0 - Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica Al link https://www.aulss5.veneto.it/Modulistica-SIAN scaricare: - "Modulo di richiesta validazione menù scolastico"



Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute
--	--

SCHEDA DELLE ATTIVITA'

INIZIATIVA STRUTTURALE	
PROPOSTA	"NUTRIVENDING – progetto per il miglioramento della qualità nutrizionale nel vending a scuola"
Aree di intervento	✓ La diffusione di un'agricoltura fondata su criteri di eticità e sostenibilità ✓ La promozione di abitudini alimentari salutari, anche per rafforzare, attraverso il comportamento alimentare, il legame con il territorio e la sua storia e tradizione culturale
Breve descrizione	La finalità del progetto è di sperimentare la possibilità di fornire alimenti salutari attraverso i distributori automatici presenti nelle scuole. Accanto a questo si propone un'adeguata informazione rivolta sia ai docenti, che agli studenti in tema di alimentazione e promozione dell'attività motoria. Ciò è reso possibile dalla recente stesura delle indicazioni delle nuove Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto 2017, riguardanti i capitolati d'appalto per i distributori automatici di alimenti e bevande presenti nell'allegato 5 Nutrivending delle Linee sopraindicate
Destinatari:	✓ Scuola secondaria di secondo grado
Obiettivi:	Migliorare la qualità nutrizionale nel vending a scuola secondo le "Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – Regione Veneto
Modalità di realizzazione	Rivolto ad insegnanti e/o Dirigenti Scolastici: • Incontro con esperti dell'ULSS per la presentazione alle scuole del progetto e delle Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica regionali, in particolare l'Allegato 5 Nutrivending. • Consulenza in fase di elaborazione d'appalto del vending seguendo le indicazioni dell'Allegato 5 Nutrivending delle Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica regionale.
Per saperne di più	Al link https://www.aulss5.veneto.it/Ristorazione-collettiva scaricare il documento "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e prendere visione dell'allegato 5 dello stesso
Referenti SIAN AULSS5 per la proposta	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 5 Polesana Dietista dott.ssa Sandra Bassini tel. 0425-393799; dietista dott.ssa Susanna Picci tel. 0425-394722; mail: nutrizione.sian@aulss5.veneto.it pagina: https://www.aulss5.veneto.it/Promozione-di-abitudini-alimentari-salutari-Rete-scuole-che-promuovono-salute

