



COMUNE DI
MONZA

FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

LA COMMISSIONE MENSA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

webinar – 27 novembre 2025





COMUNE DI
MONZA

PROGRAMMA DELL'INCONTRO

Il Regolamento
comunale e il
funzionamento
delle commissioni

Ruolo e compiti
del commissario
mensa

- **Anna Brivio** Responsabile Servizio Politiche scolastiche ed educative - Settore Istruzione - Comune di Monza
- **Daniela Castellino** Responsabile Ufficio Ristorazione Scolastica - Settore Istruzione - Comune di Monza
- **Laura Crescindi** Tecnologa Alimentare, affidataria servizio controllo e monitoraggio ristorazione scolastica - Comune di Monza



COMUNE DI
MONZA

UNO SGUARDO SUL NOSTRO SERVIZIO



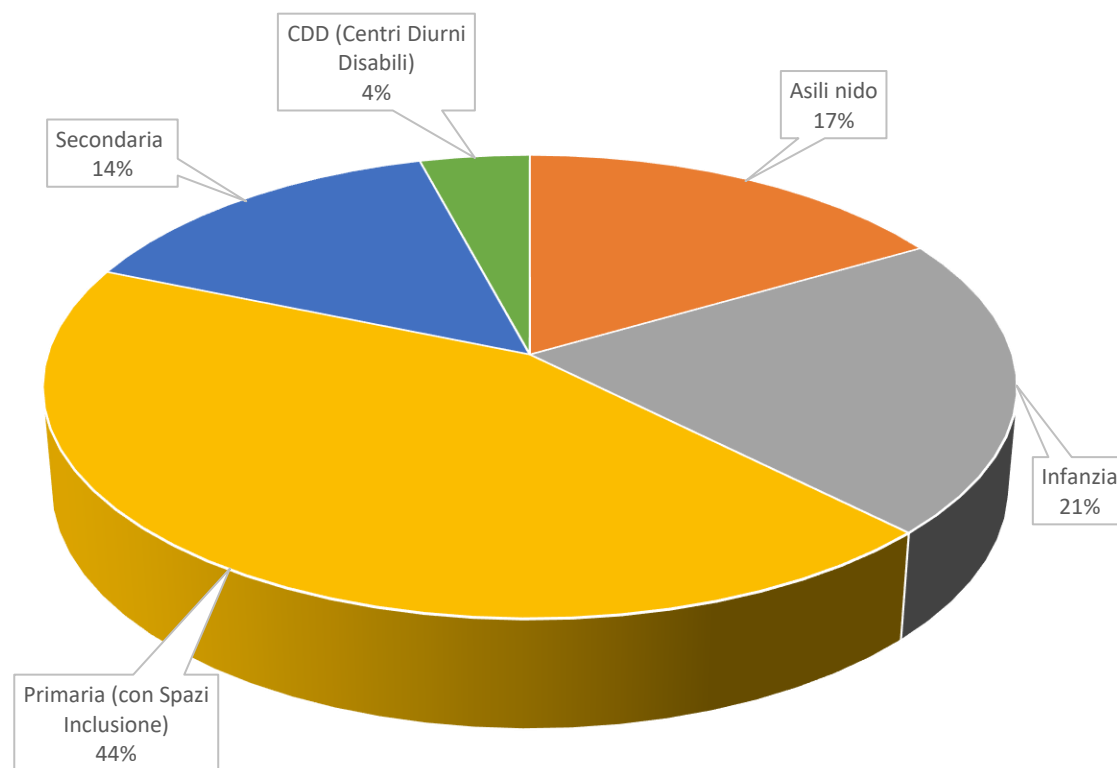
COMUNE DI
MONZA

GLI UTENTI

tipologia	n. plessi	n. utenti
Asili nido	8	626
Infanzia	10	1.158
Primaria (con Spazi Inclusioni)	21	4.420
Secondaria	7	689
CDD (Centri Diurni Disabili)	2	84
totale	48	6.977

Fonte: statistiche comunali a.s. 2024/2025

utenti (bambini e personale docente/educativo)





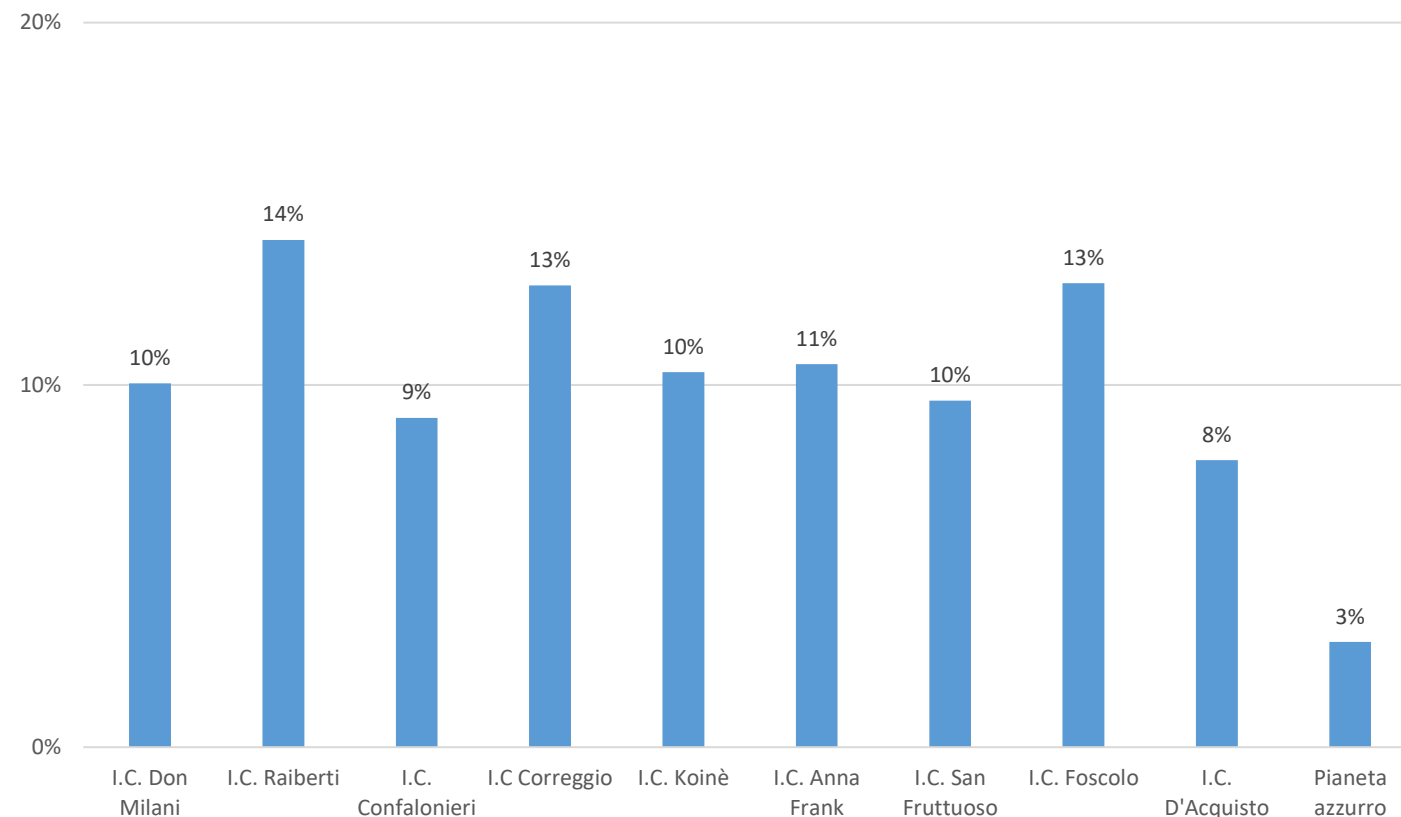
COMUNE DI
MONZA

PASTI ANNUI / UTENTI

tipologia	n. utenti	pasti annui
Asili nido	626	102.815
Infanzia	1.158	175.633
Primaria (con Spazio Inclusione)	4.420	670.342
Secondaria	689	40.776
CDD	84	15.062
totale	6.977	1.004.628

Fonte: statistiche comunali a.s. 2024/2025

distribuzione utenti per Istituto comprensivo in percentuale



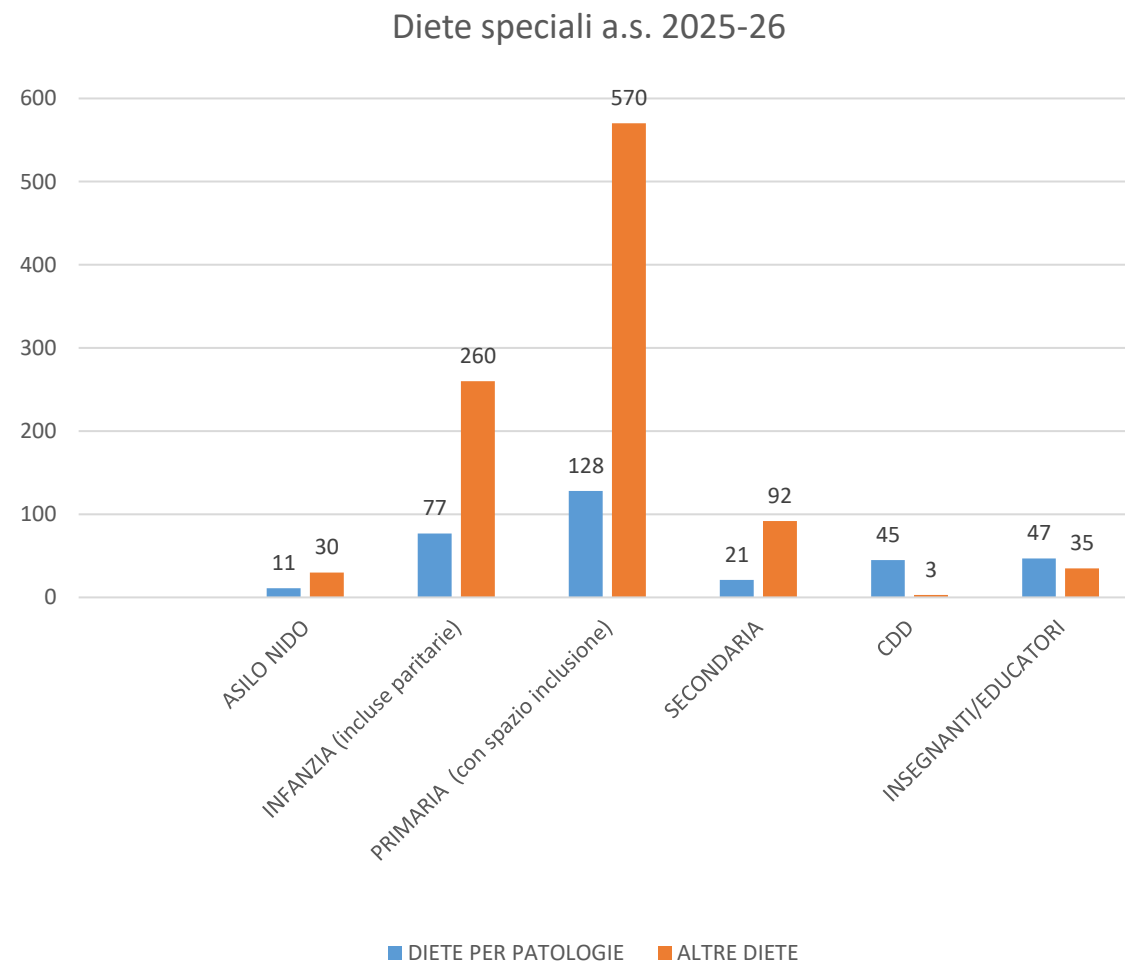


COMUNE DI
MONZA

LE DIETE SPECIALI nell'anno in corso

Struttura	Diete per patologie	Diete vegane	Diete vegetariane	Diete senza carne (esclusione di tutti i tipi o solo maiale)
Asili nido	11	-	1	29
Infanzia (incluse paritarie)	77	8	4	296
Primarie (con Spazio Inclusione)	128	-	12	558
Secondarie 1° grado	21	-	3	89
CDD	45	-	-	3
Insegnanti/ educatori	47	6	23	6
totale	329	14	43	981

Fonte: statistiche comunali a.s. 2025/2026





COMUNE DI
MONZA

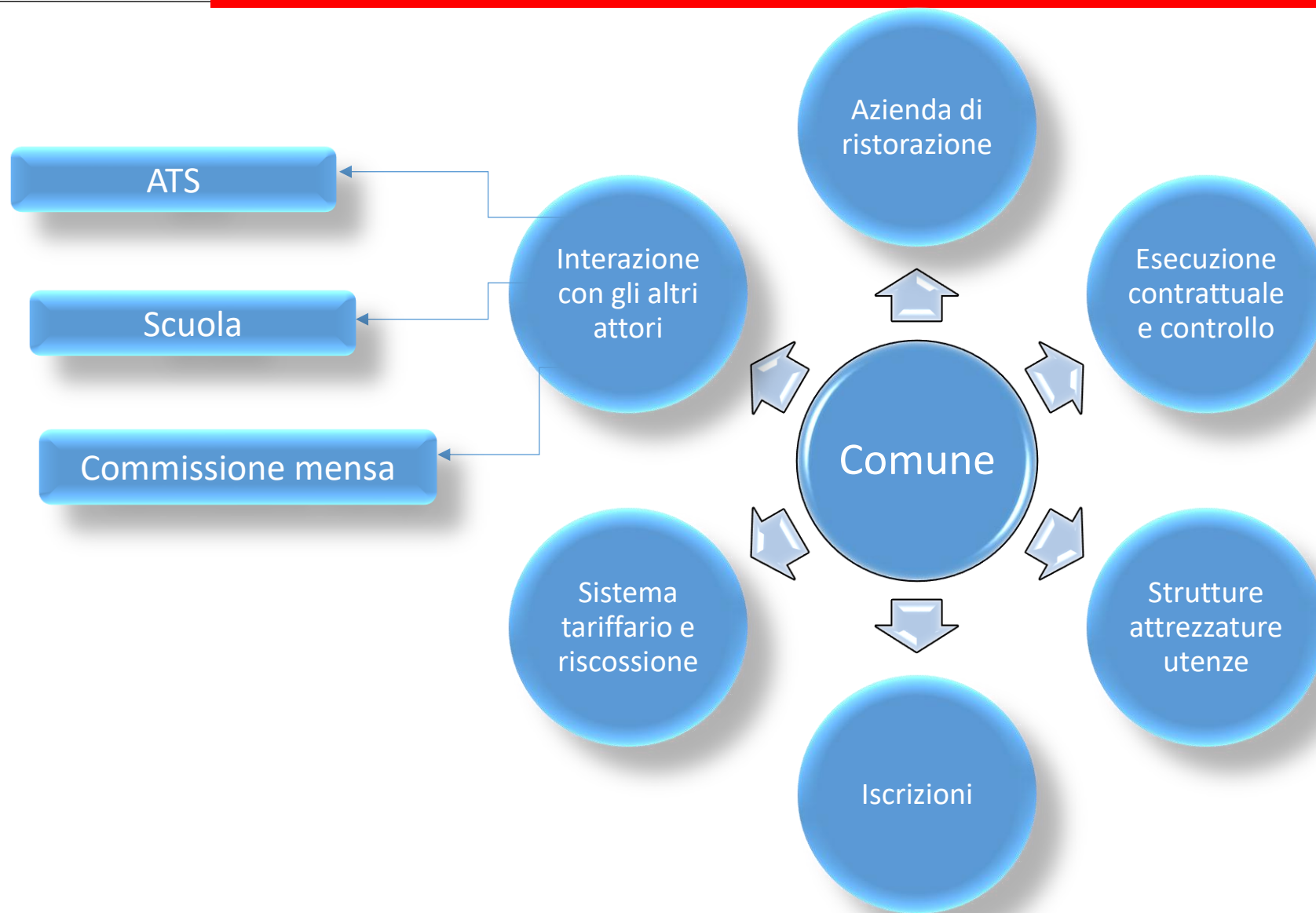
I NOSTRI SPAZI MENSA





COMUNE DI
MONZA

IL RUOLO DEL COMUNE DI MONZA





COMUNE DI
MONZA

LE AZIONI STRATEGICHE

- misurazione avanzi
- individuazione piatti critici

MONITORING

- attenzione ai gusti dei bambini
- miglioramento appetibilità menù

RICETTE

DONAZIONE
ECCEDENZE

EDUCAZIONE
ALIMENTARE

- accordi con le realtà del territorio

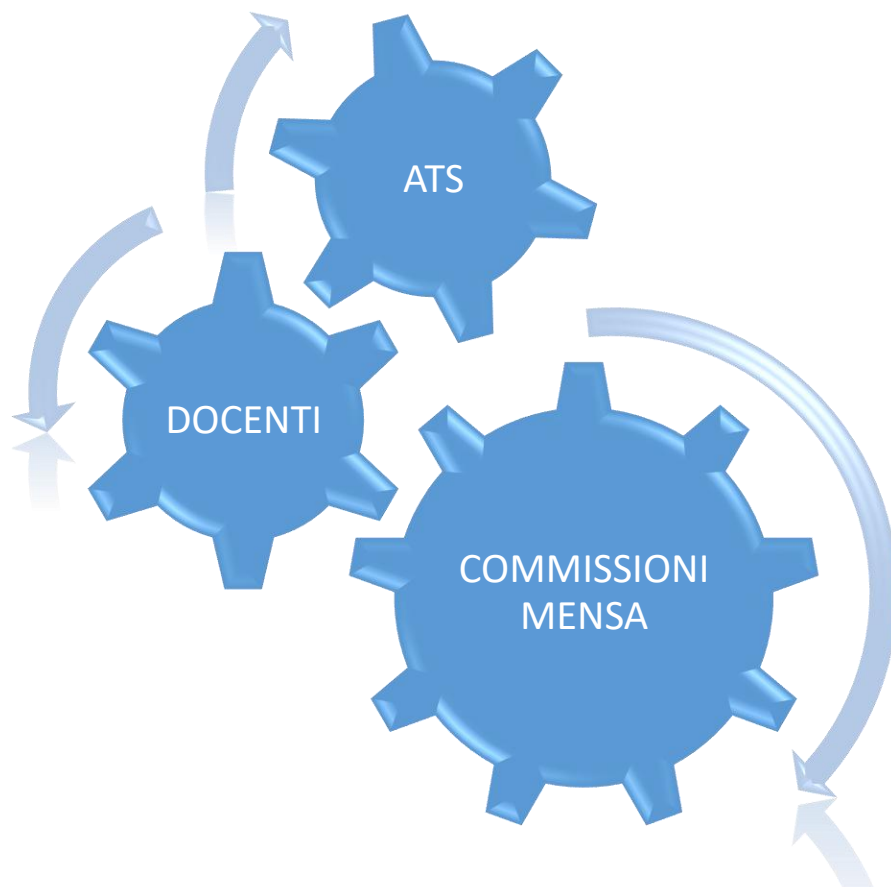
- al gusto
- a nuovi alimenti
- alla variabilità della dieta



COMUNE DI
MONZA

GLI ALTRI ATTORI

Concorrono al raggiungimento degli obiettivi del servizio ristorazione



- Promozione di abitudini alimentari corrette
- Garanzia di:
 - qualità nutrizionale
 - sicurezza igienico-sanitaria
 - gradevolezza sensoriale/appetibilità

Ciascuno con le proprie specificità e competenze



COMUNE DI
MONZA

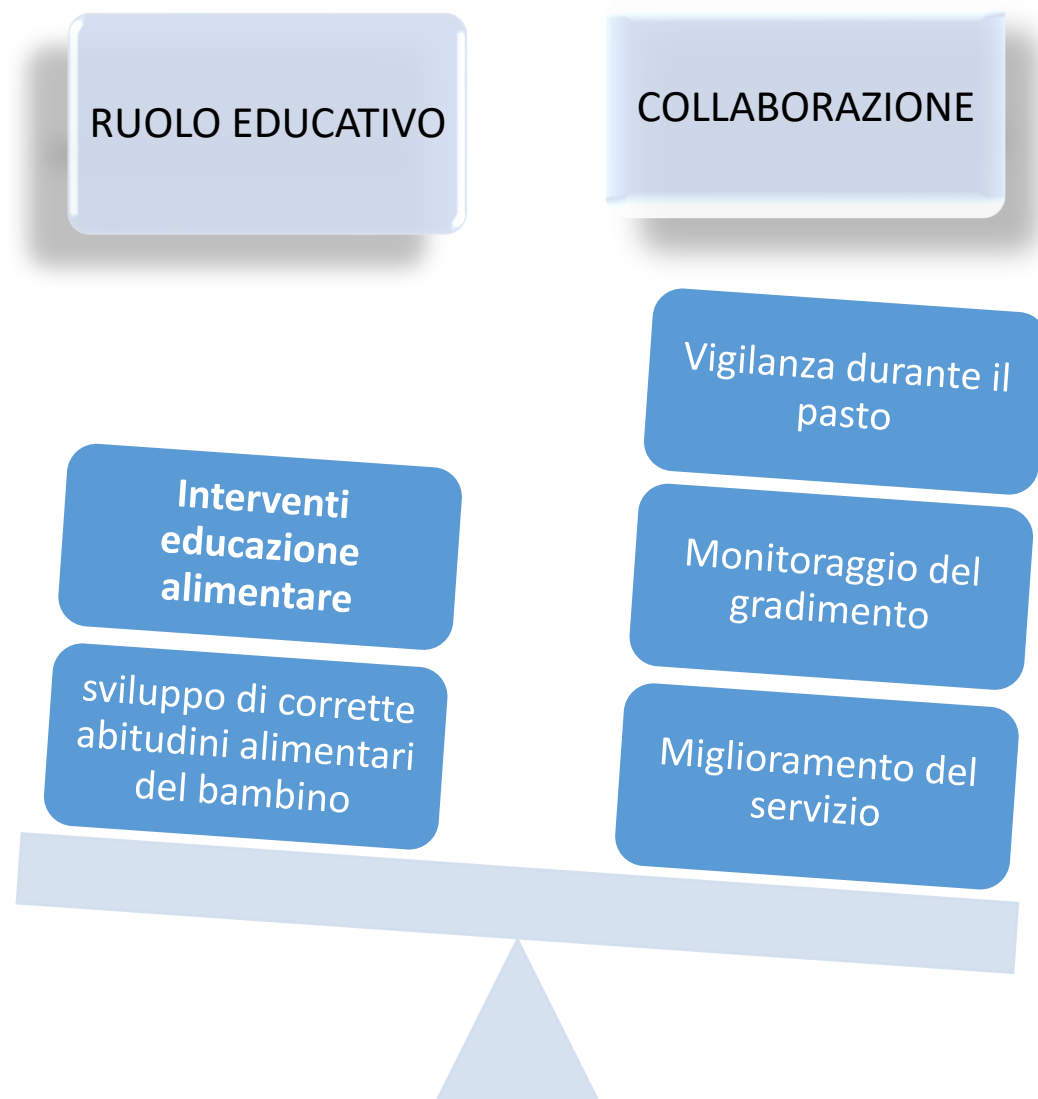
ATS





COMUNE DI
MONZA

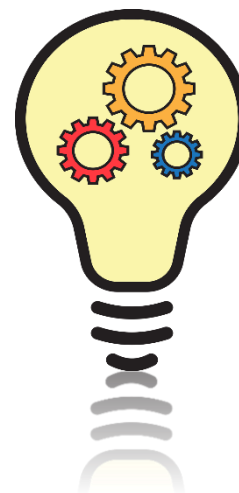
DOCENTI





COMUNE DI
MONZA

COMMISSIONE MENSA





COMUNE DI
MONZA

COS'E' LA COMMISSIONE MENSA

- ➔ organo di rappresentanza consultivo
- ➔ previsto dal Comune di Monza, titolare del Servizio Ristorazione
- ➔ nominato annualmente dall'Istituzione scolastica



COMUNE DI
MONZA

IL REGOLAMENTO

Approvato con delibera di Giunta comunale n. 235 del 27/02/2003

Aggiornato il 07/04/2021

- definisce l'operatività e la funzionalità delle commissioni mensa, partendo dalle linee guida nazionali e regionali e tenendo conto specificità del servizio ristorazione del Comune di Monza
- stabilisce le modalità di intervento e i rapporti tra i diversi attori del servizio



COMUNE DI
MONZA

RIFERIMENTI NORMATIVI



Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica
Ministero della Salute - G.U. n. 134 del 11-6-2010, aggiornamento
Decreto 28-10-2021 - G.U. n. 269 del 11-11-2021
Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e
fornitura di derrate alimentari D.M. 10 marzo 2020, n. 65
Lotta allo spreco alimentare (L. 166/2016)



Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
Regione Lombardia – agosto 2002
Regolamento Commissioni Mensa



Comune di Monza
Aggiornamento Determinazione dirigenziale n. 515/2021



COMUNE DI
MONZA

NOMINA dei commissari





COMUNE DI
MONZA

COMPOSIZIONE





COMUNE DI
MONZA

LA COMMISSIONE MENSA ALLARGATA

- Obiettivo: discutere problematiche contingenti ed urgenti
- Convocata da uno dei Responsabili della Commissione mensa, di norma, due volte all'anno o dall'Amministrazione comunale
- Partecipanti:
 - Commissari Mensa dell'Istituto comprensivo
 - Amministrazione Comunale
 - Azienda di ristorazione affidataria del servizio



COMUNE DI
MONZA

COMMISSARI MENSA A.S. 2025/2026

ISTITUTO COMPENSIVO	NUMERO COMMISSARI MENSA 2025-2026
ANNA FRANK	7
CONFALONIERI	11
CORREGGIO	18
DON MILANI	14
FOSCOLO	11
KOINE'	6
PIANETA AZZURRO	2
RAIBERTI	15
SALVO D'ACQUISTO	6
SAN FRUTTUOSO	10
Totale complessivo	100



COMUNE DI
MONZA

NUMERO DI ISPEZIONI delle commissioni nell'a.s. 2024-25

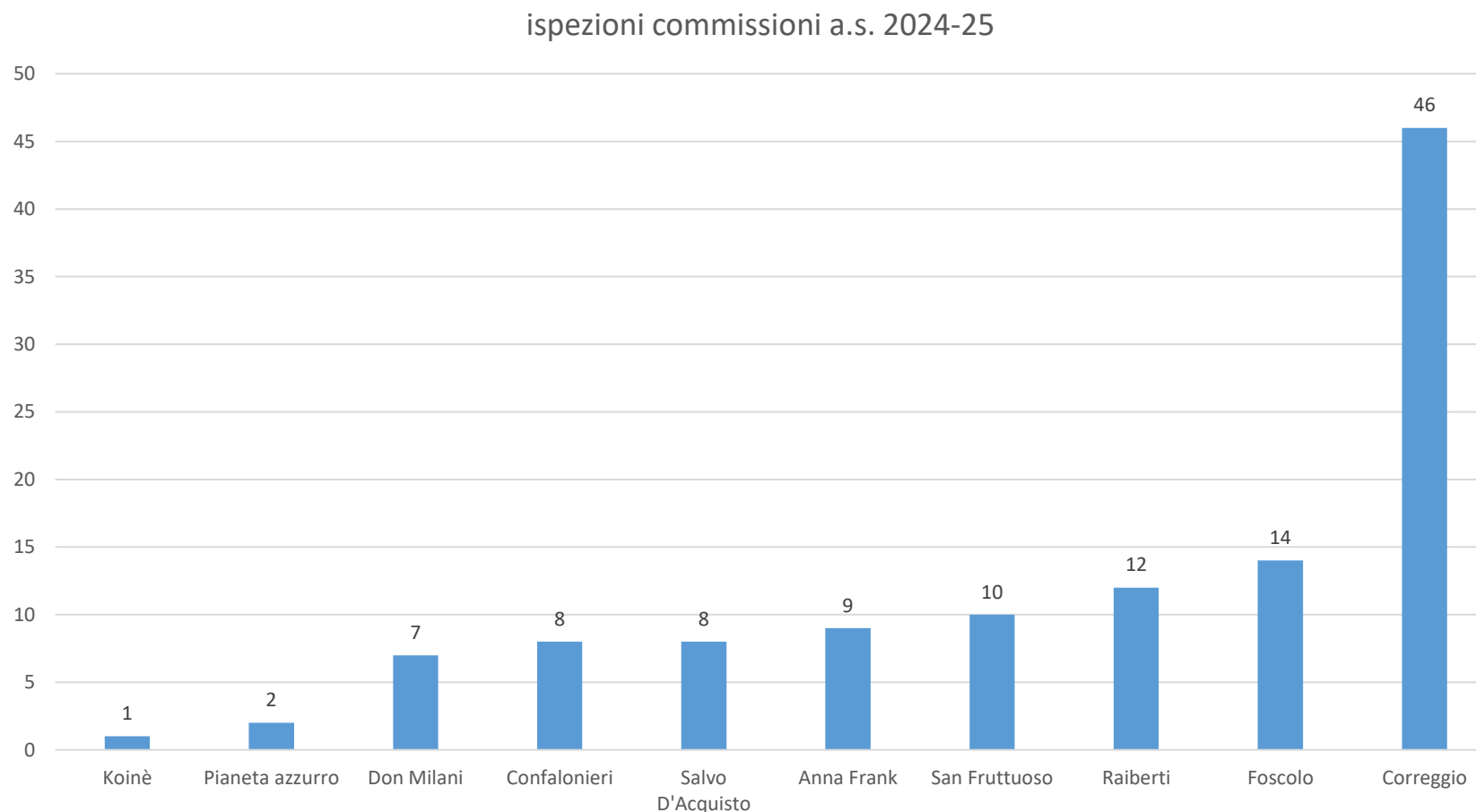
Ispezioni effettuate dalle Commissioni mensa nell'a.s. 2024-2025

ISTITUTO COMPRENSIVO	ISPEZIONI EFFETTUATE A.S. 24-25
CORREGGIO	46
RAIBERTI	12
FOSCOLO	14
DON MILANI	7
ANNA FRANK	9
CONFALONIERI	8
SAN FRUTTUOSO	10
KOINE'	1
PIANETA AZZURRO	2
SALVO D'ACQUISTO	8
Totale complessivo	117



COMUNE DI
MONZA

LE ISPEZIONI DELLE COMMISSIONI per Istituto Comprensivo nell' a.s. 2024- 25



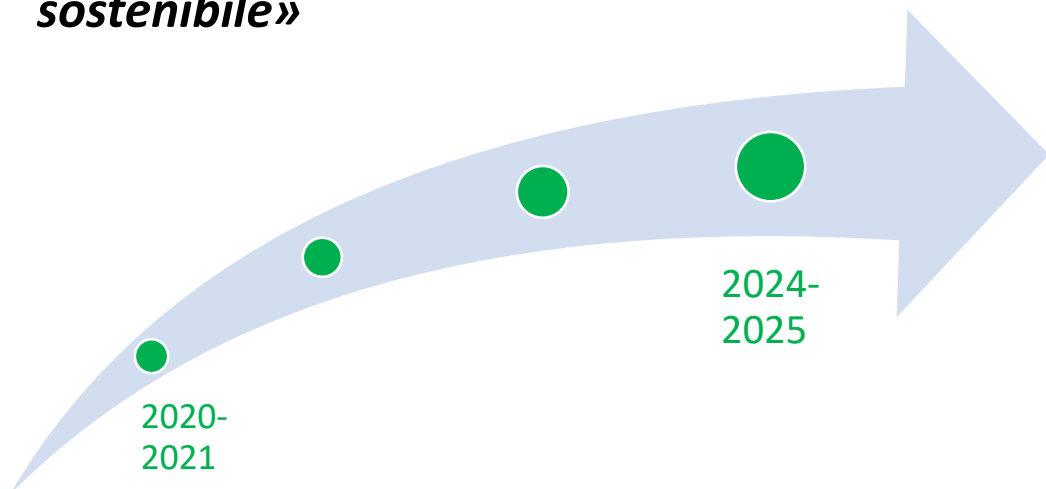


COMUNE DI
MONZA

10° Rating Food Insider – a.s. 2024-25



Il Comune di Monza negli ultimi anni è salito notevolmente nella classifica di Food Insider (era al 39° posto pochi anni fa) che, nel 10° rating, registra Monza, pari merito con Perugia, al 14° posto **«....tra le città con una mensa scolastica di alta qualità rispondente ai principi di una dieta sana e sostenibile»**



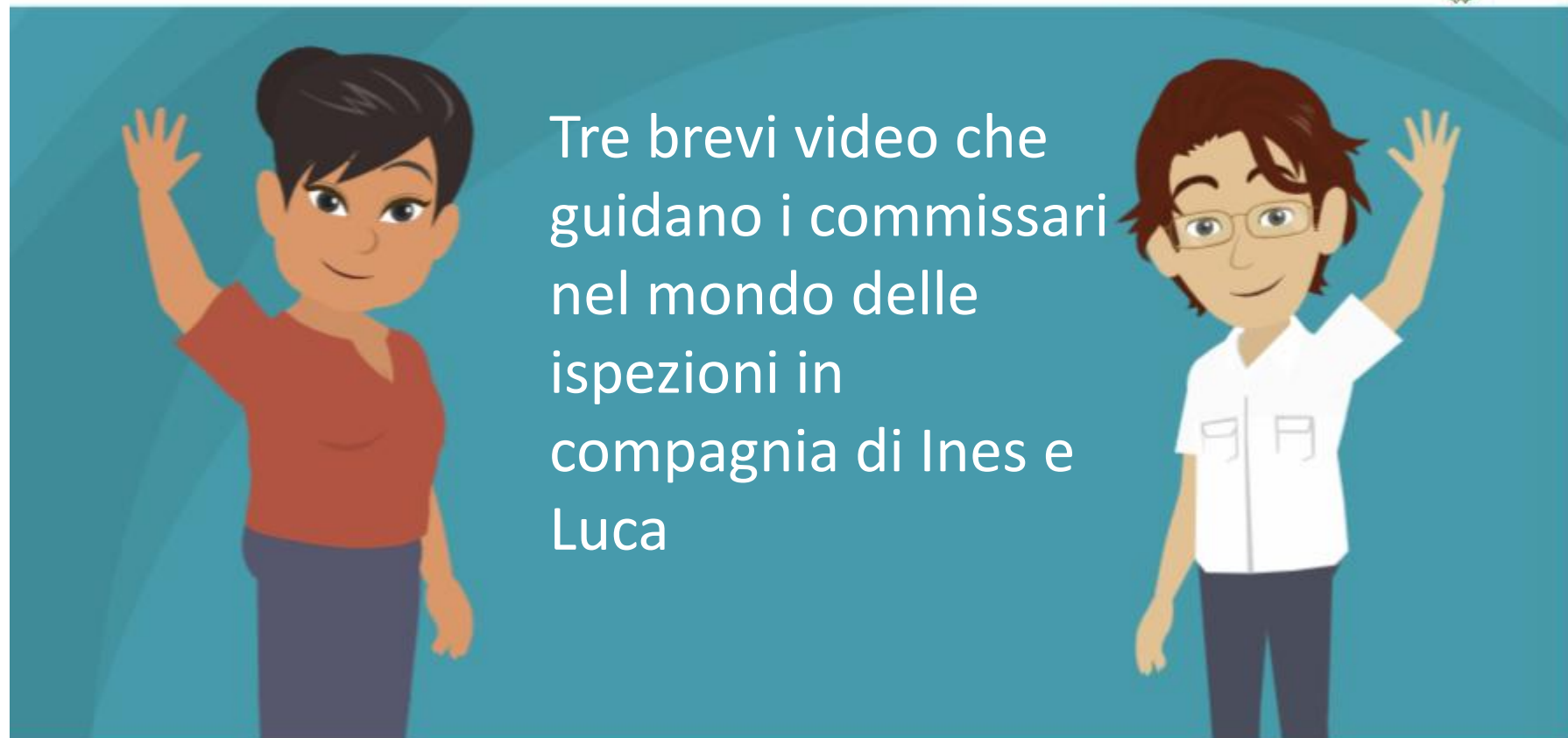
1	Parma	246	21	Savona	161	41	Novara	124
2	Cremona	241	22	Rimini	159	42	Verbania	122
3	Fano	234	23	Modena	158	43	Bari	121
4	Ancona	224	24	Milano	155	44	Padova	119
5	Udine (A)	219	25	Rieti	151	45	Cagliari	114
5	Jesi	219	26	Varese	150	45	Trieste	114
7	Bolzano	202	27	Frosinone	142	47	Viterbo	107
8	Trento	200	27	Firenze	142	48	Alessandria	104
9	Lecce	191	29	Treviso	141	48	Napoli	104
10	Udine (B Plus)	190	30	Pisa	136	50	Ascoli Piceno	101
11	Bergamo	187	30	Spoletto	136	51	Siracusa	98
11	Sesto Fiorentino	187	32	L'Aquila	133	51	Arezzo	98
13	Roma	185	32	Pordenone	133	53	Prato	96
14	Perugia	184	34	Lucca	132	54	Pescara	89
14	Monza	184	34	Asti	132	54	Palermo	89
16	Macerata	182	34	Genova	132	56	Latina	86
16	Mantova	182	34	Piacenza	132	57	Verona	85
18	Bologna	176	38	Venezia	128	58	Potenza	80
19	Torino	173	39	Terni	126	59	Civitanova	74
20	Brindisi	162	40	Brescia	125	60	Grosseto	71
							Reggio Calabria	n.c.



COMUNE DI
MONZA

FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

Disponibili nella pagina dedicata ai Commissari Mensa sul sito del comune di Monza





COMUNE DI
MONZA

FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

www.comune.monza.it/Servizi>Educazione e formazione>Ristorazione scolastica

Più informazioni su Commissioni mensa

Gli strumenti del Commissario Mensa

Per ogni ispezione effettuata, il Commissario deve compilare la scheda di valutazione on line attraverso il link che ha ricevuto dall'Ufficio Ristorazione scolastica comunale.

[Regolamento Commissioni Mensa](#)

[Capitolato speciale d'appalto](#)

[Formazione Commissari - Webinar 04/12/2024](#)

[Formazione Commissari - Webinar 27/11/2023](#)

[Formazione Commissari - Webinar 01/12/2022](#)

Video di formazione in tre parti sull'attività dei Commissari mensa

[Video introduttivo](#)

[Come fare le ispezioni](#)

[Cosa segue alle ispezioni](#)



COMUNE DI
MONZA

LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA ONLINE

- ✓ Cliccare sul link inviato dall'Ufficio Ristorazione
- ✓ Inserire i dati recepiti durante l'ispezione
- ✓ Al termine della compilazione cliccare sul tasto *Invia*
- ✓ Il documento verrà automaticamente ricevuto dall'Ufficio Ristorazione Scolastica

The screenshot shows a web form titled "SCHEDA VALUTAZIONE DEL PASTO E DEL SERVIZIO - LOCALI CUCINA E REFETTORIO" with the subtitle "(Allegato Tecnico n. 1 - Regolamento per le Commissioni mensa del Comune di Monza)". It is from the "Servizi Interventi Scolastici Integrati - Settore Istruzione". A privacy notice states that personal data is processed for institutional purposes and refers to the Comune di Monza website for the full privacy policy. The form has three numbered sections:

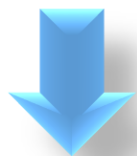
- 1** Data dell'ispezione *
Immetti la data (dd/MM/yyyy)
- 2** Istituto Comprensivo della Commissione *
Seleziona la risposta (dropdown menu)
- 3** Scuola *
Inserisci la risposta



COMUNE DI
MONZA

LA GESTIONE DELLE VOSTRE SCHEDE ON LINE

- INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONE CRITICHE



coinvolgimento dell'Azienda di ristorazione



attivazione controllo del Tecnologo
Alimentare

- RISPOSTA AL COMMISSARIO MENSA





COMUNE DI
MONZA

MONITORAGGIO SPRECHI

a partire dall'a.s. 2022-23

- Monitoraggi effettuati in un campione di scuole e di classi
- Risultati disponibili sul sito del Comune di Monza alla pagina della *Ristorazione scolastica* nel paragrafo *Le eccedenze alimentari*
- Attività in continua evoluzione ed ampliamento



Comune di Monza

[Amministrazione](#) [Novità](#) [Servizi](#) [Vivere Monza](#)

[Home](#) > [Servizi](#) > [Educazione e formazione](#) > Ristorazione scolastica

Ristorazione scolastica

Le eccedenze alimentari

- [Monitoraggio Scarti AS 24-25](#)
- [Monitoraggio Scarti AS 23-24](#)
- [Monitoraggio Scarti AS 22-23](#)
- [Progetto Scuole Confalonieri e Volta](#)
- [Accordo Progetto Scuole Confalonieri e Volta](#)
- [Progetto con vari Istituti Comprensivi](#)
- [Accordo Progetto con vari Istituti Comprensivi](#)



COMUNE DI
MONZA

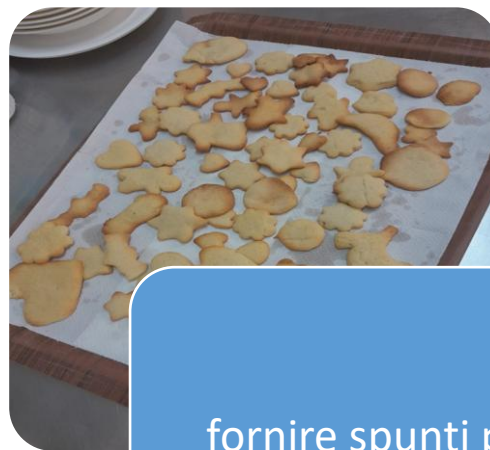
I PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

È importante che a scuola i bambini, oltre a “mangiar sano”, imparino a scoprire ed apprezzare gusti e cibi “nuovi”

Metodologia interattiva per differenti fasce d'età: momenti didattici frontali, esperienze dirette, laboratori e proposte ludiche



divulgare
principi di una
corretta
alimentazione



fornire spunti per
affrontare il tema nei
programmi scolastici



trasformare il servizio
ristorazione scolastica
in un
momento educativo

Obiettivi:

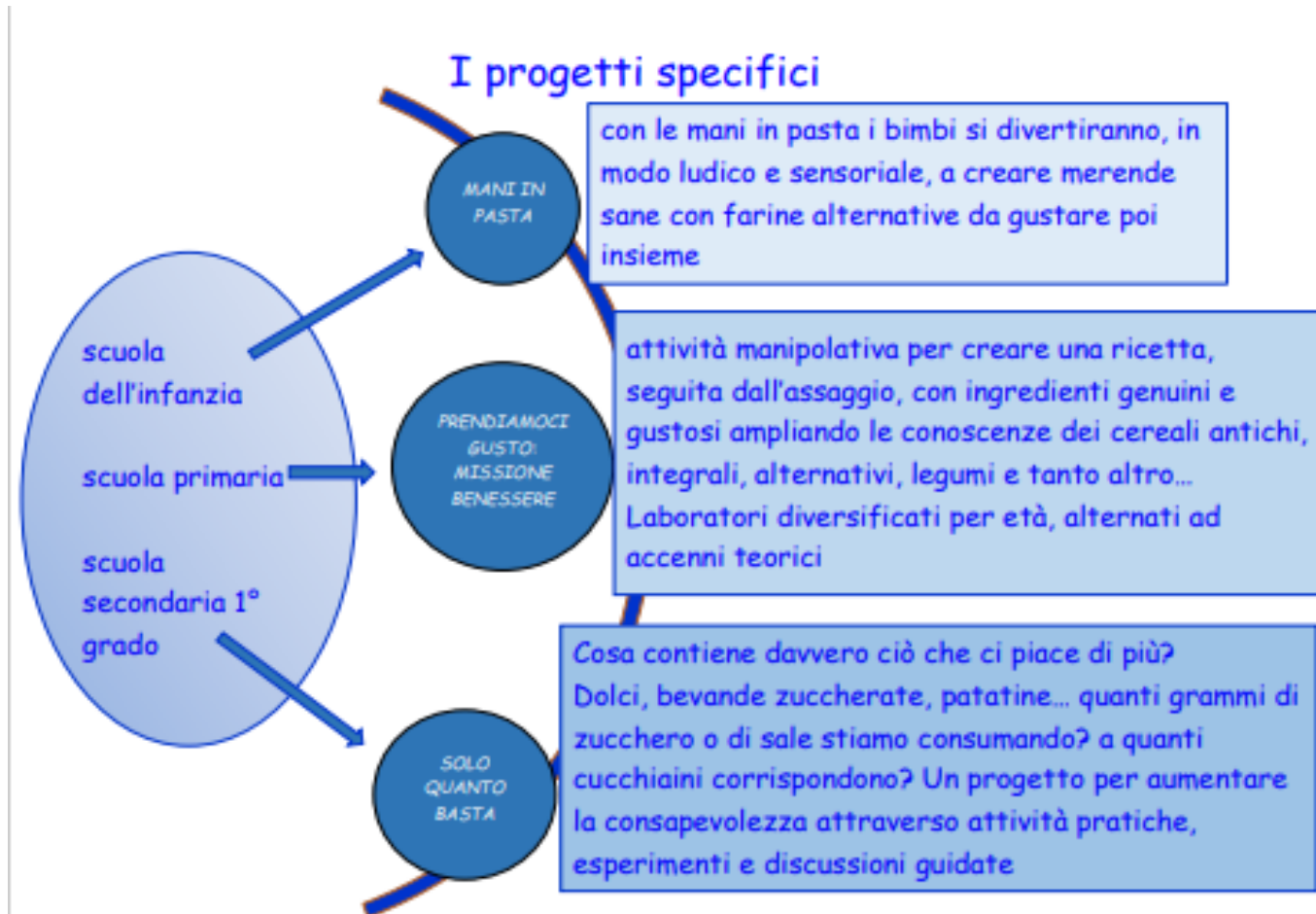


COMUNE DI
MONZA

EDUCAZIONE ALIMENTARE: gli interventi in corso nell'a.s. 2025-26



La prima
colazione a
scuola tutti
insieme





COMUNE DI
MONZA

EDUCAZIONE ALIMENTARE:

le adesioni agli interventi dell'anno in corso

Le adesioni

9 scuole
dell'infanzia:
972 bambini

18 scuole
primarie:
3.533
bambini

2 scuole
secondarie
1° grado:
142 ragazzi



COMUNE DI
MONZA

EDUCAZIONE ALIMENTARE: parlano le immagini



Piccoli chef all'opera!



Buon anno scolastico a tutti!



...divertendosi!

Creare...



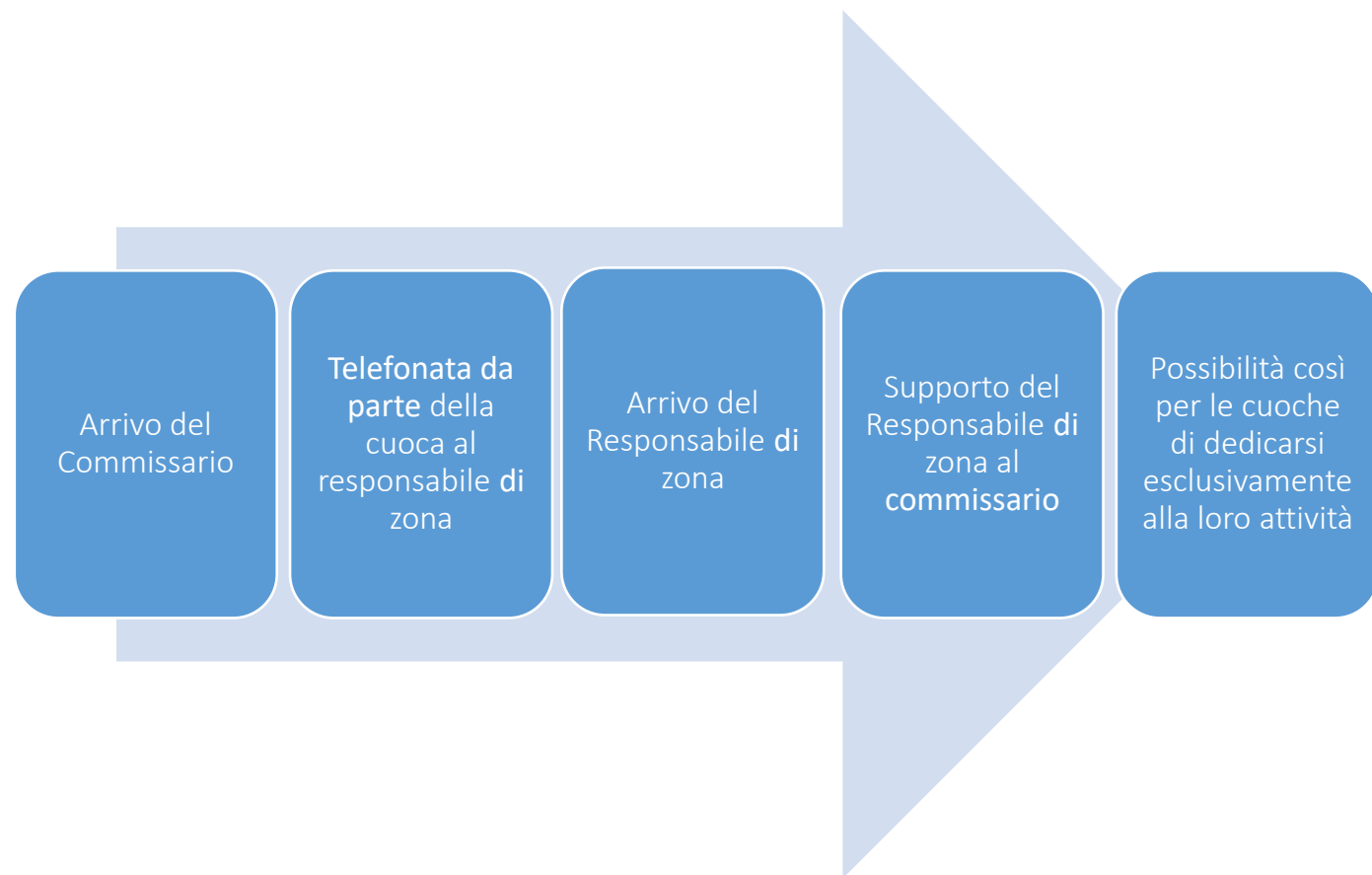


COMUNE DI
MONZA

AZIENDA DI RISTORAZIONE SODEXO

L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

- 1 responsabile di unità - dott. Gabriele Spadone
- 1 dietista che elabora le diete etico-religiose e predispone diete personalizzate per patologia – dott.ssa Renata Mancini
- 4 responsabili di zona che controllano il servizio nelle scuole del territorio
- cuoche, aiuto cuoche, ASM





COMUNE DI
MONZA

RIFLETTIAMO SU...

Ruolo e compiti del Commissario mensa



COMUNE DI
MONZA

RUOLO

Collegamento tra
utenza e
Amministrazione
Comunale



Consultivo e
propositivo per il
miglioramento del
menù nel rispetto
delle Linee Guida
Nazionali e Regionali



Valutazione e
Monitoraggio del
servizio





COMUNE DI
MONZA

RUOLO DI COLLEGAMENTO



Collegamento
tra famiglie e
Amministrazione
Comunale

nell'interesse dell'UTENZA

(Direttiva Regione Lombardia)





COMUNE DI
MONZA

L'INTERESSE DELL'UTENZA

IL COMMISSARIO MENSA OPERA NELL' INTERESSE
DI TUTTI I BAMBINI

NON IN BASE A QUELLO CHE PIACE O NON PIACE AL PROPRIO FIGLIO

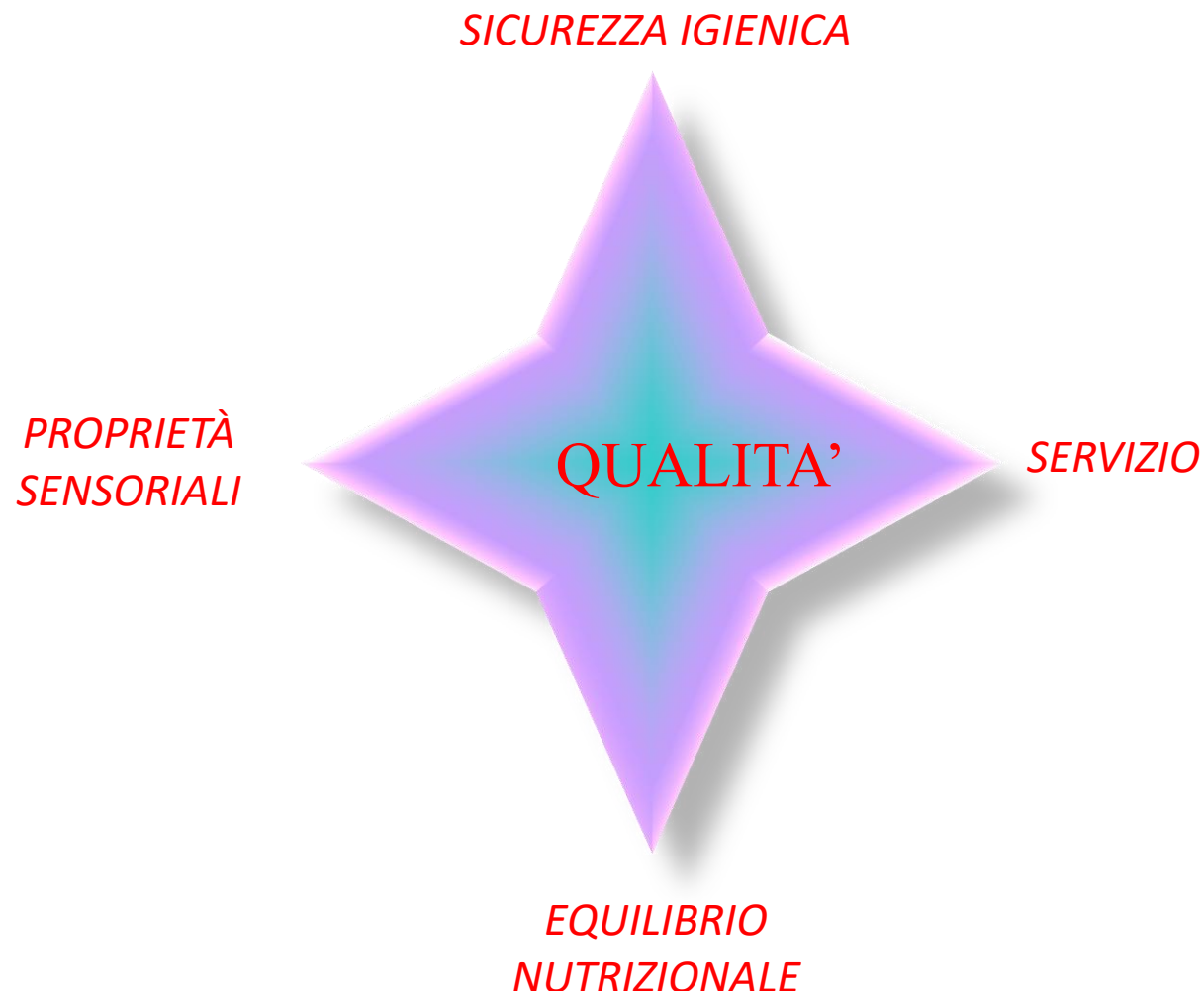




COMUNE DI
MONZA

GLI OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire un **pasto sicuro** sul **piano igienico-nutrizionale** e allo stesso tempo gradevole ed accettato dal piccolo utente

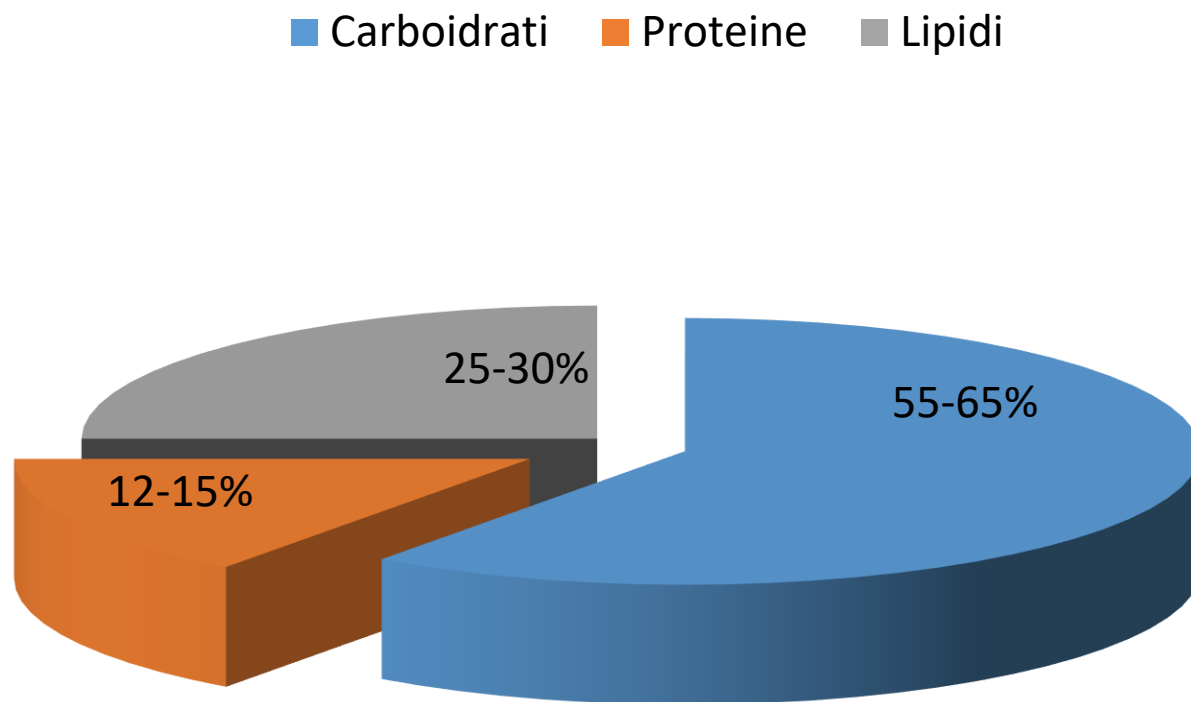




COMUNE DI
MONZA

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DI MENU' E TABELLE DIETETICHE

Nutrienti apportati dal pasto a scuola





Il menù deve:

- essere vario
- includere alimenti nutrizionalmente importanti anche se poco graditi ai bambini
- modificare e correggere abitudini alimentari errate
- prevedere preparazioni semplici ed appetibili
- tenere presente la realtà in cui lo si deve applicare (impianti, attrezzature, trasporto)
- piacere ai bambini



COMUNE DI
MONZA

MINISTERO DELLA SALUTE / LINEE GUIDA ATS 2022

Frequenza settimanale di inserimento
degli alimenti nel menù scolastico

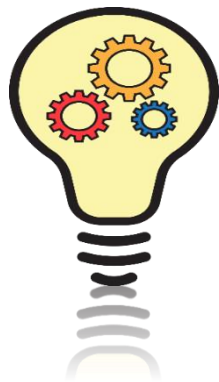
- Pasta, riso, cereali minori 5
- Pane fresco comune o integrale 5
(a basso contenuto di sale)
- Verdure 5
- Frutta 5
- Legumi 1-2
(anche come piatto unico se associati a cereali oppure come secondo piatto)
- Patate 0-1

- Carni fresche 1-2
- Pesce 1
- Uova 1
- Formaggi 1
- Salumi 0-2 al mese
- Frutta oleaginosa 0-2
(in sostituzione alla frutta fresca)



COMUNE DI
MONZA

RUOLO PROPOSITIVO



Ruolo consultivo e
propositivo per il
miglioramento del menù nel
rispetto delle Linee Guida
Nazionali e Regionali



La Commissione mensa deve
tenere presente che:

- si opera nel settore
della Ristorazione scolastica
- eliminare un alimento dal
menù non è mai una vittoria
- è spesso sufficiente cambiare
preparazione o presentazione
di un alimento per migliorarne
l'accettabilità



COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO



Strumenti operativi

- REGOLAMENTO
- SCHEDE DI VALUTAZIONE da compilare on line

Il Commissario mensa può accedere :

- ai **microcentri cottura** o alle **cucine**, presenziando alla lavorazione degli alimenti,
- ai **refettori** dei singoli plessi scolastici dove valuta la qualità del pasto mediante verifica dell'appetibilità e del gradimento

I sopralluoghi potranno essere effettuati da un solo Commissario per ispezione.

Durante i sopralluoghi, l'Azienda di ristorazione, tramite la Responsabile di cucina, il responsabile di Zona o un altro referente, fornirà ai Commissari i chiarimenti richiesti.



COMPORTAMENTI VIETATI

Al Commissario Mensa è **vietato** :

- effettuare il controllo in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastro-intestinale e COVID
- utilizzare i servizi igienici riservati agli addetti alla mensa
- toccare o manipolare gli alimenti cotti o crudi o gli alimenti in preparazione
- toccare gli utensili, le stoviglie, le attrezzature ed i piani di lavoro
- entrare nella cucina e negli spazi mensa senza l'apposito kit monouso che sarà fornito dal gestore del servizio
- indossare monili durante l'ispezione





COMPORTAMENTI NON PERMESSI

Il Commissario Mensa **non deve** :

- interferire in alcun modo con le preparazioni; distrarre o distogliere il personale che lavora dalle proprie attività o fargli osservazioni
- asportare alimenti da cucine/refettori
- pesare alimenti
- misurare la temperatura (nel caso chiedere al personale di riferimento)
- assaggiare cibi nelle cucine (l'assaggio è consentito solo nel refettorio)
- contravvenire al rispetto della normativa sulla privacy adottata dall'Istituto comprensivo e alle regole in essere presso gli istituti scolastici di riferimento
- scattare fotografie e fare riprese video





COMUNE DI
MONZA

PROCEDURE DI CONTROLLO PERMESSE

L'attività dei Commissari mensa nelle cucine e nei locali refettorio consisterà unicamente:

- **nell'osservare** le procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti
- **nell' assaggiare** (nel refettorio) le pietanze somministrate
- **nel compilare** l' apposita scheda di valutazione on line

La commissione mensa potrà chiedere chiarimenti al personale della ditta preposto; in caso di necessità potrà chiedere sopralluoghi congiunti con un incaricato dell'Amministrazione Comunale





COMUNE DI
MONZA

SCHEDE DI VALUTAZIONE ON LINE

La verifica per avere un significato non deve essere **SOGGETTIVA**:



**SCHEDA DI VALUTAZIONE
ON LINE**





COMUNE DI
MONZA

SCHEDA DI VALUTAZIONE ON LINE

Punti da indicare:

- Nome del micro centro cottura, cucina/refettorio in cui si esegue il sopralluogo
- Data in cui viene effettuato il sopralluogo
- Dati di chi esegue il sopralluogo
- Durata del sopralluogo
- Ora di arrivo dei pasti (trasportato). In caso di non conformità indicare i motivi
- Conformità al menù del giorno. In caso in non conformità indicare i motivi
- Numero di pasti
- Tempistica della distribuzione da parte del personale (nel refettorio)
- Tempistica di consumo del pasto dal parte dei bambini (nel refettorio)



COMUNE DI
MONZA

IGIENE CUCINE

Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

LIVELLO DI IGIENE

Di utensili, stoviglie, attrezzature e locali:

☐ buono

☐ sufficiente

☐ scarso





Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

ALIMENTI

- ☐ anomalie
- ☐ scadenze/termine minimo di conservazione
- ☐ conformità al Capitolato di Appalto
- ☐ modalità di scongelamento (pesce)
- ☐ conservazione alimenti



COMUNE DI
MONZA

PERSONALE

Scheda valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione e nel refettorio

PERSONALE

☐ numero

☐ vestiario

☐ comportamento: es. modalità di produzione, distribuzione (utilizzo di utensili, pinze)





COMUNE DI
MONZA

IGIENE REFETTORIO

LIVELLO DI IGIENE DI AMBIENTI, ARREDI, ATTREZZATURE e CONTENITORI TERMICI (PASTI TRASPORTATI)

- ☐ buono
- ☐ discreto
- ☐ sufficiente
- ☐ scarso





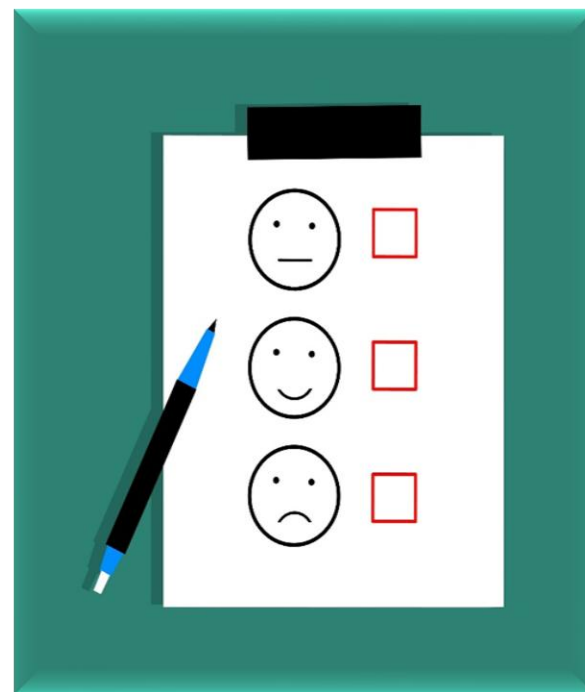
COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE QUALITA' DEL PASTO

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

PARAMETRI DA UTILIZZARE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO:

- ☐ Temperatura* (valutazione sensoriale)
- ☐ Cottura
- ☐ Quantità
- ☐ Appetibilità
- ☐ Indici di gradimento del pasto



*si tratta di un assaggio: il raffreddamento è più veloce rispetto ad una porzione intera, consumata subito.



COMUNE DI
MONZA

TEMPERATURA E COTTURA

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

TEMPERATURA ALIMENTI SERVITI

- ☐ cibo caldo
- ☐ cibo tiepido
- ☐ cibo freddo



COTTURA DEGLI ALIMENTI SERVITI

- ☐ cottura adeguata
- ☐ cottura eccessiva
- ☐ cottura scarsa





COMUNE DI
MONZA

APPETIBILITA', QUANTITA'

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

APPETIBILITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI
(sapore, consistenza)

- ☐ gradevole
- ☐ accettabile
- ☐ non accettabile



QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI

- ☐ sufficiente
- ☐ abbondante
- ☐ scarso



Giudizio globale:

- ☐ *buono*
- ☐ *sufficiente*
- ☐ *non sufficiente*



COMUNE DI
MONZA

COME SI CALCOLA L'IG?

Indice di gradimento del pasto (IG) degli alimenti serviti

SI CALCOLA SUL NUMERO DI BAMBINI CHE
HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DELLA
PORZIONE SERVITA

$75\% < IG < 100\%$ = piatto totalmente accettato

$50\% < IG < 74\%$ = piatto parzialmente accettato

$25\% < IG < 49\%$ = piatto parzialmente rifiutato

$0\% < IG < 24\%$ = piatto totalmente rifiutato

Se possibile, indicare i motivi di eventuali rifiuti



COMUNE DI
MONZA

MOTIVI DI EVENTUALI RIFIUTI

Il bambino NON MANGIA il cibo proposto perchè:

- non lo conosce
- lo conosce ma non lo mangia neppure a casa
- lo disgusta
- la porzione servita è eccessiva
- non ha fame perché ha fatto uno spuntino abbondante

AZIONI CORRETTIVE

EDUCAZIONE ALIMENTARE

COINVOLGIMENTO ASSE
SCUOLA-FAMIGLIA

DISTRIBUZIONE
SPUNTINI DIFFERENTI



COMUNE DI
MONZA

PERCHE' I BAMBINI NON MANGIANO?

- I bambini sono abitudinari e manifestano diffidenza verso cibi nuovi o sconosciuti (tendono a mangiare solo ciò che conoscono)
- Spesso il rifiuto del cibo nasce dal fatto che il bambino non ha mai visto in famiglia il cibo proposto a mensa e non ne conosce l'odore, il colore, il sapore, la consistenza
- È l'aspetto di un cibo (colore-forma-consistenza-odore) che avvia il rifiuto prima ancora dell'assaggio (il sapore è il fattore meno influente!),
- Mancanza di fiducia della famiglia nei confronti della mensa (spuntini eccessivi, valutazioni sfavorevoli)
- Effetto domino: il "capo" non lo mangia-il "capo" lo mangia!





COMUNE DI
MONZA

LA SFIDA

- ✓ Condurre i bambini verso scelte consapevoli
- ✓ Promuovere comportamenti corretti fin dalla più tenera età **senza delegare tutto alla scuola**



COMUNE DI
MONZA

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

IL MOMENTO MENSA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE MA NON
BASTA da SOLO A PERSEGUIRE GLI OBIETTIVI VOLUTI

COOPERAZIONE TRA LE PARTI



COMUNE DI
MONZA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

