**Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica definiti da ATS Val Padana**

**REQUISITI MINIMI – OBBLIGATORI per la stesura del menu “tempo pieno”**

|  |  |
| --- | --- |
| ***AUTUNNO/ INVERNO*** | ***PRIMAVERA/ ESTATE*** |

**DEL COMUNE/SCUOLA PRIVATA/NIDO di**

COMUNE DI CREMA – SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate |
|  |  | Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell’infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina |
|  |  | Frutta e verdura di stagione e non meno di 3/4 diverse tipologie alla settimana |
|  |  | Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4 tipologie al mese |
|  |  | Le patate possono essere proposte massimo 1 volta alla settimana, sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura, e:   * se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo   *oppure*   * proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica |
|  |  | Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana |
|  |  | Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana (i legumi non devono essere proposti come contorno) |
|  |  | Piatti a base di carne rossa non oltre 2 volte al mese |
|  |  | Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in salamoia) |
|  |  | Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc…) non oltre 3 volte al mese |
|  |  | Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni |
|  |  | Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato |
|  |  | Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina) |
|  |  | Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell’ATS Val Padana |
|  |  | Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane |

**REQUISITI DI MIGLIORAMENTO - FACOLTATIVI per la stesura del menu “tempo pieno”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Almeno 2 volte a settimana mezza porzione di verdura cotta e mezza porzione di verdura cruda, escludendo le patate |
|  |  | Verdura fresca di stagione servita in apertura del pasto |
|  |  | Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 5 tipologie al mese |
|  |  | Utilizzo di cereali integrali almeno 1 volta a settimana (pasta, riso, miglio, etc.) ad eccezione degli Asili Nido |
|  |  | Cereali integrali da agricoltura biologica |
|  |  | Piatti a base di legumi più di 4 volte al mese (i legumi non devono essere proposti come contorno) |
|  |  | Piatto unico composto da cereali e legumi (es. riso e piselli, pasta e fagioli, ecc…) |
|  |  | Pane servito dopo il primo piatto |
|  |  | Piatti a base di pesce più di 4 volte al mese |
|  |  | Piatti a base di carne rossa (suina o bovina) non oltre 1 volta al mese |
|  |  | Pizza presente in menù non oltre 1 volta al mese |
|  |  | Utilizzo esclusivo di verdura ed ortaggi freschi per i contorni crudi |
|  |  | Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina) di grano duro o di farina di tipo 1 o 2 |
|  |  | Utilizzo di dolci conformi alle Linee Guida ristorazione scolastica/collettiva dell’ATS Val Padana |
|  |  | Non utilizzo di prodotti di IV e V gamma |

DATA FIRMA

**REQUISITI MINIMI – OBBLIGATORI per la stesura del menu “tempo parziale”**

|  |  |
| --- | --- |
| ***AUTUNNO/ INVERNO*** | ***PRIMAVERA/ ESTATE*** |

**DEL COMUNE/SCUOLA PRIVATA di**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate |
|  |  | Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell’infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina |
|  |  | Frutta e verdura di stagione e diversa nelle proposte |
|  |  | Le patate, se presenti in menù, devono essere sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura e:   * se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo   *oppure*   * proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica |
|  |  | Presenza di piatti a base di pesce almeno 1 volta al mese |
|  |  | Piatti a base di carne rossa non oltre 1 volta al mese |
|  |  | Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in salamoia) |
|  |  | Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc…), non oltre 1 volta al mese |
|  |  | Utilizzo esclusivo di olio EVO per tutte le preparazioni |
|  |  | Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato |
|  |  | Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina) |
|  |  | Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell’ATS Val Padana |
|  |  | Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane |

**REQUISITI DI MIGLIORAMENTO - FACOLTATIVI per la stesura del menu “tempo parziale”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Almeno 2 volte al mese mezza porzione di verdura cotta e mezza porzione di verdura cruda, escludendo le patate |
|  |  | Verdura fresca di stagione servita in apertura del pasto |
|  |  | Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4 tipologie al mese |
|  |  | Utilizzo di cereali integrali almeno 2 volte al mese (pasta, riso, miglio, etc.) |
|  |  | Cereali integrali da agricoltura biologica |
|  |  | Piatti a base di legumi più di 2 volte al mese (i legumi non devono essere proposti come contorno) |
|  |  | Piatto unico composto da cereali e legumi (es. riso e piselli, pasta e fagioli, ecc…) |
|  |  | Pane servito dopo il primo piatto |
|  |  | Piatti a base di pesce più di 2 volte al mese |
|  |  | Utilizzo esclusivo di verdura ed ortaggi freschi per i contorni crudi |
|  |  | Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina) di grano duro o di farina di tipo 1 o 2 |
|  |  | Utilizzo di dolci conformi alle Linee Guida ristorazione scolastica/collettiva dell’ATS Val Padana |
|  |  | Non utilizzo di prodotti di IV e V gamma |

DATA FIRMA