



Menu: i nuovi standard regionali

Assessorato politiche per la salute della
Regione Emilia-Romagna

M.Fridel

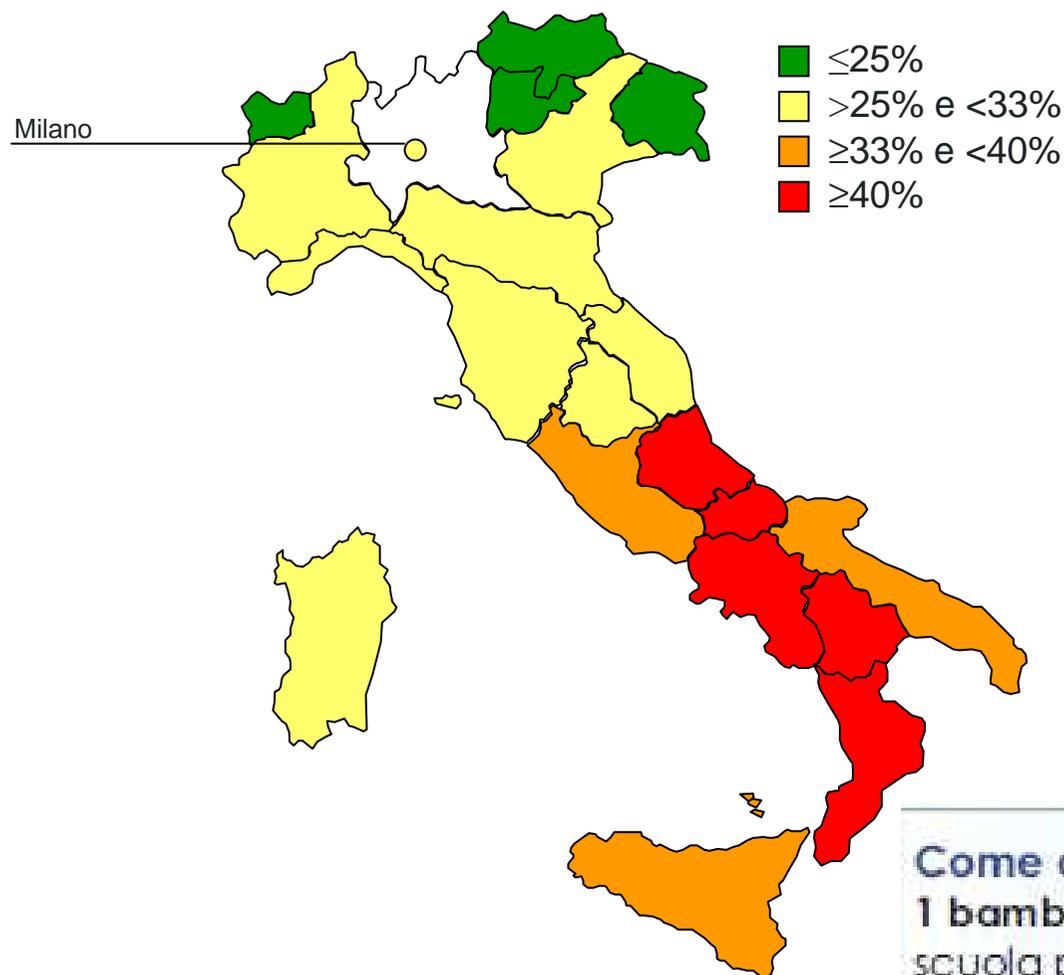
Reggio Emilia 29 settembre 2012

Abitudini alimentari da migliorare

A livello regionale sono attive diverse sorveglianze che hanno permesso di conoscere e comprendere :

- lo **stato nutrizionale** nella popolazione infantile, adolescenziale e adulta della regione
- le **abitudini alimentari** di bambini e ragazzi
- i **comportamenti della famiglia** in relazione alle scelte alimentari
- i possibili **fattori associati al rischio obesità**

Eccesso ponderale nei bambini 8-9 anni, OKKio alla SALUTE 2010



Bambini di 8-9 anni:
 • **20% sovrappeso**
 • **9% obeso**

Nella nostra Regione si stimano circa **64mila** bambini

6-11anni in eccesso ponderale, di cui circa **20 mila obesi**.

Come crescono i bambini? Circa **1 bambino su 3** che frequenta la scuola primaria è in eccesso di peso



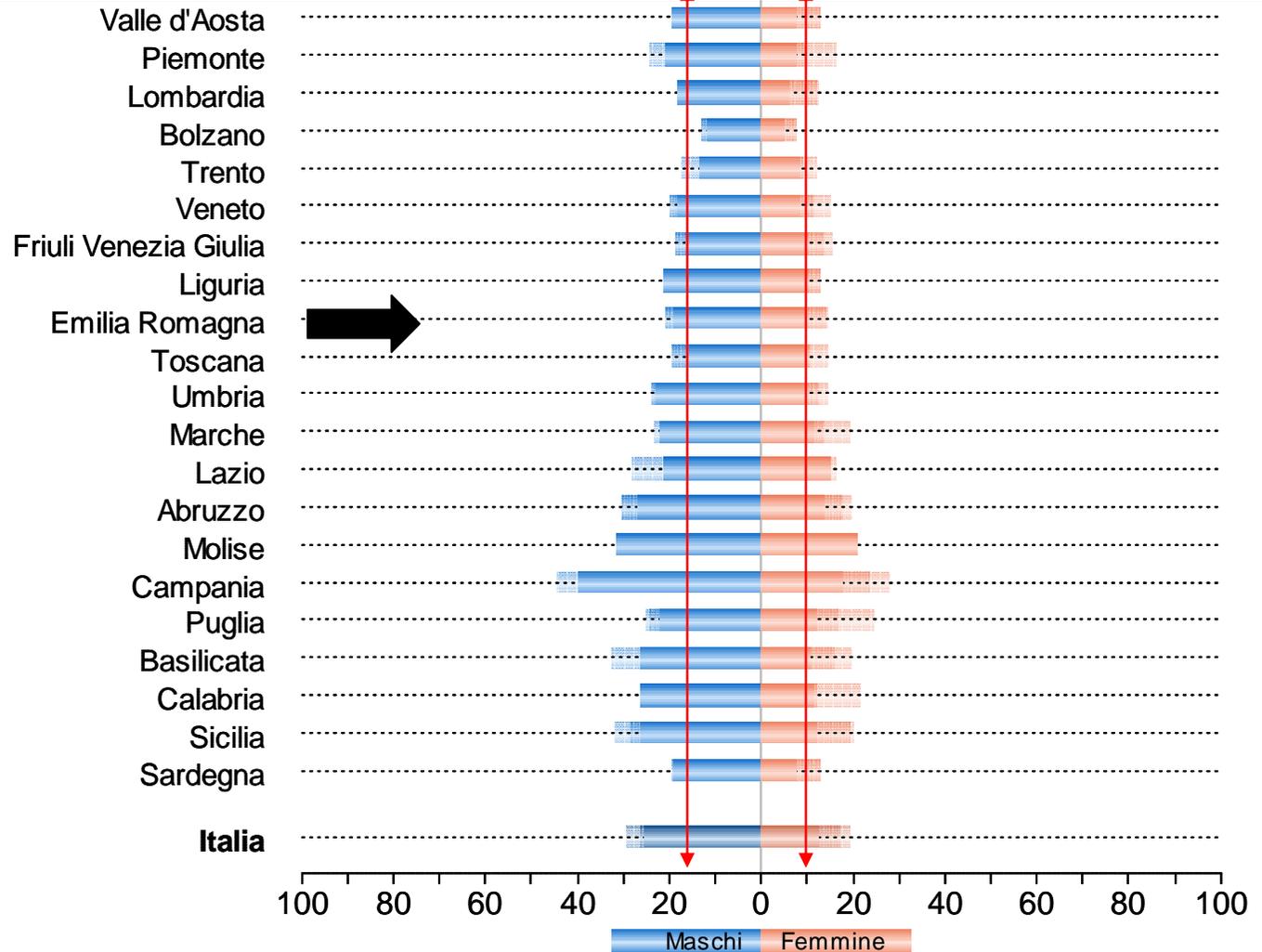
Eccesso ponderale negli adolescenti

11-13-15 anni, HBSC 2010

11enni

13enni

15enni



18% a 11 anni ;

17,11% a 13 anni;

14,56% a 15 anni

Alimentazione e salute

- E' dimostrata l'associazione tra sovrappeso ed obesità e stili alimentari errati
- Nella nostra Regione si conferma la grande diffusione fra i bambini e adolescenti di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e sono fortemente predisponenti all'aumento di peso

ABITUDINI ALIMENTARI DA MIGLIORARE: Prima colazione e merenda

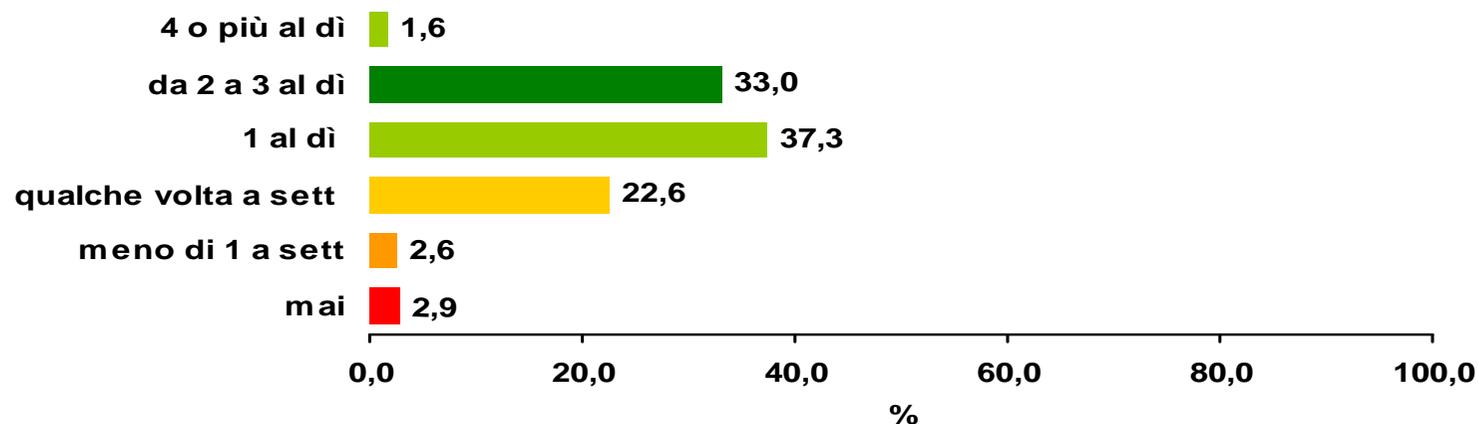
I bambini fanno colazione?
Solo **6 bambini su 10** fanno una
colazione sana

**I bambini fanno una merenda
corretta? Solo 4 bambini su 10** fanno
merenda adeguata a metà mattina

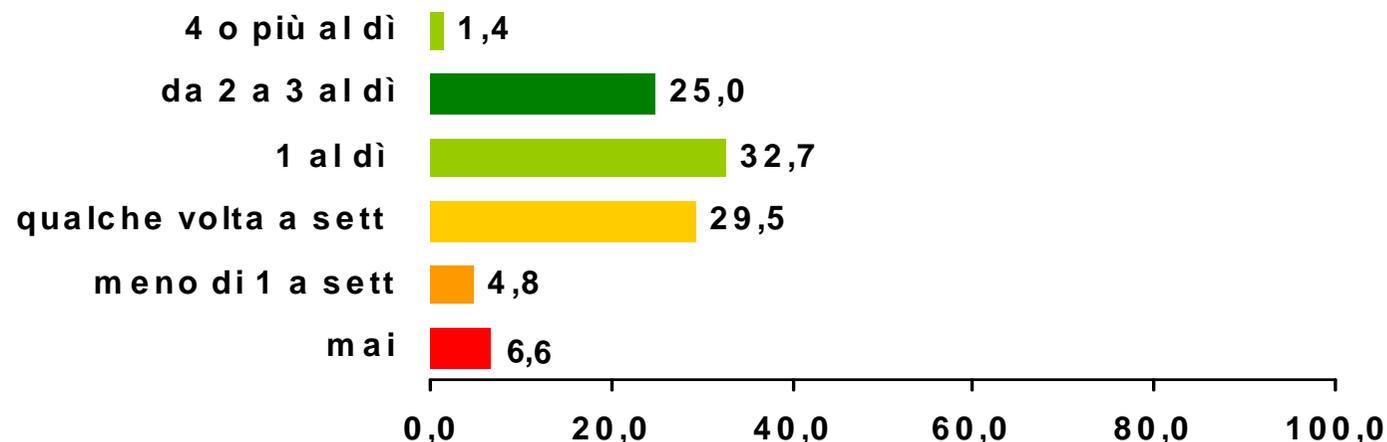


ABITUDINI ALIMENTARI DA MIGLIORARE: Consumo di frutta e verdura nei bambini

Consumo di frutta nell'arco della settimana (%)



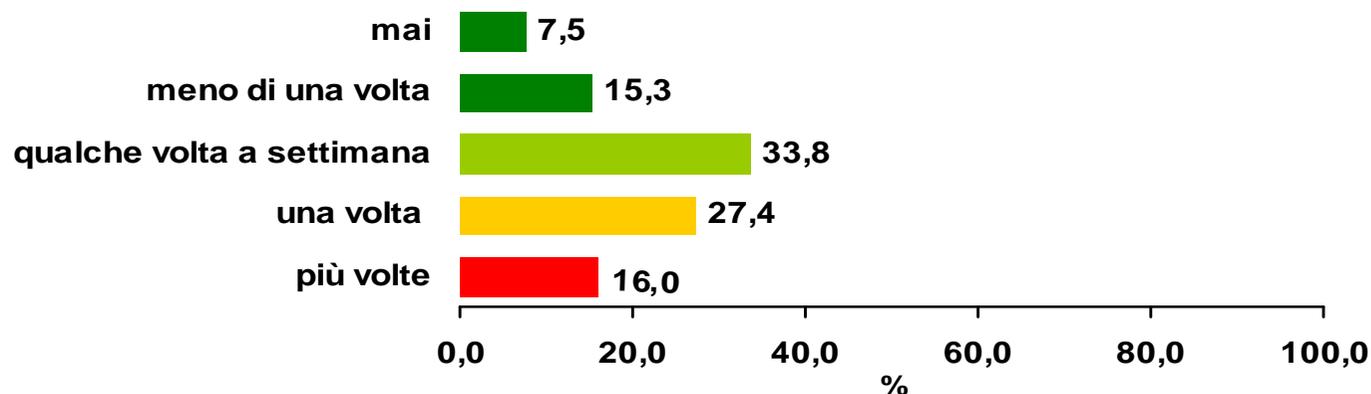
Consumo di verdura nell'arco della settimana (%)



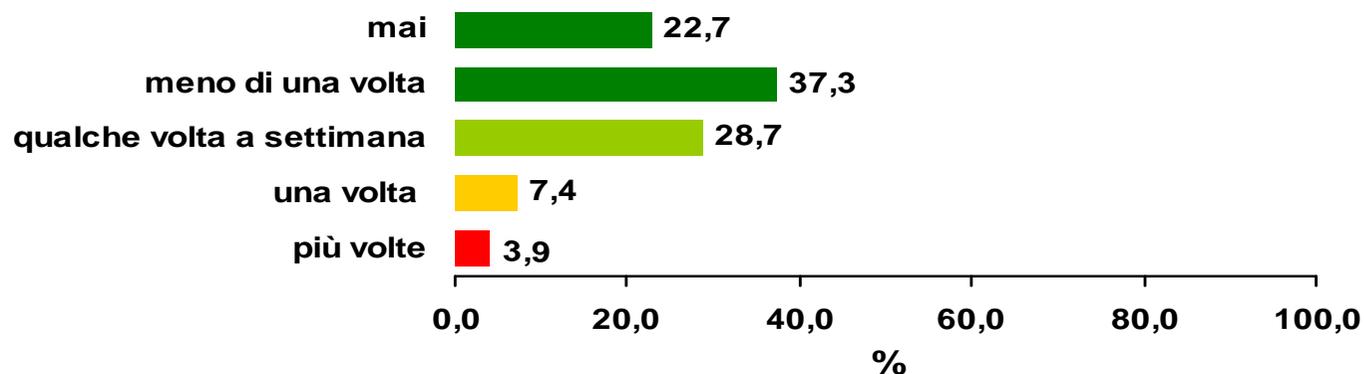


ABITUDINI ALIMENTARI DA MIGLIORARE: Consumo di bevande zuccherate e gassate

Consumo di bevande zuccherate al giorno (%)



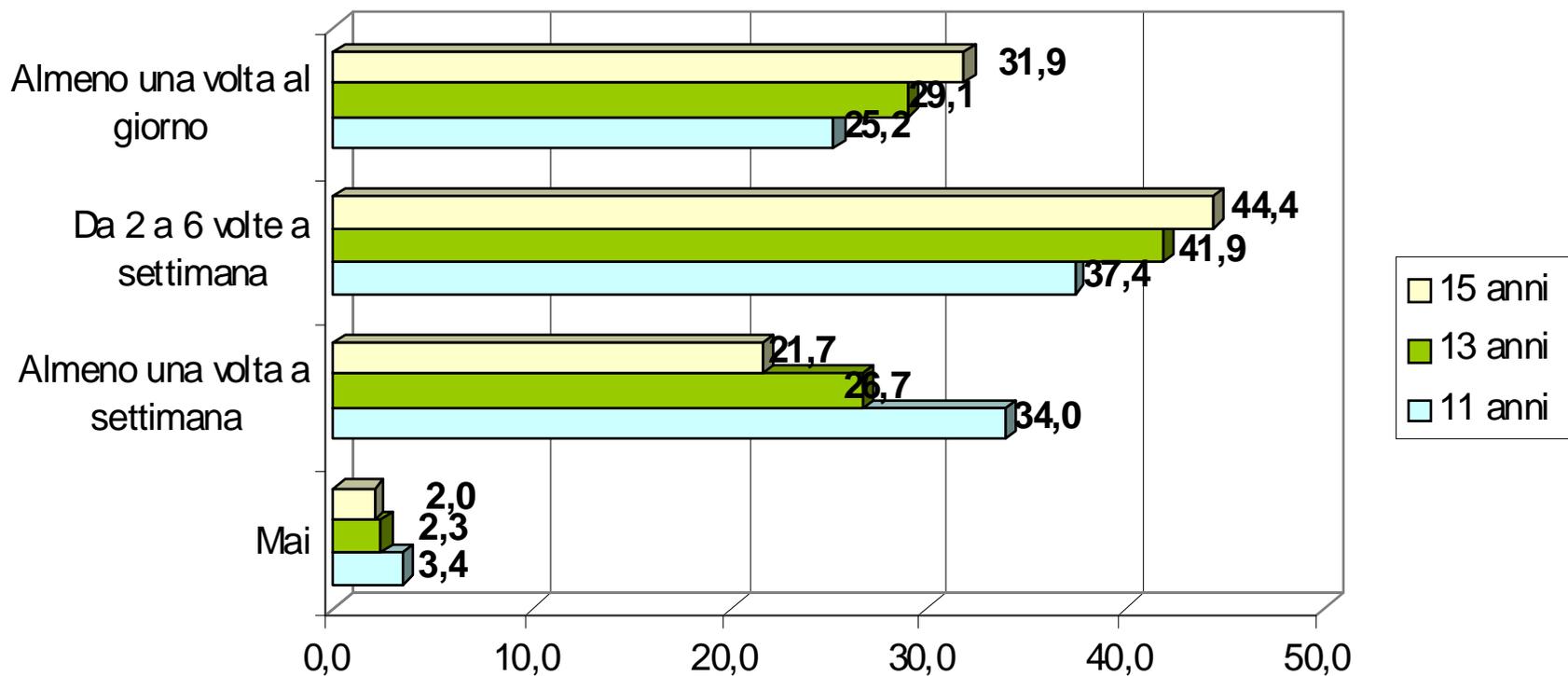
Consumo di bevande gassate al giorno (%)





ABITUDINI ALIMENTARI DA MIGLIORARE: Consumo di dolci, caramelle o cioccolato (%)

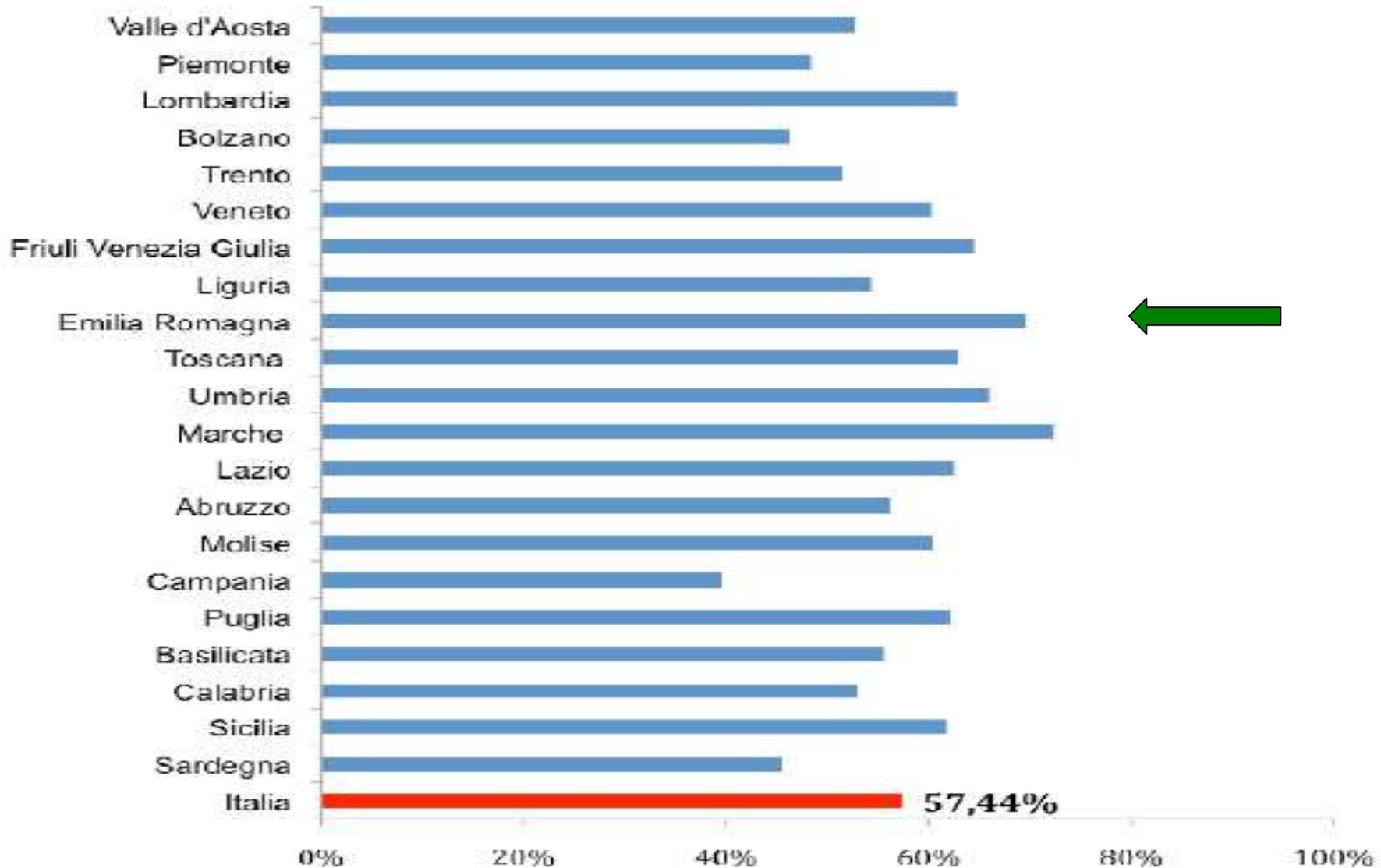
Consumo di dolci, caramelle o cioccolato (%), per età.
Regione Emilia-Romagna





Distributori automatici

Presenza distributori automatici di alimenti

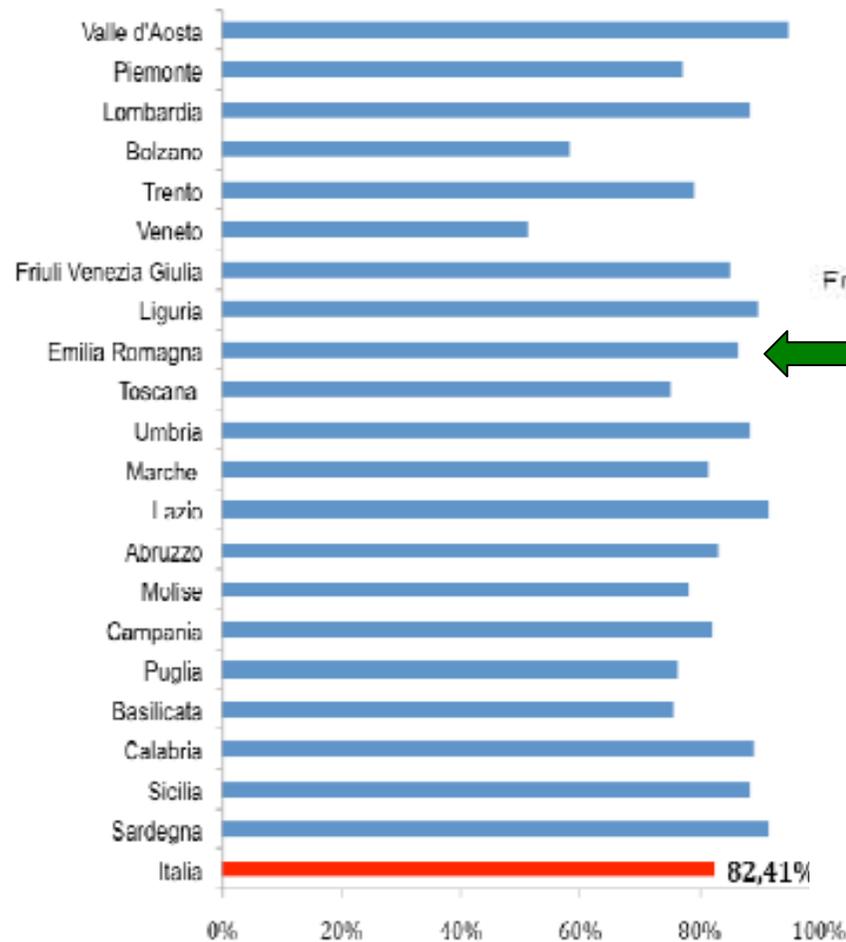




Tipologia di alimenti distribuiti

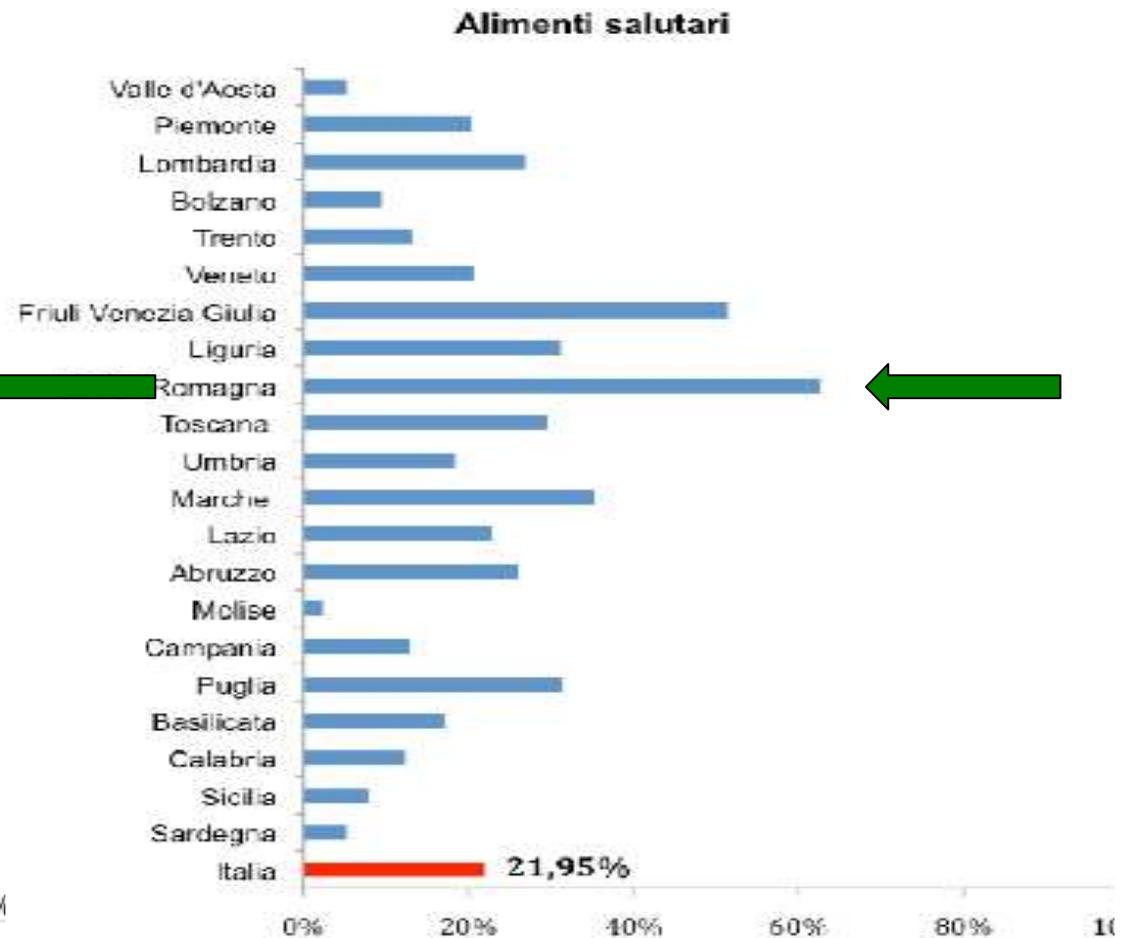
Alimenti NON salutari

bibite zuccherate o gassate – merendine preconfezionate, caramelle, snack
Alimenti non salutari



Alimenti salutari

Yogurt – frutta fresca





Alimenti e scuola

- La **conoscenza dei modelli alimentari** seguiti dai bambini e dalle loro famiglie hanno consentito di sviluppare, nel corso degli anni, **appropriati supporti** ai servizi di ristorazione scolastica proprio in considerazione del consumo sempre maggiore di cibi non salutari in famiglia



Alimenti e scuola

- Le **politiche alimentari scolastiche** sono considerate uno dei principali fattori favorevoli all'adozione di sane abitudini alimentari nei giovani, in particolare in termini di risultati durevoli

Dalle
“Linee strategiche per la ristorazione scolastica
in Emilia-Romagna”

alle

“Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari
nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e
controllo”



Fattori che contribuiscono all'obesità



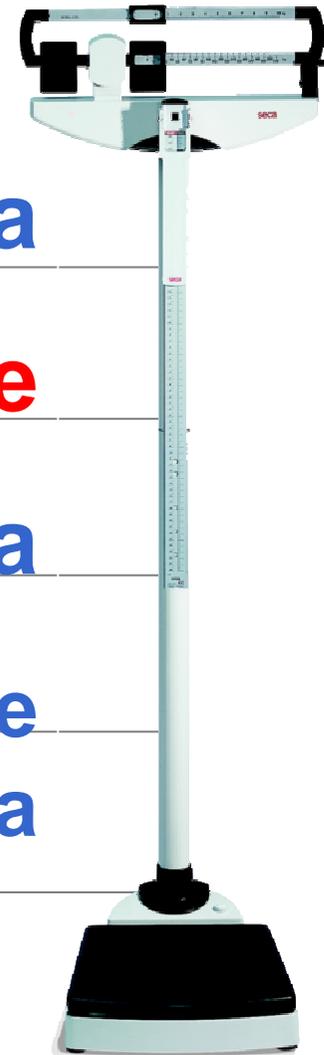
Genetica

Ambiente

Dieta scorretta

**Vita Sedentaria e
Insufficiente Attività Fisica**

I bambini si muovono abbastanza?
Solo 1 bambino su 7 fa attività fisica
almeno un'ora al giorno per 5-7 giorni
a settimana



Ambiente alimentare scolastico

Tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni e della comunità scolastica, in particolare **l'offerta alimentare a scuola**



Ambiente alimentare scolastico

Le linee guida riguardano **la tipologia e le caratteristiche degli alimenti e delle bevande** somministrati nella **refezione scolastica** e/o disponibili presso **distributori automatici** o **servizi bar** situati all'interno delle scuole.





Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole

Strumenti: utilizzo di standard nutrizionali di riferimento

- Gli standard nutrizionali, rappresentano un riferimento rivolto alla scuola pubblica e privata per sviluppare un'efficace politica di educazione alimentare e migliorare la salute a partire dalle giovani generazioni.



Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole

L'applicazione **degli standard nutrizionali** consente di:

- migliorare la qualità degli alimenti offerti e somministrati nella scuola
- ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari
- favorire l'equilibrio energetico



Standard nutrizionali

Institute of Medicine's Nutrition Standards for Foods Served in School

[www.cdc.gov/healthyyouth/
nutrition/standards.htm](http://www.cdc.gov/healthyyouth/nutrition/standards.htm)

Nutrition Standards *for Foods in Schools*

Recommended Nutrition Standards for Foods Outside of School Meal Programs

Learn about the Institute of Medicine's *Nutrition Standards for Foods in Schools* and
What Students Can Do To Support Them

Since school is a place where you can learn about how to eat a healthy diet, it makes sense to have food and drink options available there. Did you know that the foods and drinks offered through your school's meal program must meet certain nutritional requirements? Well, they do. Did you know that many schools sell foods and drinks in the à la carte line in the cafeteria, school stores, snack bars, or vending machines that are not required to meet any nutritional requirements? That's right. These foods are called "competitive foods" because they compete with school meals.

Schools are also being asked to stop offering certain foods and drinks (those high in sugar, fat, sodium, and calories) in cafeterias, vending machines, stores, snack bars, or at fundraising events and school and classroom parties. These items typically include

- Soft drinks, such as soda or "pop."
- Candy/gum.
- Cookies.
- Snack cakes.
- Regular potato chips.
- Other high-fat, high-calorie foods and drinks.

Recently, a national group of scientific experts from the Institute of Medicine issued recommended standards for competitive foods. The report, entitled *Nutrition Standards for Foods in Schools*, recommend that U.S. schools examine the nutritional quality of foods and drinks sold or provided as snacks and make sure they meet minimum nutritional standards. As a result of the recommendations, some schools have chosen to change their snack food to healthier fare. However, many schools continue to offer or sell foods and drinks that do not meet the recommended standards.

For schools that offer or sell foods outside of school meals, some of the recommended foods and drinks include

- Fruits and vegetables (fresh or packaged with no added sugars).
- Whole grains, such as whole-grain cereals or breads.
- Fat-free, low-fat milk and milk products (including lactose-free milk and soy-based beverages).
- 100% fruit juice (4 oz. for elementary students; 8 oz. for middle/high school students).
- Plain water.

Schools are also being asked to stop offering certain foods and drinks (those high in sugar, fat, sodium, and calories) in cafeterias, vending machines, stores, snack bars, or at fundraising events and school and classroom parties. These items typically include

For afterschool activities for high school students only, the requirements are somewhat broader and allow for additional snacks and beverages that are not too high in sugar or fat.

**Ask for Better Snack Foods
and Drinks at Your School!**



Standard nutrizionali della Ristorazione Scolastica

**STANDARD RIPARTIZIONE
CALORICA DEI PASTI**

STANDARD DEI PRINCIPALI NUTRIENTI

**STANDARD GRAMMATURE DI RIFERIMENTO
A PRANZO E MERENDA**

**STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI
A PRANZO E MERENDA**

**STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO E MERENDE:
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**



STANDARD RIPARTIZIONE CALORICA DEI PASTI

Colazione	15-20%
Merenda mattino	5%
Pranzo	35-40%
Merenda pomeriggio	5-10%
Cena	30-35%



STANDARD DEI PRINCIPALI NUTRIENTI

Apporti raccomandati per il PRANZO*

Scuola dell'infanzia

Scuola primaria

Scuola secondaria primo grado

Energia (kcal) corrispondente ai 35% dell'energia giornaliera

440 - 640

520 - 810

700 - 830

Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto

11 - 24

13 - 30

18 - 31

con rapporto tra proteine animali e vegetali: 0,66

Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto

15 - 21

18 - 27

23 - 28

di cui saturi (g)

5 - 7

6 - 9

8 - 9

Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto

60 - 95

75 - 120

95 - 125

di cui zuccheri semplici (g)

11 - 24

13 - 30

18 - 31

Ferro (mg/)

5

6

9

Calcio (mg/)

280

350

420

Fibra (g/)

5

6

7,5



STANDARD GRAMMATURE DI RIFERIMENTO A PRANZO E MERENDA

Alimenti pranzo	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Pasta per primi in brodo / in passati verdura, legumi	25-30/ 20-25	35-40/ 25-30	40-50/ 35-40
Pasta di semola, riso, mais, orzo, ecc. per primi asciutti / Pasta secca all'uovo	50-60 / 45-55	70-80 / 55-65	80-100 / 65-75
Pasta all'uovo ripiena	120	140	160
Legumi secchi per passati / sughi	25-30	30-35	35-40
Carne/pesce (per ragù)	20-25	25-30	30-35
Parmigiano (per primi)	6-7	7-8	8-9
Carne	50-60	60-70	70-80
Prosciutto	25-30	30-35	35-40
Pesce	60-70	80-100	100-150
Uovo (unità)	1	1	1
Formaggio fresco molle	50-60	60-70	80-100
Mozzarella, caciotta	40-50	70-80	80
Contorni	100	150-200	200-250
Verdura cruda a foglia	40	50	60
Patate	100-120	140-160	160-200
Olio ex. vergine oliva (totale pasto)	12-15	15-18	18-20
Pane	40	50	60
Frutta fresca	150	150-200	200
MERENDE	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Latte	150	200	200
Yogurt (conf. g 125)	1	1	1
Miele per dolcificare	5	10	10
Miele / Marmellata da spalmare	15	20	25
Cereali in fiocchi	20	25	30
Biscotti secchi / fette biscottate / crackers	30	35	40
Torte	50-60	70-80	90-100



STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI A PRANZO

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Pane fresco	1 porzione a pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni: a rotazione le diverse tipologie di cereali - pasta all'uovo/ripiena: 1 volta ogni 15 giorni - pasta all'olio extravergine: 0-1 volta a settimana - passati/zuppe/brodi: 1-2 volte a settimana 1-2 volte a settimana
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana a rotazione carne bianca/carne rossa
Carni fresche	1-2 volte a settimana a rotazione carne bianca/carne rossa
Pesce fresco o surgelato	1-2 volte a settimana
Uova	0-1 volta a settimana
Formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano aggiunti quotidianamente ai primi piatti	0-1 volta a settimana
Carni trasformate (prosciutto crudo, cotto, bresaola, lonzino magro)	0-1 volta ogni 15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione a pasto
Verdura ed ortaggi	1 porzione a pasto: - crude 2-3 volte a settimana - cotte 1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Prodotti da forno dolci preferibilmente non preconfezionati	In occasione di festività: Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico



STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI ALLA MERENDA

STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI NELLE MERENDE

Merenda di metà mattina:

Frutta fresca di stagione intera, a pezzi, frullata, spremuta;
- 1 volta al mese, in occasione delle "festa per i compleanni del mese", può essere proposto anche un dolce da forno di tipo casalingo: crostata con marmellata, ciambella, torta allo yogurt, alla frutta...

Merenda di metà pomeriggio

Alimento/gruppo di alimenti

Frutta fresca di stagione
(intera, a pezzi, frullata, spremuta)
Frutta secca oleosa

Pane

Cereali in fiocchi

Prodotti da forno salati
(con olio extravergine oliva od olio monoseme)

Prodotti freschi da forno dolci o gelato nel periodo estivo

Latte anche dolcificato con miele

Yogurt

Polpa di frutta al 100% frutta

Caffè d'orzo o Karkadè
(anche dolcificati con miele)

Frequenza di consumo

1-2 volte a settimana

1 volta a settimana

0-1 volta a settimana

0-1 volta a settimana

0-1 volta a settimana

0-1 volta a settimana

1-2 volte a settimana

1-2 volte a settimana

0-1 volta a settimana

1 volta a settimana



STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Alimenti	Da proporre	Con moderazione	Da evitare
Pane fresco	<ul style="list-style-type: none"> Tipo comune, senza grassi aggiunti Tipo toscano (meglio se senza sale) Integrale o semintegrale, senza grassi aggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> Piadina Romagnola, base pizza con olio extra vergine oliva 	<ul style="list-style-type: none"> Pane condito Prodotti salati da forno
Pasta	<ul style="list-style-type: none"> Pasta di semola Pasta integrale o semintegrale 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta fresca o surgelata anche all'uovo con o senza ripieno Pasta secca all'uovo 	
Cereali in chicchi/farine	<ul style="list-style-type: none"> Riso, Orzo perlato, Farro, Mais, Miglio, Cous-cous... Integrali o semintegrali 		
Legumi	<ul style="list-style-type: none"> Freschi o surgelati o secchi 		<ul style="list-style-type: none"> II gamma (in scatola/latta...)
Carne fresca magra	<ul style="list-style-type: none"> Carni bianche Carni rosse 		<ul style="list-style-type: none"> Congelata Prodotti freschi/congelati lavorati confezionati tipo hamburger, cotolette, crocchette, macinato ...
Carne trasformate	<ul style="list-style-type: none"> Prosciutto crudo magro dolce Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti Bresaola Lonzino magro 		<ul style="list-style-type: none"> Prodotti altri vari di salumeria freschi da cuocere e stagionati
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> Surgelato, senza spine Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Tonno sott'olio di oliva 	<ul style="list-style-type: none"> Altri prodotti in scatola
Uova	<ul style="list-style-type: none"> Fresche Pastorizzate 		<ul style="list-style-type: none"> In polvere
Formaggio	<ul style="list-style-type: none"> Freschi Semi-stagionati Parmigiano Reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> Altri stagionati formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Formaggio fuso (formaggini sottiletta)



STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Alimenti	Da proporre	Con moderazione	Da evitare
Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none"> Fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata) di vari colori 		<ul style="list-style-type: none"> II gamma (in scatola/latta...) Succhi e polpa frutta
Verdure	<ul style="list-style-type: none"> Fresche di stagione di vari colori 	<ul style="list-style-type: none"> Surgelate 	<ul style="list-style-type: none"> II gamma (in scatola/latta...) escluse conserve IV e V gamma
Patate	<ul style="list-style-type: none"> Fresche 	<ul style="list-style-type: none"> Surgelate 	<ul style="list-style-type: none"> Surgelate pre-fritte e/o con grassi aggiunti Fiocchi di patate IV e V gamma
Grassi da condimento	<ul style="list-style-type: none"> Olio extra vergine oliva 	<ul style="list-style-type: none"> Burro a crudo in piccole quantità e se non sostituibile, per la preparazione di prodotti da forno casalinghi 	<ul style="list-style-type: none"> Altri grassi da condimento: olii vegetali da palme e palmisti, margarine, lardo, strutto, panna e maionese
Sale	<ul style="list-style-type: none"> Sale marino iodato 		<ul style="list-style-type: none"> Sale non iodato Preparati pronti all'uso tipo: dadi da brodo, fondi di cottura...
Bevande	<ul style="list-style-type: none"> Acqua naturale da acquedotto 		



STANDARD QUALITATIVI PER IL PRANZO: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

- il **piatto freddo** può essere proposto **non più di 1 volta** a settimana
- il **piatto unico** può essere proposto 1 volta a settimana;
- i **metodi di cottura** da preferire: al forno, al vapore, in umido
- dare la preferenza a **prodotti freschi e di stagione**
- ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (**agricoltura biologica, produzione integrata - marchio Qualità Controllata**),
- prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (**DOP, IGP**)
- prodotti **tradizionali regionali** (art. 8, D. Lgs. 173/98),
- prodotti ottenuti secondo specifiche **norme di qualità**



STANDARD QUALITATIVI PER LE MERENDE: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Alimenti	Da proporre	Con moderazione	Da evitare
Latte	<ul style="list-style-type: none"> • Parzialmente scremato 		<ul style="list-style-type: none"> • Aromatizzato e dolcificato
Yogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Magro naturale 		<ul style="list-style-type: none"> • Con aggiunta di crema di latte • Budini, formaggi freschi alla frutta, dessert simili allo yogurt ...
Prodotti da forno salati		<ul style="list-style-type: none"> • Fette biscottate con olio di seme specificato • Grissini, cracker con olio extra vergine oliva 	
Prodotti da forno dolci		<ul style="list-style-type: none"> • Torte tipo casalingo: crostate, ciambella... • Biscotti secchi 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti ricchi in calorie, zucchero, grassi saturi, con farciture di panna o creme o aggiunta di liquore tipo snacks, merendine • Arricchiti con miele, cioccolato, ecc...
Cereali in fiocchi	<ul style="list-style-type: none"> • Fiocchi di cereali senza grassi e aggiunti tipo corn-flakes, riso soffiato, muesli 		
Bevande	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua naturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Karkadè • Caffè d'orzo 	<ul style="list-style-type: none"> • Bibite dolci e gassate • The, caffè, altre bevande energizzanti

STANDARD NUTRIZIONALI RELATIVI AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI



ALIMENTI E BEVANDE RACCOMANDATI

- ✓ Prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle **150 kcal** per singola porzione, pari a circa il 5% della quota energetica giornaliera raccomandata per un individuo sano
- ✓ Prodotti per una fascia specifica di persone ad esempio prodotti privi di glutine o per diabetici
- ✓ **Frutta e verdura** e altri prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti;
- ✓ **Cereali integrali** o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%
- ✓ Fra le bevande si raccomandano l'**acqua** e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti
- ✓ Prodotti a **basso contenuto di sodio**: apporto non superiore a 0,12 g /100g
- ✓ Ove possibile: prodotti alimentari **freschi e locali**, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (KM 0)

ALIMENTI E BEVANDE DA EVITARE (SCONSIGLIATI)

Sono da evitare **prodotti alimentari** che contengono:

- ✗ Grassi trans
- ✗ Un apporto totale di lipidi superiore a gr.9 per porzione
- ✗ Oli vegetali (palma e cocco)
- ✗ Zuccheri semplici aggiunti
- ✗ Alto contenuto di sodio (superiore a 0,4-0,5 gr /100gr.)
- ✗ Nitriti e/o nitrati come additivi

Sono da evitare **bevande**:

- ✗ Con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti
- ✗ Ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari



ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - PUBBLICITA' - INFORMAZIONE - ESPOSIZIONE

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale:

- ✓ fornire prodotti che riportano l'**etichettatura nutrizionale**
- ✓ rendere disponibili **materiali informativi** (poster/opuscoli/etichette/banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici
- ✓ garantire una **presentazione ottimale** dei prodotti raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.



**Cambiamento
Ambiente
alimentare
scolastico**

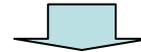
- Incrementare e promuovere **alimenti e bevande salutari** nella ristorazione, nei distributori automatici, nei bar interni alle scuole
- Incrementare l'offerta di prodotti ad alto valore nutrizionale e ad apporto energetico controllato e bilanciato (ridotto contenuto in grassi e zuccheri semplici..)
- Garantire l'offerta di **porzioni adeguate** all'età

*Delibera 418/2012
Adozione Standard
nutrizionali
ristorazione ,
distributori
automatici e servizi
bar interni alle
scuole*

**Policy:
cambiamento
Ambiente
alimentare
scolastico**

- Incrementare e **promuovere alimenti e bevande salutari** nella ristorazione, nei distributori automatici, nei bar interni alle scuole
- Incrementare l'offerta di **prodotti ad alto valore nutrizionale e ad apporto energetico controllato e bilanciato** (ridotto contenuto in grassi e zuccheri semplici..)
- Garantire l'offerta di **porzioni adeguate** all'età

*Delibera 418/2012
Adozione Standard
nutrizionali
ristorazione,
distributori
automatici e servizi
bar interni alle
scuole*



**Risultati
a breve
termine**

- **Incrementare** l'accesso e la disponibilità di alimenti e bevande salutari
- **Ridurre** l'accesso e la disponibilità di alimenti e bevande non salutari
- **Incrementare** l'offerta di **prodotti freschi e stagionali**
- **Garantire** le corrette porzioni al pasto e a merenda

*Delibera 418/2012
Monitoraggio e
Valutazione
applicazione
Standard
nutrizionali*

**Policy:
cambiamento
Ambiente
alimentare
scolastico**

- Incrementare e promuovere alimenti e bevande salutari nella ristorazione, nei distributori automatici, nei bar interni alle scuole
- Incrementare l'offerta di prodotti ad alto valore nutrizionale e ad apporto energetico controllato e bilanciato (ridotto contenuto in grassi e zuccheri semplici..)
- Garantire l'offerta di porzioni adeguate all'età

*Delibera
418/2012
Adozione
Standard
nutrizionali
ristorazione,
distributori
automatici e
servizi bar interni
alle scuole*

**Risultati
a breve
termine**

- **Incrementare** l'accesso e la disponibilità di alimenti e bevande salutari
- **Ridurre** l'accesso e la disponibilità di alimenti e bevande non salutari
- **Incrementare** l'offerta di prodotti freschi e stagionali
- **Garantire** le corrette porzioni al pasto e a merenda

*Delibera 418/2012
Monitoraggio e
Valutazione
applicazione
Standard
nutrizionali*

**Risultati
a medio
termine**

- **Ridurre il consumo di dolci e di grassi**
- **Incrementare il consumo giornaliero di frutta e verdura**
- **Incrementare il consumo di alimenti e bevande salutari**

