

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

(Regolamento di cui al Decreto del Presidente della Regione n. 158/2022-  
all.b-sez.1-n°24. lettera c)

## REQUISITI DI AUTORIZZAZIONE - REQUISITI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

L'allegato B) al Regolamento regionale prevede che le strutture debbano dotarsi di un regolamento interno in cui sono esplicitate (requisito n. 24, 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/RAFVG/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/RAFVG/famiglia-casa/politiche-famiglia/FOGLIA30/allegati/tabelleDieteticheCentriVacanzaPerMinori\\_9marzo2016.pdf](https://www.regione.fvg.it/rafv/export/sites/default/RAFVG/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](https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/07/20141111_LARN_Porzioni.pdf)

La SC Igiene Alimenti e Nutrizione si rende disponibile per la verifica della corrispondenza tra le linee guida alimentari predisposte dalla struttura e i documenti di riferimento sopra citati, previa richiesta da effettuarsi attraverso il Modello richiesta validazione tabella dietetica strutture per minori.

Per maggiori informazioni:

Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano-Isontina  
S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione  
Dipartimento di prevenzione

Referenti:

- dietista dott.ssa Tiziana Longo (sede Giuliana)  
telefono 0403997536, e-mail [tiziana.longo@asugi.sanita.fvg.it](mailto:tiziana.longo@asugi.sanita.fvg.it)
- dietista dott.ssa Rosa Padovano (sede Isontina)  
telefono 0481592811, e-mail [rosa.padovano@asugi.sanita.fvg.it](mailto:rosa.padovano@asugi.sanita.fvg.it)