

# IN MENSA LA SALUTE SALE CON MENO SALE

**SERVIZIO RESPONSABILE** Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

**REFERENTE PROGETTO** dr. Pietro Devalle - SIAN ASL CN1

## DESTINATARI

- Insegnanti di tutte le scuole Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
- Altri operatori che lavorano con la scuola
- Bambini, ragazzi, adolescenti, famiglie

## OBIETTIVI GENERALI

- Aumentare la consapevolezza delle famiglie sull'importanza di ridurre il consumo di sale
- Aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare di pane meno salato nella ristorazione scolastica
- Divulgare l'iniziativa Regionale
- Ridurre il consumo di sale in mensa
- Informare le famiglie sull'importanza della riduzione del consumo di sale

## VALUTAZIONE

- Indicatore di processo: numero di scuole aderenti/ scuole destinatarie
- Indicatore per obiettivo riduzione del consumo di sale: numero di accordi sulla riduzione del sale in mensa andati a buon fine/ scuole aderenti
- Indicatore per obiettivo la sensibilizzazione alle famiglie sull'importanza di ridurre il consumo di sale: numero di genitori presenti agli incontri; gradimento dell'iniziativa; eventuali cambiamenti riferiti sulle abitudini a casa

**TEMPI di ATTUAZIONE** durante tutto l'anno scolastico

## MODALITA' E TEMPI di ADESIONE della SCUOLA

Compilare la scheda di adesione secondo le modalità previste dal Piano Collaborativo

## RECAPITI CONTATTI

Silvia Cardetti, psicologa tel 0172 240687 – e mail: [silvia.cardetti@aslcn1.it](mailto:silvia.cardetti@aslcn1.it)  
Segreteria tel 0172 240680