

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione**  
Via Enrico Fermi 2 – 00044 Frascati (RM)  
Tel. 06/93274103/5335; Fax: 06/93275331  
E-mail: [sian@aslroma6.it](mailto:sian@aslroma6.it)  
PEC: [sian@pec.aslroma6.it](mailto:sian@pec.aslroma6.it)

Comune di Frascati Prot. n. 0040966 del 07-09-2020 arrivo Cat. 10 Cl. 1

Prot. 44118  
DEL 07.09.2020

**AI SINDACI DEI COMUNI DI**

**ALBANO LAZIALE  
ANZIO  
ARDEA  
ARICCIA  
CASTEL GANDOLFO  
CIAMPINO  
COLONNA  
FRASCATI  
GENZANO  
GROTTAFERRATA  
LANUVIO  
LARIANO  
MARINO  
MONTE COMPATRI  
MONTE PORZIO CATONE  
NEMI  
NETTUNO  
POMEZIA  
ROCCA DI PAPA  
ROCCA PRIORA  
VELLETRI**

**OGGETTO : SALVAGUARDIA DEGLI ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE E  
NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL CORSO  
DELL'EMERGENZA COVID 19. INDICAZIONI OPERATIVE PER LA DISTRIBUZIONE  
E CONSUMAZIONE DEI PASTI A SCUOLA**

Gentilissimi , premesso che:

a) il Piano Scuola 22020-2021 - documento per la pianificazione delle attività scolastiche , educative e formative in tutte le Istituzioni scolastiche del Sistema Nazionale (DM 26.06.2020 e relativo allegato del CTS) - ha fornito le prime indicazioni sul distanziamento fisico (distanza di un metro fra le rime buccali in condizioni statiche , sia durante le attività didattiche sia nel tempo- mensa

ASL RM6 PROTOCOLLO ESTERNO USCITA 0044118/2020 con data: 07/09/2020 09:56:47

b) occorre armonizzare e conciliare le esigenze di misure di prevenzione necessarie per il contenimento dell'infezione da virus SARS-CoV-2 con la necessità di salvaguardare:

1. gli aspetti nutrizionali dei pasti distribuiti / somministrati
2. la sicurezza igienica dei pasti distribuiti e/ somministrati
3. la sicurezza dei lavoratori e studenti che usufruiscono del servizio mensa
- 4 la tutela dell'ambiente

c) al fine di fornire , per gli aspetti relativi alla sicurezza igienica e nutrizionali dei pasti somministrati ,indicazioni generali di cui tener conto nella definizione e valutazione dei nuovi assetti organizzativi /produttivi all'interno degli Istituti scolastici , prima della riapertura del 14 settembre e che , in ogni caso, non necessitano di notifica formale (procedura SCIA) ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04.

A tal fine viene trasmesso il documento elaborato "Indicazioni operative regionali per la refezione scolastica nel rispetto delle indicazioni per la gestione del rischio da virus SARS-CoV-2 , che segue in allegato.

Le indicazioni contenute nel documento sono a carattere generale e le stesse dovranno essere declinate e calibrate in riferimento all'effettivo contesto operativo di riferimento .

Il servizio IAN (Igiene degli alimenti e della Nutrizione ) della ASL ROMA 6 di riferimento rimane a disposizione per ogni tipo di collaborazione che si configuri nelle competenze dello stesso.

Si sottolinea che l'obiettivo delle indicazioni è:

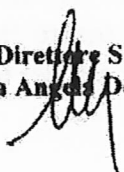
- a) favorire comportamenti omogenei da parte delle imprese di refezione scolastica / Comuni ,salvaguardando in particolare aspetti nutrizionali e sicurezza alimentare.
- b) garantire, per quanto possibile , una valutazione omogenea dei singoli casi su tutto il territorio regionale da parte del servizio IAN della ASL nel corso delle attività di controllo ufficiale e delle attività concernenti la sorveglianza sulla qualità igienico nutrizionale dei pasti.
- c) favorire la realizzazione , di iniziative di formazione e informazione ricolte a personale scolastico , utenti e famiglie, Commissioni mensa ove presenti.

Si allega il documento relativo a : Indicazioni operative regionali per la refezione scolastica nel rispetto delle indicazioni per la gestione del rischio da virus Sars-Cov-2 al fine di fornire un quadro rappresentativo dei vari possibili scenari.

Si resta a disposizione per ogni chiarimento ritenuto necessario.

Cordiali saluti

Il Direttore SIAN  
D.ssa Angela De Carolis



## **Allegato – Indicazioni operative regionali per la refezione scolastica nel rispetto delle indicazioni per la gestione del rischio da virus SARS-CoV-2**

### **1. Premessa**

Come indicato nel “Piano Scuola 2020-2021”, adottato con Decreto Ministeriale (DM) del 26/06/2020, il Comitato tecnico scientifico (CTS) istituito presso il Dipartimento della Protezione Civile, ha fornito indicazioni tecniche generali sulla “refezione scolastica”, integrate successivamente da ulteriori indicazioni/disposizioni contenute nel Protocollo d’Intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 Decreto n. 87 del 06-08-2020 del Ministero dell’Istruzione. Nell’anno scolastico 2020-2021, si rende infatti, necessaria una riorganizzazione complessiva delle attività refezionali, in particolare laddove gli spazi ad esse dedicati (cucine, refettori), risultino insufficienti e non in grado di assicurare le misure precauzionali di distanza fisica tra gli operatori ed i fruitori del servizio mensa (alunni, insegnanti, educatori), al fine di arginare il pericolo di contagio da virus SARS-CoV2. Inoltre, in alcuni casi, gli spazi adibiti alla refezione scolastica potrebbero essere utilizzati per le attività didattiche.

In ogni caso, i nuovi assetti organizzativi/produttivi del servizio di refezione scolastica non devono e non possono inficiare la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti somministrati. Le scelte effettuate per ciascun Istituto scolastico dovranno essere pertanto volte a:

- Preservare il servizio di ristorazione collettiva in tutte le sue valenze, con particolare riguardo a:
  - garantire la qualità nutrizionale dei pasti distribuiti/somministrati;
  - garantire la sicurezza igienica dei pasti distribuiti/somministrati.
- Garantire la tutela dell’ambiente attraverso azioni in linea con la DGR n. 592 del 02/08/2019 “Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti della Regione Lazio” (limitazione della produzione dei rifiuti, con particolare riferimento alle plastiche monouso, e incentivazione dell’utilizzo dell’acqua proveniente da acquedotti cittadini).
- Garantire la tutela della salute di lavoratori e studenti che fruiscono del servizio mensa anche con riferimento ad eventuali contaminanti chimici derivanti da risciacquo inadeguato dopo sanificazione.

Obiettivo del presente documento è pertanto fornire indicazioni operative per:

- l’adozione di soluzioni idonee per la riattivazione dei servizi refezionali scolastici, con piena garanzia della sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti;
- la definizione di criteri per le possibili modifiche di menù e ricette.

Le presenti indicazioni potranno essere successivamente integrate/aggiornate a seguito di mutamenti del quadro normativo, della pubblicazione di ulteriori documenti di riferimento e dell’evoluzione del quadro epidemiologico.

### **2. Aspetti connessi all’igiene degli alimenti ed alla qualità nutrizionale dei pasti**

Considerando le regole imposte dall’emergenza sanitaria da virus SARS-CoV-2, relativamente alla distribuzione e consumazione del pasto a scuola sono state individuate tre possibili soluzioni, di seguito riportate, da implementare per l’avvio dell’anno scolastico 2020/2021, attuabili, anche in forma mista per ciascuna struttura scolastica.

#### **“Soluzione 1: – Consumo del pasto nei refettori con aumento dei turni di somministrazione”**

Aumento dei turni di somministrazione del pasto all’interno dei refettori abitualmente utilizzati, laddove possibile, assicurando i previsti distanziamenti fra le sedute. Modalità da preferire, ove non occorra destinare il refettorio all’utilizzo quale aula.

**“Soluzione 2: Consumo del pasto in classe”** (nei casi in cui non sia sufficiente o praticabile l’aumento dei turni di somministrazione all’interno dei refettori abitualmente utilizzati).

In tale soluzione lo sporzionamento può avvenire in cucina (ove presente in loco) od in altro locale idoneamente attrezzato, con distribuzione dei pasti in monoporzione e in vaschette separate (termosigillate all'origine se provenienti da un centro cottura esterno), unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso possibilmente in materiale biocompostabile.

**“Soluzione 3: Somministrazione di un cestino freddo/panino da consumare in classe”**, non più di un giorno a settimana, nel caso in cui le soluzioni 1 e 2 non siano sufficienti.

Nell'applicazione di tali soluzioni, ai sensi degli artt. 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, nell'ambito del proprio sistema di prevenzione, preparazione e attività di autocontrollo per la gestione della sicurezza e dell'igiene degli alimenti<sup>1</sup>, gli operatori del settore alimentare (OSA) che svolgono il servizio di ristorazione scolastica dovranno assicurare che tale sistema, coerentemente con gli orientamenti della Commissione Europea<sup>2</sup> e tenendo conto della natura e delle dimensioni dell'impresa, comprenda:

- i programmi di prerequisiti (PRP), intesi come l'insieme delle corrette prassi igieniche (GHP) e delle corrette prassi di produzione (GMP);
- le procedure basate sul sistema HACCP;
- procedure e/o politiche di gestione e comunicazione interattiva per garantire la rintracciabilità e sistemi di richiamo efficienti.

Per quanto attiene agli aspetti nutrizionali, inoltre, i menù della ristorazione scolastica devono continuare a tenere conto delle indicazioni contenute nelle Linee guida nazionali del Ministero della Salute (Linee di indirizzo nazionale per la Guida ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della Salute anno 2020).

**Applicazione della “Soluzione 1 – Consumo del pasto nei refettori con aumento dei turni di somministrazione”**: tale soluzione non presenta sostanziali differenze rispetto alla consueta gestione del rischio alimentare/nutrizionale in condizioni non emergenziali, fatta salva l'adozione delle pertinenti regole per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2. Come da indicazione dell'USR Lazio (circolare prot. n. 18020 del 13/07/2020), si suggerisce di indicare con un cartello, apposto in prossimità dell'ingresso, la capienza massima prevista nel refettorio, al fine di rendere più agevole la verifica dell'accesso da parte un numero di persone idoneo a garantire il distanziamento.

**Applicazione della “Soluzione 2 - Consumo del pasto in classe” e della “Soluzione 3 - Somministrazione di un cestino freddo/lunch box da consumare in classe”**

#### **Aspetti connessi all'igiene degli alimenti:**

Nel caso in cui si scelga di applicare le soluzioni 2 e 3, che prevedono entrambe la distribuzione ed il consumo del pasto in classe, ribadendo la necessità per le ditte appaltatrici del servizio di ristorazione scolastica di garantire comunque, nell'ambito del proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare (EFSMS), tutti i richiesti requisiti di igiene, si individuano nello schema sotto riportato, le misure/attività da adottare e/o rimodulare in relazione alla prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2, nell'ambito di ciascun prerequisito (PRP) connesso.

<sup>1</sup> Questo sistema che prende il nome di “Sistema europeo di gestione/controllo della sicurezza alimentare (EFSMS)” trova la propria base giuridica negli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) 852/2004 e nel Regolamento (CE) 178/2002, articoli 14, 16, 17(1), 18, 19.

<sup>2</sup> Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2016/C 278/01) C/2016/4608.



PREREQUISITI	SPECIFICHE MISURE/ATTIVITA' DA ADOTTARE/RIMODULARE
<p><b>FORMAZIONE</b></p> <p>Come definito negli specifici documenti tecnici relativi alle misure di contenimento dell'emergenza COVID-19 negli ambienti di lavoro (vedi sezione dedicata al prerequisito "Personale" e paragrafo "Riferimenti"), gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono essere informati sul comportamento da adottare per mitigare il rischio di trasmissione del virus SARS-CoV-2 (disposizioni anticontagio, misure igieniche da rispettare rigorosamente) ed in caso di sintomi di infezione respiratoria acuta compatibili con COVID-19 (astensione dal lavoro analogamente a quanto già disposto nel caso in cui il personale accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti, dovere di comunicazione all'ufficio del personale e al medico competente e suo isolamento in base alle disposizioni dell'Autorità sanitaria), nonché sul corretto utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per la prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 con una declinazione puntuale dei medesimi in relazione al contesto di lavoro, alla mansione e al tipo di attività lavorativa in concreto svolta.</p>	<p>Oltre l'usuale formazione di base per gli addetti alla somministrazione, il personale dedicato alla distribuzione dei pasti in ambito scolastico deve essere posto a conoscenza delle particolari misure organizzative/operative adottate presso gli istituti scolastici ai quali è addetto. In particolare, il personale addetto alla somministrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere portato a conoscenza di quali sono i referenti/supervisor individuali in ogni istituto scolastico per la corretta gestione del servizio di distribuzione dei pasti;</li> <li>• deve essere opportunamente addestrato e supervisionato sulle differenti modalità di distribuzione dei pasti e conseguenti modalità di corretta gestione e utilizzo delle attrezzature/utensili nell'ambito di ciascun caso specifico che si viene a configurare.</li> </ul>
<p><b>INFRASTRUTTURE (edifici ed attrezzature)</b></p>	<p>Deve essere effettuata la riorganizzazione delle infrastrutture, mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuazione di un'area (fornita di lavabi per il lavaggio delle mani), adibita a spogliatoio, dove far indossare agli addetti alla somministrazione le sopravvesti da usare durante il servizio ed i dispositivi di protezione individuale. Ove non sia di dimensioni sufficienti a garantire il mantenimento della distanza interpersonale, l'area dovrà essere utilizzata da una persona alla volta.</li> <li>• Individuazione di un percorso dedicato per l'ingresso dei pasti o, in alternativa, nel quale non siano presenti persone non addette alla somministrazione nel momento in cui vengono introdotti i contenitori con gli alimenti.</li> <li>• Individuazione, in prossimità o all'interno della classe, di un'area di sosta per le attrezzature impiegate per il trasferimento dei pasti e per il ritiro delle stoviglie e degli utensili al termine del servizio, possibilmente indicata con segnaletica a terra. Per il tempo necessario alla somministrazione dei pasti, nei locali ove sono poste tali aree non dovranno essere presenti persone non addette al servizio né studenti.</li> </ul>

PREREQUISITI	SPECIFICHE MISURE/ATTIVITA' DA ADOTTARE/RIMODULARE
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo di attrezzature per il trasporto dei pasti atte a garantire il mantenimento del legame termico necessario per la tipologia di alimento per tutta la durata del servizio, nonché a garantire la protezione dei pasti dalla contaminazione mediante idonei sistemi di chiusura e/o copertura anche in relazione alla contaminazione crociata dei pasti speciali destinati ai soggetti allergici/intolleranti.</li> <li>• Adeguata dotazione delle postazioni di somministrazione di: utensili, dispositivi atti a contenere soluzioni/gel igienizzanti per le mani e carta monouso a disposizione degli addetti alla somministrazione, dispositivi chiusi da coperchio azionabile a pedale per la raccolta differenziata dei rifiuti; dispositivi chiudibili per la raccolta delle attrezzature/stoviglie/posate (ecc.) in caso di sostituzione in corso di servizio, dispositivi chiusi per contenere presidi, strumenti ed utensili per la pulizia e la disinfezione, dispositivi per la raccolta ed il trasporto in sicurezza delle stoviglie e della posateria ritirati al termine del servizio.</li> <li>• Attrezzature, utensili e dispositivi dovranno essere allontanati per le necessarie operazioni di sanificazione al termine di ogni servizio e potranno essere ricollocati soltanto con l'inizio del servizio successivo.</li> <li>• Tra un servizio e l'altro, le attrezzature, gli utensili e i dispositivi dovranno essere conservati in appropriato deposito e in maniera tale da non essere esposti alla contaminazione.</li> </ul>
<b>PULIZIA E DISINFEZIONE</b> Prima del consumo del pasto l'aula deve essere sanificata e quindi pulita dopo il consumo del pasto come da indicazioni riportate nella Circolare del Ministero della Salute 17644 del 22/05/2020, nonché nei Rapporti Covid ISS citati nella sezione "Riferimenti" del presente documento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima e dopo la somministrazione dovranno essere sottoposti a pulizia e disinfezione i banchi sui quali il pasto verrà consumato.</li> <li>• La sanificazione dei banchi dovrà avvenire mentre gli alunni/studenti non sono in classe (es. utilizzando il tempo nel quale la classe è nei servizi igienici per il lavaggio delle mani).</li> </ul>
<b>LOTTA CONTRO GLI ANIMALI INFESTANTI</b>	Porte e finestre dei locali ove è collocata la postazione di distribuzione e delle aule dovranno essere mantenuti chiusi a meno che non siano dotati di reticelle antintrusione.
<b>ALLERGENI</b>	I pasti speciali destinati a soggetti allergici e/o intolleranti a particolari ingredienti dovranno essere trasportati in contenitori separati, preferibilmente sigillati e comunque in maniera tale da non essere accidentalmente contaminati e, ove sia necessario, conservati nei ripiani più alti del carrello di trasporto. Qualora in una stessa postazione di distribuzione dovessero essere presenti pasti destinati a soggetti con allergia/intolleranza ad ingredienti diversi tra di loro, i contenitori dei pasti devono essere chiaramente identificati in modo tale che l'addetto sia nelle condizioni di non commettere errori nella somministrazione. Gli addetti alla distribuzione dovranno essere addestrati nella corretta modalità di distribuzione al fine di evitare contaminazioni crociate.

PREREQUISITI	SPECIFICHE MISURE/ATTIVITA' DA ADOTTARE/RIMODULARE
GESTIONE DEI RIFIUTI	Durante e dopo il servizio i rifiuti devono essere tempestivamente allontanati collocandoli in dispositivi chiusi da coperchio azionabile a pedale posti nelle aree destinate alla somministrazione. Al termine del servizio tali contenitori, in particolare quelli contenenti materiale organico, dovranno essere asportati nel più breve tempo possibile.
<b>PERSONALE (IGIENE, CONDIZIONI DI SALUTE)</b> In riferimento all'adozione di misure specifiche per i lavoratori nell'ottica del contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e di tutela dei lavoratori "fragili" si rimanda a quanto indicato: <ul style="list-style-type: none"> <li>• nella normativa specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).</li> <li>• nel Documento tecnico Inail "Documento sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Aprile 2020".</li> <li>• nel Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020, allegato 6 al DPCM del 26 aprile 2020</li> <li>• nella Circolare del Ministero della Salute "Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività" del 29 aprile 2020.</li> <li>• nell'art. 83 del Decreto Legge 19 maggio 2020, n. 34 "Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19", convertito con la legge 17 luglio 2020, n.77</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ogni istituto scolastico deve essere individuato lo staff addetto alla distribuzione dei pasti con i relativi sostituti, limitando la turnazione ai soli casi di necessità. Preferibilmente gli addetti individuati dovrebbero avere contatti sempre con gli stessi gruppi di alunni/studenti.</li> <li>• Il personale deve essere dotato di:               <ul style="list-style-type: none"> <li>o sopravvesti pulite da cambiare ad ogni turno di distribuzione, preferibilmente composte da grembiuli monouso. Ove necessario, il lavaggio degli indumenti di lavoro, se non centralizzato, deve essere effettuato in modo da garantirne la sanificazione.</li> </ul> </li> <li>Gli indumenti di lavoro devono essere conservati in sacco chiuso a perdere fino al momento dell'utilizzo.</li> <li>o guanti monouso da impiegare secondo corrette modalità igieniche e da sostituire ogni qualvolta non sia possibile procedere al lavaggio delle mani.</li> <li>o dispositivi di protezione individuale delle vie respiratorie (mascherina chirurgica) da indossare costantemente durante la permanenza nei locali dell'istituto scolastico.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA DI LAVORO</b> La metodologia di lavoro deve essere adattata alle diverse situazioni locali di ogni scuola e alle modalità con le quali vengono approntate l'area e la postazione di distribuzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli addetti devono avere a disposizione, anche durante il servizio, delle istruzioni operative tali da poter gestire correttamente le operazioni, ivi comprese le situazioni di non conformità e le registrazioni necessarie.</li> <li>• Le disposizioni di autocontrollo adottate dall'OSA devono essere integrate con un capitolo dedicato alle nuove modalità di somministrazione e connessa analisi dei pericoli per la individuazione delle opportune misure volte a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la sicurezza degli alimenti.</li> </ul>

N.B.: le indicazioni sopra riportate sono a carattere generale e non esaustivo; pertanto, la loro applicazione deve essere sempre commisurata e dettagliata in funzione dell'effettivo contesto operativo delle singole scuole.



**Aspetti connessi alla qualità nutrizionale dei pasti di cui tenere conto:**

Nei casi in cui le problematiche organizzative comportino la necessità di semplificare le ricette dei menu scolastici, dovranno essere comunque garantiti la somministrazione di pasti che rispettino i requisiti energetico-nutrizionali per la fascia d'età di riferimento.

Per gli aspetti nutrizionali, infatti, si deve considerare che la ristorazione scolastica riveste un ruolo rilevante nella prevenzione delle malattie dieta correlate e che la scuola esercita fondamentali funzioni educative in tal senso, orientando verso scelte alimentari salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze e favorendo l'inclusione.

Il Piano Regionale di Prevenzione (DCA n. U00309/2015 e ss.mm.ii), individua nella scuola un importante tramite per promuovere le buone pratiche e le scelte nutrizionali corrette, sia ricorrendo a specifici corsi formativi (insegnanti e alunni), sia incentivando nel pasto consumato in orario scolastico il consumo di frutta e verdura: alimenti non sempre graditi ai più giovani.

In sintesi, anche nelle attuali condizioni di emergenza epidemica in atto e pur nell'esigenza di semplificazione di preparazioni ricette, i menu della ristorazione scolastica devono continuare a tenere conto delle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo guida nazionali del Ministero della Salute (ultimo aggiornamento 2020) e nella Determinazione Regione Lazio G16501/2017 "Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica", e, pertanto, devono garantire:

1. Il rispetto del modello alimentare mediterraneo;
2. Un pasto completo dal punto di vista nutrizionale nella tradizionale formulazione di primo, secondo, contorno e frutta, o sostituito da **piatti unici nutrizionalmente adeguati**, tipici della tradizione mediterranea (ad esempio pasta e legumi); tale alternativa deve essere considerata una via di "semplificazione" preferenziale, in quanto non inficia la qualità nutrizionale dei pasti;
3. La variabilità degli alimenti settimanale, mensile e stagionale (menu invernale ed estivo);
4. L'adeguatezza energetica e di macro e micronutrienti dei pasti somministrati, secondo quanto indicato nella tabella sotto riportata (Fonte: Linee di indirizzo nazionale per la Guida ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della Salute anno 2020 Rep. Atti n. 3 CU del 15 gennaio 2020);
5. Utilizzo di (poco) sale ma iodato per le preparazioni, preferendo per le forniture pane poco salato, prodotti confezionati poco salati e semilavorati a ridotto contenuto di sale;
6. La somministrazione di almeno una pietanza calda e, solo in via eccezionale, in sostituzione, un pasto freddo, come il panino imbottito, purché non più di una volta a settimana ed integrato dalla somministrazione di verdura e frutta;
7. Un'ottimale qualità sensoriale dei pasti, assicurando che le proposte alimentari possano soddisfare anche il piccolo utente;
8. La somministrazione di diete speciali e/o di esclusione, laddove siano necessarie e comprovate da documentazioni mediche; la somministrazione di diete che tengano conto di esigenze etiche, culturali e religiose.

I SIAN devono assicurare una adeguata vigilanza sul rispetto delle indicazioni sopra descritte.



**Valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare**  
(Fonte: tabella 7 Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica -  
Ministero della Salute anno 2020)

Parametri nutrizionali	per pasto scolastico	NIDO			MATERNA	PRIMARIA	SECONDARIA
		6-12 mesi	12-24 mesi	24-36 mesi	3-6 anni	6-11 anni	11-13 anni
Energia (kcal/die)		658	960	1213	1454	1917	2468
Energia (kcal)	30%	197					
	35%	230	336	425	509	671	864
Proteine (g)	10%	4,9	8,4	10,6			
	15%				19	25	32
Grassi (g)	40%	8,7					
	35%		13	16			
	30%				17	22	29
di cui saturi	<10%	<2,2	<3,7	<4,7	<6	<7	<10
Carboidrati (g)	50%	24,6					
	55%		46,2	58,4	70	92	119
di cui zuccheri	<10%	<4,9	<8,4	<10,6	<13	<17	<22
Fibra (g)	8,4 g/1000kcal	1,6	2,8	2,6	6	8	10

### 3. Riferimenti

I riferimenti normativi e documenti di riferimento alla base del presente documento sono:

- Piano scuola 2020-2021 “Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione”, Allegato al DM 26/06/2020;
- Decreto n. 87 del 06-08-2020 del Ministero dell’Istruzione “Protocollo d’Intesa per garantire l’avvio dell’anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19”;
- Decreto n. 80 del 03-08-2020 del Ministero dell’Istruzione Adozione del “Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e delle scuole dell’infanzia”;
- Ordinanza del Presidente della Regione Lazio 10 agosto 2020, n. Z00056 “Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell’emergenza epidemiologica da COVID-2019. Aggiornamento delle Linee Guida inerenti la riapertura delle attività economiche, produttive e sociali. Ordinanza ai sensi dell’articolo 32, comma 3 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità”.
- Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 “Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 “Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 “Indicazioni ad interim sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2” (nota RL prot.n. 379902 del 27 aprile 2020);
- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 “Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 “Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19”;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 – “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell’attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento”;

- Rapporto ISS COVID-19 n. 26/2020 – “Indicazioni ad interim sulla gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico”;
- Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020). (nota RL prot.n. 495111 del 5 giugno 2020).
- Rapporto ISS COVID-19 n. 33/2020 – “Indicazioni sugli impianti di ventilazione/climatizzazione in strutture comunitarie non sanitarie e in ambienti domestici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2”;
- DGR n. 797/2018, rettificata con DGR n. 309/2019 che ha approvato lo schema di Accordo tra la Regione Lazio e il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare finalizzato a “supportare le strutture regionali nella realizzazione degli adempimenti previsti dall'art. 34 del D.lgs n. 152/2006, attraverso il finanziamento di attività di supporto ai processi di elaborazione delle Strategie Regionali per lo Sviluppo Sostenibile”;
- Linee di indirizzo nazionale per la Guida ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della Salute anno 2020 Rep. Atti n. 3 CU del 15 gennaio 2020 che aggiornano le precedenti Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010;
- Piano Regionale della Prevenzione 2014-2019 approvato con Decreto del Commissario ad Acta (DCA) del 6 luglio 2015 n. U00309 e ss.mm.ii;
- Suggerimenti operativi in merito all'organizzazione degli spazi e degli arredi nelle aule, dalla scuola primaria alla secondaria di secondo grado. Circolare USR Lazio, prot. n. 18020 del 13-07-2020;
- Documento “Proposte e criteri per i servizi educativi e scolastici 0-6” a cura della Task Force Scuola di Roma Capitale. Luglio 2020;
- Determinazione 30 Novembre 2017, n. G16501. Revisione e aggiornamento della Determinazione N. D2077 del 11 giugno 2007. Qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione collettiva. Procedure di verifica e modulistica;
- Circolare Ministero della Salute n. 17644 del 22/05/2020: Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento;
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione redatto dall'INAIL il 09/04/2020;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Comunicazione della Commissione Europea 2016/C 278/01 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari;
- Regolamento CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Nota Regione Lazio prot. n. 41818 del 25-01-2018 “pasti a preparazione domestica consumati a scuola – raccomandazioni agli Istituti scolastici”;



- Nota Regione Lazio prot. n. 206451 del 20-04-2016 “Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica. Trasmissione nota del Ministero della Salute DGISAN 0011703 – P-25/03/2016”;
- D.Lgs. 81/08 e s.m.i “Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;
- Documento tecnico Inail “Documento sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Aprile 2020”;
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020;
- Circolare del Ministero della Salute “Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività” del 29 aprile 2020;
- art. 83 del Decreto Legge 19 maggio 2020, n. 34 “Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19”, convertito con la legge 17 luglio 2020, n.77.

**Elaborazione del documento:**

Giulia Cairella (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 2)  
Valeria Covacci (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 4)  
Donatella Di Marco (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 3)  
Anna Giovanna Fermani (Dipartimento di Prevenzione, ASL Latina)  
Maria Teresa Pancallo (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 1)

**Revisione del documento:**

Alessandra Barca, Flavia Serio, Lilia Biscaglia (Area Promozione della Salute e Prevenzione, Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria)  
Paolo Amadei (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 1)

**Collaborazione alla stesura del documento:**

Maura Coia (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 5)  
Angela De Carolis (Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 6)



