



LATTE REGIS

UN SORSO DI SALUTE

Piazzola S.Brenta (PD)

La Ristorazione Scolastica

4 novembre 2015

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- **IL “MANGIARE”** NON E’

PIU’ SEPARATO DALLE TECNICHE AGRICOLE
MA LO STUDIO DEGLI ALIMENTI E’
COMPONENTE ESSENZIALE PER LA
CONOSCENZA E L’APPLICAZIONE NELLE
STRUTTURE DI RISTORAZIONE



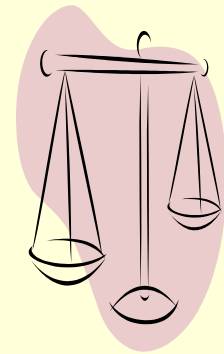
LINEE GUIDA NAZIONALI E REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

- QUESTE “LINEE DI INDIRIZZO NUTRIZIONALE” SONO DATE DALL’ESIGENZA DI FACILITARE, SIN DALL’INFANZIA, L’ADOZIONE DI ABITUDINI ALIMENTARI CORRETTE PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E LA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE CRONICO-DEGENERATIVE (DIABETE, MALATTIE CARDIOVASCOLARI, OBESITA’, OSTEOPOROSI ETC.) DI CUI L’ALIMENTAZIONE E’ UNO DEI PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO.....
MA.....



FONDAMENTALE PER LA CRESCITA DEL BAMBINO

- LA FAMIGLIA
- L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
- LA COLLABORAZIONE TRA LE ISTITUZIONI



IL COMUNE

ORGANIZZA
IL SERVIZIO

REFEZIONE SCOLASTICA



COME SI ATTUA LA Ristorazione Scolastica

- GARA D'APPALTO PUBBLICA
- CAPITOLATO



CAPITOLATO D'APPALTO

- = ELEMENTO GUIDA PER L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
- RIFERIMENTO IMPORTANTE PER CHI OPERA
- SICUREZZA PER CHI UTILIZZA IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
- TUTELA DELL'INFANZIA E DELL'ADOLESCENZA



- **I pasti dei bambini devono rispondere ai criteri di:**
- **qualità delle materie prime utilizzate.**



La “qualità” si riferisce a:

valori igienici,

nutrizionali,

organolettici,

merceologici,

Legali**PERCIO’**

I prodotti alimentari, forniti per la POPOLAZIONE INFANTILE, devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente e quelli indicati nel capitolato. Devono essere accompagnati da:

- **la scheda tecnica del prodotto e del fornitore**
- **un referto analitico, che attesti le qualità intrinseche del prodotto e la tracciabilità dello stesso come previsto dalle norme vigenti.**





DESCRIZIONE QUALITATIVA DEGLI ALIMENTI CHE COMPONGONO I MENU' SCOLASTICI

SIAMO SICURI CHE I PRODOTTI PREVISTI (DOP-IGP-BIOLOGICO etc.) rispondano a requisiti di QUALITA' come indicato nelle linee guida per la Refezione Scolastica?



**.....o forse bisogna parlare
anche di
etica, di morale e di legalita'**



I PRODOTTI IDENTIFICATI DI AMBROSIA

DI CUI SI E' COMINCIATO A CONOSCERE

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI e SALUTISTICHE

SONO ENTRATI

**NELLE NOSTRE SCUOLE DI ALBIGNASEGO NEGLI
ANNI 2012-13 e 2013-14**

(grufolino, manzetto, panfranco, gelato cremosino)

dopo anni di impegno, analisi, verifiche e sacrifici di tutti coloro che si sono impegnati nel progetto

QUALI I RISULTATI OBIETTIVI ?

GLI SCARTI

SONO STATI QUASI NULLI

L'APPETTIBILITA' OTTIMA

VERIFICATA CON VARI SISTEMI DI RILEVAZIONE



CASI IN FASE DI VALUTAZIONE

- 1 BAMBINA con MALATTIA METABOLICA Sindrome di Glut-1 (De Vivo)

Necessità di dieta ricca di grassi animali (dieta chetogena):

ha introdotto alimenti carnei identificati con **contenuto di grassi conosciuto** (grufolino e manzetto) X 2 anni.

Albignasego Mensa Scolastica-casa

- NEONATI non allattati al seno, ma nutriti con latte delle vacche allevate e alimentate con formula standard e innovativa (Latte Regis): ottima crescita .
- SOGGETTI ADULTI intolleranti al latte non hanno manifestato sintomi abituali con latte convenzionale

PRESENTE E FUTURO



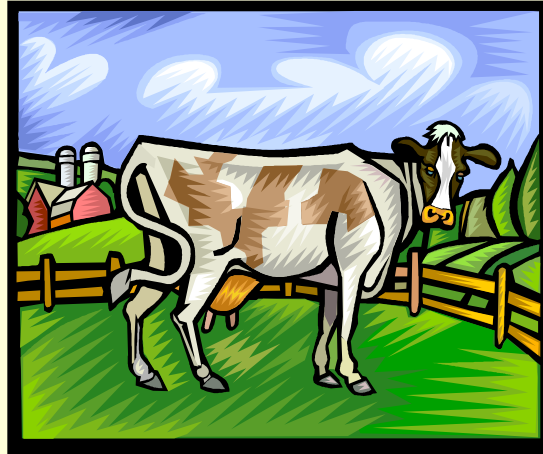
LATTE REGIS

- LATTE PER L'INFANZIA??



AGRICOLTURA E ZOOTECNIA

- Quale futuro per le prossime generazioni?





- **GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**
- Bidoia dott.ssa M. Antonia
- Dietista Comune di Albignasego

