

LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

PRP 2014-2018

Programma 10.2 (promozione della sicurezza nutrizionale)

Azione 10.2.9.1 (stesura ed adozione di Linee Guida per la ristorazione scolastica)

Le Linee Guida sono state realizzate dall'Assessorato dell'Igiene e Sanità e della Assistenza Sociale, Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, con la collaborazione dei Servizi d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL della Sardegna.

Obiettivo delle Linee Guida è fornire suggerimenti utili ad organizzare una ristorazione scolastica di qualità dal punto di vista qualitativo e quantitativo, con particolare attenzione a soggetti con allergie e/o intolleranze (comprese le persone celiache) e alla promozione dell'utilizzo del sale iodato.

Compito del nostro Servizio sarà quello di organizzare una serie di incontri con gli Operatori del Settore Alimentare al fine di condividere i contenuti delle linee guida per la loro applicazione nelle ristorazione scolastica.

Responsabile Aziendale del Programma

Dr.ssa Marina Donatini

Il Direttore del Servizio

Dottor Iginio Pintor