



Scannerizza il QR code

per accedere alla pagina dedicata alle Linee Guida sul sito Alimenti & Salute della Regione Emilia-Romagna dove potrai trovare anche gli allegati il Toolkit e i moduli.

alimentiesalute.emilia-romagna.it

Le Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Delibera Regionale n. 1452/2023) sono uno strumento volto a garantire sul territorio regionale l'applicazione di standard nutrizionali e di sostenibilità che consentano di migliorare la qualità degli alimenti offerti e somministrati nella scuola, ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari e favorire l'equilibrio energetico dei giovani.



**COSTRUIAMO
SALUTE**

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2021-2025
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



Linee Guida della Regione Emilia-Romagna per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo

Delibera Regionale n. 1452/2023



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



**COSTRUIAMO
SALUTE**

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2021-2025
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Le Linee Guida

Con l'avvento dell'Agenda 2030, adottata dall'Unione Europea nel 2015, i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile guidano oggi l'agire degli Stati Membri. L'economia, l'ecologia, la dimensione sociale del vivere sono ritenuti aspetti interconnessi per gestire la lotta alla povertà, i cambiamenti climatici, i diritti umani e le disuguaglianze, in particolare il cibo è riconosciuto come una chiave fondante per veicolare tale transizione.

Con l'emanazione della "Farm to Fork Strategy", si è ulteriormente aperta l'opportunità di lavorare sui sistemi alimentari in sinergia con le politiche attuali, identificando quattro aree prioritarie di intervento attraverso l'intera filiera alimentare a partire dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione, fino al consumo e gli sprechi.

La ristorazione scolastica rappresenta uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità sociali, consentendo a tutti i ragazzi e le ragazze di migliorare lo stile alimentare.

La Scuola, pertanto, si configura come ambiente privilegiato per attivare con successo politiche finalizzate a sostenere scelte alimentari sane e sostenibili per promuovere il benessere della collettività.

Toolkit e Manuale di valutazione sostenibilità integrata

Con la Delibera di Giunta regionale n. 741 del 16 maggio 2022, nasce in Emilia-Romagna il **Laboratorio di Ristorazione Sostenibile (LaRiSo)**.

Il Laboratorio si occupa di definire pasti più sostenibili a livello di consumo e di scelta delle forniture, ridurre lo spreco alimentare e incentivare la donazione delle eccedenze. Tra le azioni programmatiche del Laboratorio è previsto il co-design di un Toolkit di valutazione di sostenibilità integrata per gli standard del pasto, da inserire nelle nuove Linee Guida Regionali.



Le Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica nella Regione Emilia-Romagna rappresentano pertanto un utile riferimento alle aziende operanti nella ristorazione collettiva per la predisposizione di menù equilibrati dal punto di vista qualitativo e quantitativo nonché ai servizi pubblici deputati ai controlli ed alle verifiche sull'adeguatezza dei pasti forniti a scuola e degli alimenti e bevande disponibili presso distributori automatici o servizi bar situati all'interno delle scuole.

Allegati alle linee guida

- Allegato 1** Standard nutrizionali per la ristorazione scolastica e per i distributori automatici
- Allegato 2** Documentazione scientifica di riferimento per l'elaborazione delle Tabelle nutrizionali
- Allegato 3** Quantità e frequenze di consumo consigliate per tutte le fasce d'età per l'intera settimana alimentare
- Allegato 4** Considerazioni sull'alimentazione complementare al Nido d'infanzia
- Allegato 5** Indicazioni per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo in età prescolare
- Allegato 6** Diete speciali