

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICA  
SIAN  
SEZIONE NUTRIZIONE

**PROGETTO MENÙ A PUNTI / MENÙ DIECI E LODE**

A cura di:

Dott. Maurizio Montanelli, responsabile del  
dipartimento

Dott.ssa Gisella Giovanetti e Dott.ssa Franca  
Brambilla, dietiste

Ass. Sanitaria Benedetta Chiavegatti, responsabile del  
progetto nel PIL aziendale 2012

**Relatrice** : Chiavegatti Benedetta, assistente sanitaria

22 giugno 2012 Venezia, Convegno Nazionale  
“Guadagnare salute”

## **MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE- PRESENTAZIONE** 1/2

Rilevazione della qualità dei menù scolastici con uno strumento costituito da 3 parti

- **PARTE A:** punteggio attribuito a **14 generi alimentari** ed alla periodicità con cui sono presenti nel menù
- **PARTE B:** punteggio attribuito a **6 caratteristiche delle derrate** alimentari presenti nel capitolato d'appalto
- **PARTE C:** punteggio attribuito alle **caratteristiche organizzative** influenti la qualità del servizio

Per ogni voce abbiamo attribuito da 10 a 0 punti suddivisi in 3 fasce valutative (molto buono, buono, non sufficiente)



## PRESENTAZIONE <sup>2/2</sup>

### Analisi di contesto

Ai bambini spesso a cena vengono offerti piatti gustosi e veloci da preparare (piatti già pronti congelati, affettati, formaggio)



Abbiamo elaborato uno strumento che penalizzasse l'offerta di questi piatti nella mensa scolastica



## MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE

Obiettivi (1/1):

- **Rilevare in modo comparabile** la qualità dei menù scolastici tra comuni del territorio ASLMI2
- Fornire **uno strumento facile da interpretare al comune** e alla commissione mensa, per adottare delle azioni migliorative
- **Rilevare i miglioramenti attuati** in ogni singola realtà (il progetto prevede la rilevazione nell'anno scolastico 2010-2011 e 2012-2013)



## **MENÙ A PUNTI/MENÙ DIECI E LODE- METODO 1/1**

**Anno scolastico 2010-2011 : n° 50( 49+1) /53 Comuni**

hanno partecipato al progetto

- + 2 aderenti alla fase di sperimentazione dello strumento  
nell'anno 2009-2010 -

**Ottobre 2011** presentazione ai comuni del **report complessivo**

**Anno scolastico 2011- 2012: Telefonate di rinforzo** con quelle  
realità in cui 1 o più delle 3 aree era risultate con punteggio insufficiente

**Anno scolastico 2012 – 2013: 2° Rilevazione** nei 50 + 2 comuni  
dell'ASLMI2 e elaborazione di report complessivo

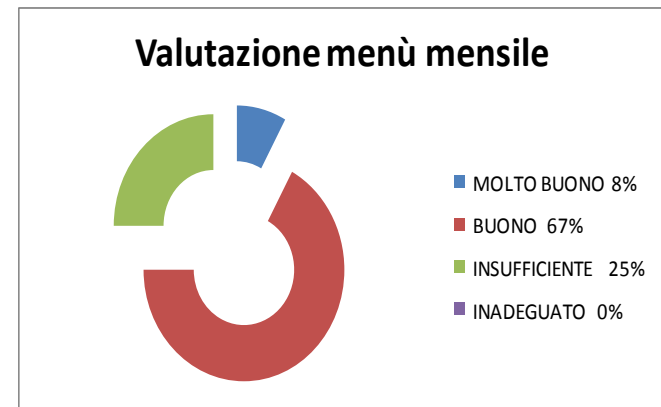


## IL MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE – RISULTATI 1/5

### Il punteggio relativo alla parte A

( valutazione dei generi alimentari nei menù e della loro periodicità )

- 4 comuni **MOLTO BUONO 8%**
- 33 comuni **BUONO 67%**
- 12 comuni **INSUFFICIENTE 25%**
- 0 comuni **INADEGUATO 0%**



**Ambiti più frequenti da migliorare:**

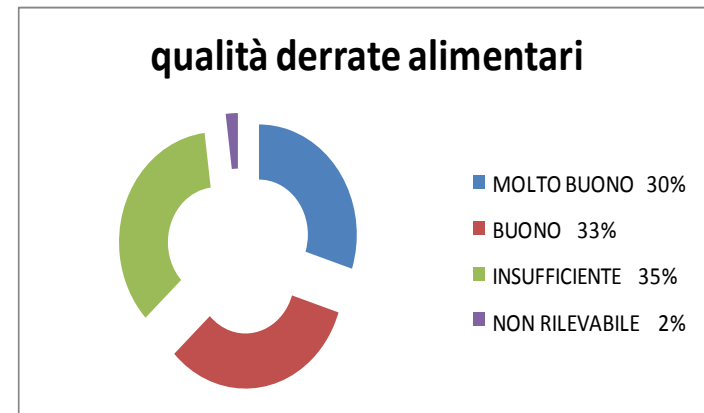
Abbassare l'offerta di: patate, affettato, dessert

Incrementare l'offerta di: legumi come fonte proteica (100%), piatti unici

## IL MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE – RISULTATI 2/5

### Il punteggio relativo alla parte B ( valutazione della qualità delle Derrate Alimentari)

- 15 comuni MOLTO BUONO 30%
- 16 comuni BUONO 33%
- 17 comuni INSUFFICIENTE 35%
- 1 comune non rilevabile 2 %



**Ambiti più comuni da migliorare:**

Incrementare l'offerta di: cereali integrali

Abbassare l'offerta di : sughi pronti e carni o pesci pre impanati o prodotti industriali pronti

## IL MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE- RISULTATI 3/5

### Il punteggio relativo alla parte C

( valutazione delle caratteristiche organizzative influenzanti la qualità)

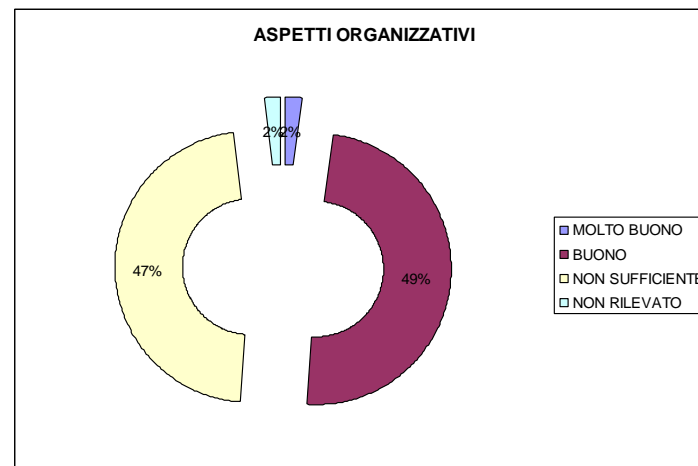
- 1 comune MOLTO BUONO 2%
- 24 comuni BUONO 49%
- 23 comuni INSUFFICIENTE 47%
- 1 comune non rilevato 2%

**Ambiti più comuni da migliorare:**

Incrementare l'offerta di : buffet di verdura prima del primo piatto (100%)

Commissione mensa: formazione componenti e periodicità delle riunioni

↑ richieste di parere nutrizionale





## IL MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE- RISULTATI 4/5

- Risultati finali del progetto: nel giugno 2013
- Risultati intermedi:
  1. **Più autonomia nell'autoanalisi** del menù da parte delle commissioni mense - in linea con i 2 principi della rete Lombarda delle Scuole che Promuovono la Salute di :  
**sostenibilità e responsabilizzazione**



## IL MENÙ A PUNTI/ MENÙ DIECI E LODE – RISULTATI 5/5

- Risultati inattesi:
  1. **Alto interesse sul punteggio** da parte dei comuni, delle commissioni mensa e salute
  2. **Incremento delle richieste di pareri nutrizionali** e di collaborazione per stesura capitolati d'appalto
  3. **Nascita di un gruppo di lavoro** sulle tematiche inerenti alla ristorazione scolastica in cui sono coinvolti referenti comunali, genitori di commissione mensa, insegnanti, referenti delle ditte di ristorazione



## BIBLIOGRAFIA

- Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (2002)
- Articolo su quaderni acp Dott. Maurizio Iaia “mensa scolastica mediterranea valutazione qualitativa a punteggio(2005)
- Raccomandazioni WCRF stile di vita per la prevenzione dei tumori (2007)
- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica (2010)

