

**RICHIESTA DI VALIDAZIONE DELLE LINEE GUIDA ALIMENTARI PER LE STRUTTURE RESIDENZIALI E SEMIRESIDENZIALI A CARATTERE SOCIOEDUCATIVO, SOCIOASSISTENZIALE E SOCIOSANITARIO
A FAVORE DI MINORI**

*(Regolamento allegato alla Deliberazione della Giunta regionale n. 1488/2022 -
all.b-sez.1-n°24. lettera c)*

REQUISITI DI AUTORIZZAZIONE - REQUISITI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

L'allegato alla Delibera di Giunta regionale prevede che le strutture debbano dotarsi di un regolamento interno in cui sono esplicitate (lett. C) le **linee guida alimentari** validate dall'Azienda Sanitaria territorialmente competente, che tengano anche conto delle abitudini e delle tradizioni alimentari delle culture di origine dei minori ospitati.

Tali linee guida dovranno contenere i seguenti punti:

1. **Descrizione della struttura in oggetto** (es. fascia di età, tipologia di utenti, capienza massima, presenza eventuale di cuoco e/o di contratto di fornitura dei pasti con ditta di ristorazione, modalità di approvvigionamento delle materie prime, etc.);
2. **Tipologia delle materie prime** (elenco delle caratteristiche merceologiche degli alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti; segnalazione di eventuale convenzione con banco alimentare o altra ONLUS che si occupi di redistribuzione di generi alimentari);
3. **Schema di menù** (i menù si intendono comprensivi di colazione, spuntini, pranzo e cena);
4. **Grammature** (adeguatamente divise per le fasce d'età relative al target di popolazione).

Per la stesura delle linee guida alimentari, in base anche all'età dei minori e di eventuali adulti ospitati nelle Strutture, potranno essere presi a riferimento i seguenti documenti ufficiali nazionali, regionali e aziendali, pubblicati sul sito istituzionale del Ministero della Salute, della Regione FVG e delle Aziende Sanitarie Regionali, che contengono tutte le indicazioni necessarie alla redazione delle **linee guida alimentari** in argomento, dedicate alle diverse tipologie di utenza possibili:

- *"Linee d'Indirizzo per l'alimentazione nei Nidi d'Infanzia 3 mesi - 3 anni"*, protocollo nr. APREV 6589, Allegato 1 dd. 01/04/2010 della Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria e Politiche sociali della Regione FVG.
Link: https://www.regione.fvg.it/rafv/export/sites/default/RAFGV/salute-sociale/promozione-salute-prevenzione/allegati/LLGG_NIDI-PUBB.pdf
- *"Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione Scolastica"*, Allegato alla Delibera nr. 2188 dd. 13/12/2012 della Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria e Politiche sociali della Regione FVG.
Link: [file:///C:/Users/OPB151/Downloads/147_Cap_tecnico_All_7_Linee_guida_RISTORAZIONE_Scolastica%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/OPB151/Downloads/147_Cap_tecnico_All_7_Linee_guida_RISTORAZIONE_Scolastica%20(2).pdf)
- *"Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana"*, CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.
Link: <https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/LINEE-GUIDA+DEFINITIVO.pdf/28670db4-154c-0ecc-d187-1ee9db3b1c65?t=1576850671654>

A titolo di esempio di menù settimanale predisposto su 7 giornate complete di colazioni, merenda/spuntino, pranzi e cene (lunedì-domenica), sono disponibili inoltre le *"Tabelle Dietetiche tipo"* dei Centri Vacanza per minori con pernottamento (fasce d'età 4-18 anni), comprensivi di grammature delle porzioni, suddivise per età, riferite a tutti i pasti della giornata alimentare.

Link: https://www.regione.fvg.it/rafv/export/sites/default/RAFGV/famiglia-casa/politiche-famiglia/FOGLIA30/allegati/tabelleDieteticheCentriVacanzaPerMinori_9marzo2016.pdf

Le grammature riportate nei documenti regionali di riferimento garantiscono la copertura dei fabbisogni nutrizionali della fascia di età 0-18 anni e fanno riferimento ai "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana", IV revisione, SINU (2014).

La suddivisione dei fabbisogni nei pasti della giornata tiene conto della seguente ripartizione:

- Colazione: 15%
- Spuntini (metà mattina e metà pomeriggio): 15% totali
- Pranzo e cena: 70% totali

Nel caso in cui le strutture accolgano soggetti adulti, i riferimenti ufficiali sono i seguenti:

- *"Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana"*, CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione.
Link: <https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/LINEE-GUIDA+DEFINITIVO.pdf/28670db4-154c-0ecc-d187-1ee9db3b1c65?t=1576850671654>
- *Standard Quantitativi delle Porzioni - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) per la popolazione italiana IV Revisione 2014* (pagg. 12-13). Link: https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/07/20141111_LARN_Porzioni.pdf

Per maggiori informazioni:

S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione
Dipartimento di prevenzione

Referenti:

- dietista dott.ssa Francesca Cortelazzo (strutture distretti Udine, Cividale, Tarcento)
telefono 0432 553977 e-mail francesca.cortelazzo@asufc.sanita.fvg.it
- dietista dott.ssa Angelica Cosolo (strutture distretti Palmanova, Latisana, Codroipo)
telefono 0432 553975 e-mail angelica.cosolo@asufc.sanita.fvg.it
- dietista dott.ssa Manuela Mauro (strutture distretti Gemona, Tolmezzo, San Daniele)
telefono 0432 989506 e-mail manuela.mauro@asufc.sanita.fvg.it