

TABELLE DIETETICHE

Ristorazione collettiva scolastica

A.S. 2022/2023 (*validità 4 anni*)

Scuola dell'infanzia e primaria

----- Relazione tecnica -----

Ente committente:

Comune di Sava (TA)

TABELLE DIETETICHE

Ristorazione collettiva scolastica

A.S. 2022/2023 (validità 4 anni)

Scuola dell'infanzia e primaria

INDICE

- **Premessa e contesto epidemiologico**
- **Criteri per la formulazione delle Tabelle Dietetiche**
- **Composizione del Menù**
- **Descrizione e caratteristiche degli alimenti**
- **Filiera corta, prodotti tipici e sostenibilità**
 - Elenco Prodotti DOP, IGP e PAT della Puglia utilizzabili nel Menù
- **Metodi di cottura e altre indicazioni per la preparazione dei pasti**
 - Altre raccomandazioni
- **Composizione bromatologica**
 - Ripartizione calorica e composizione bromatologica dei pasti
 - Grammature dei principali alimenti
- **Diete Speciali**
 - Diete speciali e pasti alternativi o “bianchi”
 - Dieta senza glutine
 - Diete vegetariane o vegane
 - Preparazione e distribuzione delle diete speciali
 - Procedure burocratiche da attuare
 - Formazione del personale OSA
 - *Normativa di riferimento*
- **Elenco Allergeni Alimentari (Reg. 1169/2011)**
- **Norme antisoffocamento**

Allegato 1: Ricettario

Allegato 2: Calendario degli ortaggi e della frutta

Allegato 3: Composizione bromatologica giornaliera

Allegato 4: Fac-simile MODULO RICHIESTA VALIDAZIONE/PREDISPOSIZIONE MENÙ PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Allegato 5: Fac simile MODULO DI COMUNICAZIONE AL SIAN di Dieta Speciale per il servizio di refezione scolastica

Allegato 6: Schema Dietetico per Celiachia

Allegato 7: Schema Dietetico per allergia alle uova

Allegato 8: Schema Dietetico per allergia a pesce e prodotti a base di pesce

Allegato 9: Schema Dietetico per allergia al latte

Allegato 10: Schema Dietetico per favismo

Allegato 11: Scheda di valutazione di gradimento del pasto dei bambini

Allegato 12: Scheda di valutazione di gradimento del pasto Commissione Mensa

Allegato 13: fac-simile di verbale della commissione mensa

Le Tabelle Dietetiche sono state redatte dal personale dietistico della S.C. SIAN ASL TARANTO.

Per chiarimenti o richieste di informazioni fare riferimento a:

SIAN ASL TA		MAIL/PEC	Telefono	Comuni di competenza
Direttore	Armando Durante	dipartprevenzione_sian.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it	0994585698	Taranto, Ginosà, Laterza,
Dietiste	Maria Nella BORSCI Laura COLONNA Stefania DESTINO Sabrina LIUZZI Antonella VIOLA	diprev.sian.nutrizione@asl.taranto.it	0994585724 0994585082 0994585078 0994585720	Castellaneta, Palagianello, Mottola, Palagianò, Crispiano, Martina Franca, Massafra, Statte, Grottaglie, San Marzano di S. Giuseppe, Monteiasi, Montemesola, S. Giorgio Jonico, Pulsano, Leporano, Carosino, Lizzano, Faggiano, Fragagnano, Monteparano, Roccaforzata, Manduria, Avetrana, Maruggio, Sava, Torricella.

Per approfondimenti si consiglia di consultare le “Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale – Regione Puglia” (Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, D.D. n. 566 del 30.05.2017, D.D. n. 393 del 04.05.2018) da cui sono state elaborate le presenti Tabelle Dietetiche.

Premessa e contesto epidemiologico:

Come è noto, l'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale. L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita. La corretta alimentazione di un bambino è fondamentale non solo per l'ottimale sviluppo psicofisico, ma anche per la sua salute futura, in quanto le abitudini alimentari apprese nell'infanzia spesso durano tutta la vita.

I Sistemi di Sorveglianza ministeriali, quali "Okkio alla salute", "HBSC", "Passi", documentano che gli stili di vita non favorevoli alla salute sono diffusi nella popolazione italiana in tutte le fasce di età.

Il quadro che emerge mette in evidenza che, nel 2019, i bambini di 8-9 anni in sovrappeso sono il 20,4% e gli obesi il 9,4% (valori soglia dell'International Obesity Task Force, IOTF); il 24,3% consuma frutta e/o verdura meno di una volta al giorno. Nella nostra Regione, in particolare, si registra una grande diffusione, fra i bambini, di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e sono fortemente predisponenti all'aumento di peso.

L'allarme degli ultimi anni sull'aumentata prevalenza dell'obesità nella popolazione più giovane, con conseguente aumento del rischio di sviluppare complicazioni a lungo termine, impone la progettazione di azioni che promuovano il benessere della comunità ed interventi per garantire un'alimentazione equilibrata durante tutto il ciclo di vita (life cours).

È importante, quindi, favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari in età precoce, quando il bambino è più recettivo. Il successo di molti interventi per la promozione della salute dipende anche da elementi esterni al "sistema sanitario".

Le evidenze indicano anche che i migliori risultati si ottengono nel contesto scolastico.

La Scuola ha certamente un ruolo prioritario avendo come missione istituzionale proprio l'educazione, non solo in termini di cultura e di istruzione, ma anche di educazione e di promozione di stili di vita sani e corretti; la Ristorazione Scolastica è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

È indubbio, infatti, che mangiare in un contesto sociale più ampio di quello familiare e un'esperienza che favorisce il consumo, o almeno l'assaggio, di cibi che altrimenti non verrebbero accettati (cibi nuovi e a volte accettati con difficoltà, ma importanti per la salute, come il pesce e le verdure).

Nella ristorazione scolastica, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare, è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale.

Pertanto, dalla definizione dei menù, alla sicurezza e freschezza dei prodotti selezionati, alla sinergia del momento del pasto come processo educativo, tutti gli attori coinvolti sui diversi fronti sono chiamati all'adozione di pratiche orientate ad erogare un servizio più *sostenibile ed equo*.

La presente Tabella Dietetica viene proposta per garantire ai bambini un'alimentazione sana e varia, attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di alimenti protettivi.

I menu proposti si ispirano al modello della DIETA MEDITERRANEA, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, legumi, verdura, frutta, pesce ed olio di oliva, integrato con le giuste quantità di carne, uova e formaggi.

I menu prevedono preparazioni semplici e varie; è stata posta particolare attenzione alle cotture ed ai condimenti in modo da garantire cibi sani e digeribili (non sono previsti alimenti fritti).

L'auspicio è di rendere l'alimentazione a scuola un'esperienza serena di refezione valida sul piano educativo, nutrizionale e gastronomico.

I bambini vengono quindi abituati a consumare vari alimenti nell'arco della settimana con combinazioni diverse a seconda delle stagioni, permettendo loro maggiori esperienze di sapori, odori, colori e consistenze, e stimolando non solo i sensi e la masticazione, ma anche curiosità verso i cibi stessi.

Si realizzano così i primi passi per un'educazione al gusto, ponendo le basi per un buon rapporto con il cibo stesso.

Criteria per la formulazione delle Tabelle Dietetiche

Le Tabelle Dietetiche sono state elaborate in base ai seguenti criteri:

- rispetto delle **Linee di Indirizzo per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Aziendale – Regione Puglia** (*Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, D.D. n. 566 del 30.05.2017, D.D. n. 393 del 04.05.2018*): l'obiettivo comune dei servizi di refezione scolastica deve essere quello di avere una linea di indirizzo comune in tutta la Regione Puglia, ovvero di rendere quanto più omogenee e standardizzate le Tabelle Dietetiche in tutte le scuole pugliesi;
- rispetto delle indicazioni della **NORMA UNI 11584:2015** - Servizi di ristorazione collettiva “*Requisiti minimi per la progettazione di menu*”;
- rispetto dei **L.A.R.N.** (*Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana*) IV Revisione 2014 - I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione);
- rispetto delle **Linee Guida per una sana alimentazione italiana** (CREA-Nut 2018);
- adozione del **Modello Alimentare Mediterraneo**, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali, di legumi, verdure e frutta di stagione, olio extravergine di oliva. È prevista un’alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per **classi di età**: Scuola dell’infanzia (3-6 anni), Scuola Primaria (6-10 anni);
- **stagionalità**: i menù sono strutturati su quattro settimane per il periodo autunno/inverno e quattro per il periodo primavera/estate;
- **tipicità locale** dei piatti (ad esempio *fave e cicoria/bietole, ciceri e tria, orecchiette al pomodoro, merluzzo alla salentina*);
- descrizione delle **ricette**;
- descrizione dei **contenuti bromatologici** dei pasti;
- capacità di garantire all’occorrenza **pasti alternativi** per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola (es. *cous cous*);
- **indice glicemico** delle pietanze e del pasto nel suo insieme (es. uso di pasta o pane integrale, riso parboiled)

Composizione del Menù

Il menù scolastico è stato appositamente studiato per rispondere ai bisogni di bambini in età prescolare e scolare ed è articolato in due versioni: una invernale, per i mesi da ottobre a marzo, ed una estiva, per il periodo aprile-settembre, contenenti entrambi 4 settimane. Nella tradizione italiana il pranzo è generalmente composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e la frutta, motivo per cui il presente menù rispetta questa tradizione, essendo composto da:

1. **PRIMO PIATTO**
 2. **SECONDO PIATTO**
 3. **CONTORNO (verdure e ortaggi di stagione)**
 4. **PANE**
 5. **FRUTTA FRESCA di stagione**
- Il menù prevede alcuni piatti tipici della Regione Puglia, contraddistinti dal *carattere corsivo* (es. *ciceri e trie, fave e cicorie*, ecc)
 - Per il secondo piatto viene adottata una rotazione settimanale di pietanze tale da coprire i fabbisogni dei bambini per tutti i nutrienti con particolare riferimento ad alcuni micro - nutrienti come calcio e ferro.

Per la **frequenza di consumo** di alimenti e gruppi di alimenti, si fa riferimento a quanto indicato nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e verdura tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana solo come primo piatto
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pasta e legumi, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo durante la settimana scolastica

Descrizione e caratteristiche degli alimenti

I primi piatti:

Sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette semplici e varie, rispettando le tradizioni locali, alternando piatti asciutti a minestre. Per la preparazione dei primi piatti asciutti vengono utilizzati pasta di semola di grano duro (possibilmente da agricoltura biologica) e riso (parboiled) conditi con sughi semplici quali il pomodoro fresco o passato, olio extravergine d'oliva (EVO), verdure, pesto.

Alla pasta e al riso si alternano anche preparazioni a base di cereali alternativi, quali orzo, farro, cous cous. Sono spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori e per abbassare l'indice glicemico. Vengono inoltre proposti, con una certa frequenza, cereali integrali, maggiormente ricchi di fibra e di micronutrienti.

Pane: fresco tutti i giorni (farina biologica tipo "1" acqua o farina semintegrale, sale, lievito naturale), possibilmente da agricoltura biologica.

I secondi piatti:

- Sono composti da carni bianche (pollo, tacchino) e rosse (vitello, vitellone, manzo), pesce, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori. Nell'arco della settimana questi alimenti vengono proposti a rotazione. Tutte le tipologie di carne devono essere proposte in formati privi di osso e cartilagini. Carni: suine, bovine ed avicole fresche, di cui sia certificata e garantita attraverso l'etichettatura e/o apposita documentazione la rintracciabilità e la rispondenza alle norme vigenti (gli animali NON devono essere stati allevati con mangimi contenenti O.G.M).

Prosciutto cotto: solo proveniente da coscia suina, di qualità e senza polifosfati aggiunti, non affettato, confezionato sottovuoto.

Per il pesce, la scelta cade su specie che abbiano carni tenere e di buona qualità nutrizionale, (pesce azzurro, merluzzo, nasello, platessa, etc.) preferendo tipologie in formati privi di spine e variando la tipologia di pesce nell'arco del mese al fine di evitare l'eventuale rischio di esposizione a metalli pesanti. Sono da evitare i prodotti in scatola, ad esempio il tonno sott'olio o al naturale, in quanto sarebbe opportuno abituare i bambini al consumo di pesce fresco/surgelato.

È, inoltre, preferibile limitare la scelta di pesci predatori e di grossa taglia, perché possono essere esposti ad una maggiore contaminazione da metalli pesanti; infine si sconsiglia l'utilizzo di pesci che per loro caratteristiche possono determinare sindromi sgombroidi (tonno, sgombri, ecc.) per la particolare sensibilità dei bambini all'istamina.

Le uova devono essere proposte solo previa cottura sotto forma di omelette o “frittate” cotte al forno e preparate preferibilmente con verdure (es. frittata di zucchine/spinaci, ecc).

Tra i formaggi sono da evitare le tipologie eccessivamente ricche di grassi e quelli fermentati con muffe, gorgonzola, brie, taleggio, camembert. Opportuno evitare anche i formaggi spalmabili e sottilette in quanto spesso più ricchi di acidi grassi saturi.

Contorni:

Ciascun pasto prevede inoltre un contorno di verdure/ortaggi di almeno tre tipi diversi nell’arco della settimana, alternate nella preparazione tra cotte e crude, nel rispetto, per quanto possibile, della loro stagionalità: fagiolini, spinaci, bietole, carote, finocchi, insalate, pomodori, zucchini, cavoli, etc.

Le patate non sono da ritenersi un contorno di verdura ma sono proposte come primo piatto e comunque associate ad un pasto povero di altri carboidrati. Per ridurre la formazione di *acrilammide* nelle patate cotte al forno a temperature superiori a 120°C, prima della cottura, si consiglia un ammollo in acqua fredda delle patate tagliate, per almeno 30 minuti e fino a due ore, oppure un’immersione in acqua calda per qualche minuto, seguita da risciacquo in acqua pulita: in questo modo si riduce il tenore di zucchero coinvolto nella reazione di formazione dell’acrilammide.

Condimento:

Per il condimento va utilizzato esclusivamente l’olio extravergine di oliva con spremitura a freddo, per il suo riconosciuto valore nutraceutico. Va aggiunto a fine cottura, a fiamma spenta, al fine di mantenere inalterato il suo valore nutrizionale ed evitare la formazione di sostanze dannose durante la cottura ad alte temperature (es. formaldeide, acroleina, idrocarburi policiclici, ecc).

Il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato. È previsto l’uso di erbe aromatiche. È vietato l’uso dei dadi da brodo contenente glutammato o di qualsiasi altro prodotto alimentare che lo contenga.

La frutta dovrà essere lavata ed offerta in almeno *3 tipi diversi* durante la settimana.

Filiera corta, prodotti tipici e sostenibilità

Nell'ambito delle presenti Tabelle Dietetiche il menù deve includere:

- prodotti alimentari provenienti da **produzione biologica**, provenienti da difesa integrata volontaria, da allevamenti che praticano misure per il benessere animale e che non fanno uso di antibiotici (certificazione SQNZ, SENZA), carni avicole da allevamenti “rurale in libertà”, “rurali all’aperto”, ecc;
- **alimenti a filiera corta/di prossimità**, cioè l’impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola, privilegiando prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità;
- **prodotti DOP/IGP/STG/PAT** (Denominazione di Origine Protetta/Indicazione Geografica Protetta/Specialità Tradizionali Garantite/) e altre connotazioni locali;
- utilizzare **prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale** (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- se possibile, **prodotti del mercato equo e solidale** per alimenti non reperibili nel mercato locale; prodotti da **agricoltura sociale**;
- prodotti non alimentari a **ridotto impatto ambientale** (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.

Elenco Prodotti DOP, IGP e PAT della Puglia utilizzabili nel Menù:

CATEGORIA	ALIMENTO
Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella di Gioia del Colle DOP • Giuncata PAT
Olio EVO	<ul style="list-style-type: none"> • Olio Extravergine di Oliva Collina di Brindisi DOP • Olio Extravergine di Oliva Dauno DOP • Olio Extravergine di Oliva Terre d’Otranto DOP • Olio Extravergine di Oliva Terre di Bari DOP • Olio Extravergine di Oliva Terre Tarentine DOP
Ortofrutta e legumi	<ul style="list-style-type: none"> • Carciofo Brindisino IGP, carciofi di Putignano o di Mola PAT • Carota di Polignano o di Zapponeta PAT • Cipolla bianca di Margherita IGP • Barattiere o Cianciuffo o Pagnottella o Cocomerazzo PAT • Capperi del Gargano PAT • Clementine del Golfo di Taranto IGP • Lenticchia di Altamura IGP • Uva di Puglia IGP • Arancio dolce del Golfo di Taranto PAT
Prodotti di panetteria	<ul style="list-style-type: none"> • Pane di Altamura DOP
Carni	<ul style="list-style-type: none"> • Bovino podolico pugliese PAT

Metodi di cottura e altre indicazioni per la preparazione dei pasti

Le proposte culinarie adatte ai bambini, in particolare quelli più piccoli (3-6 anni), devono essere molto semplici per non confondere il gusto, per far apprezzare i sapori originari degli alimenti utilizzati e per non creare difficoltà all'apparato digerente; nello stesso tempo, devono far sì che i cibi siano graditi. È importante diversificare le modalità di preparazione dei cibi, utilizzando verdure, ortaggi ed erbe aromatiche proprie del periodo dell'anno, come pure è importante cambiare le tecniche di cottura, per accrescere l'appetibilità ed evitare un'eccessiva monotonia del pasto.

I metodi di cottura da utilizzare devono consentire il più possibile il mantenimento del valore nutritivo ed organolettico dei cibi; naturalmente i tempi di cottura devono essere tali da garantirne l'igienicità.

Le cotture più indicate sono quelle che richiedono minimi quantitativi di grassi, ovvero:

- **al forno**
- **stufate**
- **al vapore**

I soffritti e le frittiture di qualsiasi tipo non sono consentiti.

È obbligatorio fare uso dell'olio extra vergine d'oliva solo a crudo.

L'uso di carta da forno e di teglie antiaderenti è particolarmente indicato perchè consente di limitare i grassi di condimento.

In alcune cotture, in particolare delle carni, può essere utile l'aggiunta di modiche quantità di liquidi quali brodo vegetale, acqua, latte, succo di limone, salsa di pomodoro, a seconda della preparazione da realizzare.

Il brodo vegetale usato per la cottura dei risotti o pasta deve essere fatto con verdura fresca o surgelata.

- **Le carni** di qualsiasi tipo vanno ripulite da eventuale grasso visibile, prima della cottura e delle preparazioni previste. Per la carne tritata, si raccomanda di macinarla nella struttura dopo averla pulita accuratamente oppure farla macinare presso il punto vendita al momento dell'acquisto.
- **Le verdure** è preferibile che siano cotte al vapore oppure in poca acqua bollente per tempi brevi, salandole dopo la cottura. Si ricorda che si può riutilizzare l'acqua stessa di cottura, ricca di sali e vitamine, per la preparazione di minestre e risotti. È possibile utilizzare alcuni vegetali surgelati, quali spinaci, bietole e piselli in sostituzione di quelli freschi.

Per la preparazione di passati di verdure è preferibile utilizzare un passaverdura rispetto al frullatore ad immersione, prevenendo così la formazione d'aria, che potrebbe causare meteorismo nell'intestino dei bambini più piccoli.

Non si possono usare dadi per brodo o prodotti per insaporire contenenti glutammato monosodico.

- **La frutta**, accuratamente lavata, va servita sbucciata a piccoli pezzi o grattugiata, frullata, spremuta a seconda della capacita di masticazione e di deglutizione del bambino.
- Nella preparazione delle pietanze deve essere utilizzato solo **olio extra vergine di oliva** da aggiungere a crudo a cottura ultimata.

Altre raccomandazioni

- Preparare i pasti nello stesso giorno del consumo, prevedendo il momento della cottura il più vicino possibile a quello della somministrazione, per evitare inconvenienti di tipo igienico e per non alterare le caratteristiche organolettiche.
- I cibi tritati, grattugiati o frullati devono essere preparati immediatamente prima della somministrazione; la stessa operazione di grattugiare il parmigiano è meglio effettuarla poco tempo prima dell'utilizzo e così anche il taglio del prosciutto e del formaggio.
- Non riciclare i cibi preparati e non consumati il giorno precedente.
- Scongela i cibi a temperatura di frigorifero o nel forno a microonde.
- Non utilizzare margarina o panna.
- Salare poco i cibi, per non indurre errate abitudini a gusti eccessivamente salati, che potrebbero predisporre a patologie in età adulta. È meglio insaporire i piatti con erbe aromatiche fresche ed ortaggi, succo di limone e brodo vegetale.
- Condire le verdure da consumare crude solo al momento della distribuzione.
- Attenersi scrupolosamente alle procedure di buona prassi igienica, tra cui il lavaggio delle mani, in particolare nelle fasi di preparazione a maggior rischio come ad esempio la sgusciatura delle uova.
- Curare le norme igieniche durante la conservazione; in particolare osservare sempre le modalità di conservazione riportate in etichetta e riporre gli alimenti in base alla data di scadenza.
- Evitare la somministrazione di alimenti di origine animale non completamente cotti, come ad esempio la carne e le uova (evitare uova alla coque o in camicia).
- I pasti per asporto oltre a garantire la massima sicurezza alimentare in base alla normativa vigente, dovranno salvaguardare anche l'appetibilità (sapore, consistenza, ecc.), per offrire un'alta qualità complessiva del prodotto.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA

Ripartizione calorica e composizione bromatologica dei pasti

Nell'ambito di una giornata alimentare nutrizionalmente corretta e bilanciata è raccomandabile consumare 5 pasti al giorno, ovvero 3 pasti principali (colazione, pranzo e cena) e 2 spuntini.

Le calorie totali della giornata alimentare devono essere distribuite come di seguito:

- 20% delle calorie totali giornaliere per la colazione
- 5% delle calorie totali giornaliere per la merenda mattutina
- 40% delle calorie totali giornaliere per il pranzo
- 5% delle calorie totali giornaliere per la merenda pomeridiana
- 30% delle calorie totali giornaliere per la cena

Nella progettazione del Menù sono state considerate le esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e si è tenuto conto del raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

Le calorie dei pasti riportati nel Menù sono così distribuite:

- 55-60% dell'energia del pasto sotto forma di carboidrati
- 10-15% proteine
- 25-30% di lipidi

Le ristorazioni scolastiche forniscono di solito un solo pasto al giorno (pranzo), al quale si deve aggiungere, a seconda delle scuole, lo spuntino di metà mattina o, in rari casi, di metà pomeriggio. Pertanto è utile fare riferimento al frazionamento di calorie e nutrienti nei diversi pasti raccomandato in letteratura.

Gli apporti raccomandati di energia e nutrienti sono espressi dai LARN come valori per persona per giorno.

I principi per una dieta equilibrata e normocalorica che emergono dai LARN raccomandano **l'assunzione giornaliera** di un apporto calorico pari a quello indicato nelle tabelle di seguito riportate, divise per sesso ed età:

LARN PER L'ENERGIA						LARN PER L'ENERGIA					
Età	Peso corporeo	MB	FABBISOGNO ENERGETICO PER LAF DI:			Età	Peso corporeo	MB	FABBISOGNO ENERGETICO PER UN LAF DI:		
(anni)	(kg)	(kcal/die)	25° pct	mediana	75° pct	(anni)	(kg)	(kcal/die)	25° pct	mediana	75° pct
Maschi						Femmine					
1	10,9	620	840	870	890	1	10,2	560	770	790	810
2	14,0	800	1090	1130	1160	2	13,4	750	1020	1050	1080
3	16,3	880	1260	1390	1490	3	15,7	800	1150	1280	1370
4	18,5	930	1330	1470	1580	4	18,0	850	1220	1350	1450
5	20,8	980	1400	1550	1670	5	20,5	900	1290	1430	1540
6	23,3	1030	1480	1640	1770	6	23,3	960	1380	1520	1640
7	26,2	1100	1580	1750	1880	7	26,4	1020	1470	1620	1740
8	29,5	1180	1690	1870	2010	8	29,6	1090	1560	1720	1860
9	33,2	1260	1810	2000	2150	9	33,2	1160	1660	1840	1980
10	37,2	1320	2210	2300	2460	10	37,5	1190	2000	2090	2230
11	41,7	1400	2340	2440	2610	11	42,7	1260	2120	2210	2360
12	46,9	1490	2490	2600	2780	12	48,4	1340	2250	2340	2500
13	52,7	1590	2670	2780	2970	13	52,5	1390	2340	2440	2610
14	58,7	1700	2840	2960	3170	14	54,6	1420	2390	2490	2660
15	63,5	1780	2990	3110	3330	15	55,4	1430	2400	2510	2680
16	66,6	1840	3080	3210	3430	16	55,7	1440	2410	2510	2690
17	68,2	1860	3130	3260	3480	17	55,8	1440	2410	2510	2690

Fabbisogno energetico giornaliero per età

Scuola infanzia
Scuola primaria

La stima del fabbisogno calorico di queste Tabelle Dietetiche è riferito al solo pranzo (pari al 35-40 % dell'intera giornata) e considera le fasce di età corrispondenti a quelle comprese nella corrente organizzazione scolastica.

Nella tabella sottostante sono riassunti i valori di riferimento di fabbisogno di macronutrienti da destinarsi al pranzo per le fasce di età 3-6 per la Scuola dell'infanzia, 6-11 per la Scuola primaria:

Età	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni	14-17 anni
Fabbisogno energetico giornaliero in Kcal	1130	1457	1952	2525	2850
Fabbisogno energetico per pranzo (40 %) in Kcal	452	583	780	1010	1140
Proteine in grammi	14	19	25	33	36
Glucidi totali in grammi	52	83	112	148	165
Amido in grammi	36	61	83	109	122
Zuccheri semplici in grammi	16	22	30	39	43
Fibra in grammi	0,6	4,8	6,5	8,6	9,6
Lipidi totali in grammi	18	18	24	32	35
Lipidi saturi in grammi (10% En)	5	6	9	11	13
PUFA in grammi (7,5% En)	4	5	7	8	9
Omega 6 in grammi (6% En)	3	4	6	7	8
Omega 3 in grammi (1,25% En)	0,6	0,8	1,2	1,4	1,6
Sale in grammi (NaCl)	0,9	1,2	1,8	2	2

Tabella 5 : Fabbisogni energetici medi e relativi alla quota di macronutrienti da destinarsi al pranzo.

Grammature dei principali alimenti

Le grammature sono indispensabili per predisporre il servizio di refezione e servono di riferimento per una corretta alimentazione dal punto di vista quantitativo, ma bisogna ricordare che ogni bambino non deve essere forzato a consumare l'intera porzione prevista se ha già raggiunto il proprio livello di sazietà.

La Tabella Dietetica è stata elaborata tenendo conto che:

- le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali delle ricette, a crudo ed al netto degli scarti;
- gli ingredienti minori possono essere aggiunti secondo le necessità (verdure per la preparazione dei sughi, erbe aromatiche, limone, etc.);
- il sale va usato con estrema moderazione e si raccomanda l'uso di quello arricchito con iodio.

La differenza di grammature tra la Scuola dell'infanzia e la Primaria è minima ed è stata adottata quindi un'unica tabella, in cui la prima grammatura è riferita alla fascia d'età 3-6 anni, la seconda grammatura ai bambini di 6-10 anni, come riportato in esempio:

1° SETTIMANA		Scuola infanzia	Scuola primaria	Quantità alimenti
LUNEDI	Risotto con carciofi	Riso gr 50	60	Carciofi gr 40/50; brodo vegetale q.b.; olio evo gr 5; parmigiano gr 5
	Lonza di maiale al forno			Lonza gr. 50/60; olio evo gr 5, latte ps gr 5, erbe aromatiche qb
	Insalata verde			Insalata verde gr 30/40; Olio evo gr 5
	Pane semintegrale			Pane semintegrale gr 40
	Frutta di stagione			Frutta fresca gr 150

Si riportano i quantitativi dei principali alimenti espressi in grammi e divisi per fasce di età:

ALIMENTI 1° PIATTO	NIDO 0-1 ANNO	NIDO 1-3 ANNI	MATERNE	SCUOLA PRIMARIA
PASTA, RISO O ALTRI CEREALI ASCIUTTI	30	40	50	60
PASTA, RISO O ALTRI CEREALI IN BRODO O CON PATATE	20	20	30	40
PASTA, RISO O ALTRI CEREALI CON LEGUMI	10	30	40	40
GNOCCHI DI PATATE	-	100	120	160
PATATE PER SFORMATO	-	120	130	140
PATATE CON PASTA	-	30	40	50
PROSCIUTTO CRUDO/ COTTO	-	-	20	30
CARNE	30	40	50	60
CARNE OMOGENEIZZATO	40	-	-	-
CARNE PER POLPETTE O SCHIACCIATINE	-	30	40	50
PESCE	40	50	70	80
PESCE OMOGENIZZATO	40	-	-	-
LEGUMI SECCHI	30	30	40	40
LEGUMI FRESCHI	60	60	60	60
LEGUMI PER POLPETTE O SCHIACCIATINE	-	20	30	30
UOVA (UNITA')	-	½	1	1
LATTICINI	20	30	40	50
FORMAGGIO	-	20	20	30
VERDURA CRUDA IN FOGLIA	-	20	30	40
VERDURA CRUDA	-	60	80	100
VERDURA COTTA	30 -50	80	100	150
VERDURA PER PASSATO	60	60	80	100
VERDURA PER POLPETTE O SCHIACCIATINE	-	80	80	100
POMODORI PELATI PER SUGO	-	20	20	30
OLIO EXTRA VERGINE OLIVA	5	5	5	5
PARMIGGIANO	-	5	5	5
PANE	-	30	40	50
PANE INTEGRALE	-	40	50	60
FRUTTA FRESCA	80	100	150	150

DIETE SPECIALI

In presenza di diete per soggetti affetti da *allergia o intolleranza alimentare* (es. celiachia, o malattie metaboliche) con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione.

Nei casi di necessità determinate da motivazioni di salute, religiose o etiche i cuochi sono obbligati a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica. Sarà quindi compito dei cuochi individuare in base al Menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire. Le diete speciali devono essere identificate e contrassegnate dal cognome dell'utente, in una zona o ripiano dedicato della cucina. Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Diete speciali e pasti alternativi o "bianchi":

Se il bambino ha un malessere temporaneo è possibile richiedere una *dieta di transizione* per una durata massima di circa 3 giorni. Per quanto riguarda i pasti "bianchi o leggeri", ovvero per quei bambini in convalescenza da disturbi gastrici, stomatiti ecc, si chiederà un pasto alternativo moderatamente ipolipidico, con gusto neutro a basso contenuto di fibra, ad esempio: pasta o riso conditi con olio a crudo o brodo vegetale, con parmigiano a parte, carne magra o parmigiano, carote o patate, frutta fresca (mela) e pane.

Dieta senza glutine:

Il servizio di ristorazione scolastica, su richiesta, ai sensi della Legge 123/2005, deve garantire un pasto senza glutine. Per adattare il menù scolastico standard alla dieta senza glutine non è necessario modificare l'intero menù, ma è sufficiente limitarsi a modificare solo ciò che serve, sostituendo solo alcuni piatti con pietanze simili a quelli standard che però nelle ricette abbiano solo *ingredienti naturalmente privi di glutine* o con *dicitura in etichetta "senza glutine"*.

Diete vegetariane o vegane:

In tal caso sarà necessario che i genitori, sotto la propria responsabilità, avanzino tale richiesta all'Amministrazione comunale o al Responsabile della Scuola.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta vegana o vegetariana, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero. La redazione della dieta, a carico del gestore del servizio, deve seguire le stesse procedure previste per le diete speciali.

Vedere Allegati 6, 7, 8, 9, 10

Preparazione e distribuzione delle diete speciali

Si farà riferimento alla Deliberazione della Giunta Regionale 9 maggio 2012 *“Adozione degli Indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale”*.

Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino;
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;
- Il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;
- Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo; È necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- Gli insegnanti effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta.

In caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica).

- Il gestore del servizio deve garantire che le produzioni soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione/ della somministrazione, deve assicurare che le misure predisposte siano appropriate nel raggiungere il precedente scopo (verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi), deve assicurare un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari e ha l'obbligo di provvedere a non distribuire/somministrare alimenti non sicuri, vale a dire dannosi o inadatti per il consumo umano.

Procedure burocratiche da attuare:

Il personale competente, una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, redige la dieta che deve essere consegnata:

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori)
- ai genitori/tutori del bambino.
- alla cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti
- al SIAN della ASL territorialmente competente per la verifica degli aspetti nutrizionale (nello specifico alla S.C. SIAN ASL Taranto al seguente indirizzo diprev.sian.nutrizione@asl.taranto.it, vedere Allegato 4).

I SIAN possono garantire supporto tecnico, in ambito nutrizionale, alle istituzioni e alle famiglie per casi particolari.

Se il bambino è affetto da condizioni permanenti (es: celiachia, diabete, favismo, altro) la prima richiesta sarà valida per tutto il percorso scolastico del bambino (il genitore potrà munirsi di fotocopia del primo certificato medico da presentare alle amministrazioni scolastiche qualora venga richiesto).

Per sospendere anticipatamente la dieta speciale è necessario darne comunicazione direttamente all'ufficio competente del Comune/scuola privata. La comunicazione dovrà essere corredata di certificato del medico curante attestante la sospensione della dieta.

Formazione del personale OSA:

Gli operatori della ristorazione scolastica e gli addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della legge della Regione Puglia n. 22/07 e del Reg. reg. n. 05/08, devono conseguire il corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari, organizzato e realizzato da personale medico e tecnico del SIAN competente per territorio di cui alle vigenti disposizioni regionali (DGR 2272/2012 e DGR 2277/2017). Gli eventi formativi si svolgono secondo le modalità specificatamente previste dalle vigenti norme regionali.

Normativa di riferimento:

- Nota del Ministero della Salute Prot. n. 3674 del 6 febbraio 2015 sulle modalità di veicolazione dell'informazione al consumatore finale, circa la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, nella fornitura di cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura;
- Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011..." entrato in vigore il 09.05.2018;
- Regolamento UE n. 828/2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nelle Tabelle Dietetiche:

- Cereali contenenti glutine: grano, orzo, farro, cous cous
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Sedano e prodotti a base di sedano

Norme antisoffocamento

Il soffocamento da corpo estraneo rappresenta un problema rilevante di salute pubblica. Gli alimenti che causano più spesso incidenti sono: gli ossicini di pollo, le lische di pesce (32%), le noccioline (22%), i semi (16%) e wurstel.

Per i bambini più piccoli si sconsiglia l'utilizzo di alimenti di piccole dimensioni, di forma tondeggiante, appiccicosi o di consistenza tale da comportare un rischio di soffocamento (es. mozzarelline, pomodorini, chicchi d'uva, pizza, gnocchi, prosciutto crudo, ecc..).

Nell'ambito della ristorazione scolastica è obbligatorio rispettare le "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo" approvate dal Consiglio Superiore di Sanità - Ministero della Salute 2017, riassunte nelle seguenti Tabelle 1 e 2:

Tabella 1. Preparazione degli alimenti. L'elenco non intende essere esaustivo, ma intende fornire una serie di esempi di alimenti pericolosi. L'attenzione deve essere estesa a tutti gli alimenti con le medesime caratteristiche di quelli elencati.

Alimenti pericolosi (categorie principali)	Età fino alla quale evitare l'alimento	Preparazione raccomandata
Alimenti di forma tondeggianti (es. uva, ciliegie, olive, mozzarelline, pomodorini, polpettine)		Tagliare in pezzi piccoli (circa 5 mm). Prestare attenzione nel rimuovere i semi e i noccioli.
Alimenti di forma cilindrica (es. wurstel, salsicce, carote)		Tagliare prima in lunghezza (a listarelle) e poi in pezzi più piccoli (circa 5mm), MAI a rondelle. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali budelli o bucce.
Arachidi, semi e frutta secca a guscio	4/5 anni	Se comunque somministrati, tritare finemente o ridurre in farina.
Cereali in chicchi (es. orzo, mais, grano) e muesli		Tritare finemente/Utilizzare i cereali sotto forma di farina anziché di chicchi interi (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Frutta disidratata (es. uvetta sultanina)		Mettere a bagno/ammorbidire e tagliare finemente.
Alimenti che si rompono in pezzi duri e taglienti (es. cracker e biscotti di consistenza molto dura)		Ridurre in farina/sbriciolare (dopo l'anno i bambini non dovrebbero più mangiare farine).
Burro di arachidi e altri alimenti della stessa consistenza		Spalmare uno strato sottile sul pane.
Pezzi di frutta e verdura cruda, o solo parzialmente cotta, con consistenza dura (es. mela) e/o fibrosa (es. sedano, ananas)		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida, o grattugiare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere eventuali semi, noccioli, filamenti, e bucce.
Verdure a foglia		Cuocere fino a quando raggiungono una consistenza morbida e tritare finemente. Qualora fossero consumate crude, sminuzzare finemente. Prestare attenzione nel rimuovere filamenti e nervature.
Carne, pesce		Cuocere fino a quando diventano morbidi e poi tagliare in pezzi piccoli. Prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne, le lisce dal pesce.
Salumi e prosciutto		Tagliare in pezzi piccoli (massimo 1 cm) da somministrare singolarmente
Legumi (es. fagioli e piselli)		Cuocere fino a quando sono abbastanza morbidi da poterli schiacciare con una forchetta.
Formaggi a pasta filata		Tagliare finemente.
Alimenti (es. pane, biscotti) che contengano frutta secca, disidratata, cereali in chicchi		Tritare finemente o ridurre in farina.
Caramelle dure e gommosi, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti (e snack simili)	4/5 anni	

Tabella 2. Regole comportamentali

Il bambino deve mangiare a tavola, seduto con la schiena dritta.	Il bambino non deve mangiare mentre gioca, è distratto dalla tv o da videogiochi, corre o si trova in un veicolo in movimento (es. automobile).
Creare un ambiente rilassato e tranquillo.	Evitare distrazioni e non dare alimenti al bambino mentre sta piangendo o ridendo.
Provvedere alla sorveglianza/supervisione del bambino mentre mangia.	Mai lasciare il bambino da solo mentre sta mangiando.
Incoraggiare il bambino a mangiare lentamente, a fare bocconi piccoli e a masticare bene prima di deglutire.	Non forzare il bambino a mangiare.
Dare al bambino alimenti appropriati al suo livello di sviluppo.	Non dare alimenti difficili da masticare o inappropriati al grado di maturazione del bambino.

Allegato 1

Ricettario

In questo allegato si riportano le indicazioni in merito alle modalità di preparazione di alcuni piatti inclusi nella tabella dietetica, insieme ad alcune varianti e possibili sostituzioni.

Per gli ingredienti delle ricette, ove non indicato, va fatto riferimento ai menu giornalieri.

PRIMI PIATTI:

Risotto con carciofi:

Pulire e tritare finemente i carciofi, avendo cura di eliminare bene le punte dure e le parti più callose e farli stufare in poco brodo vegetale. Unire il riso e mescolare. Proseguire la cottura, aggiungendo, poco alla volta, brodo vegetale caldo. A cottura ultimata, fuori dal fuoco, mantecare con olio e parmigiano e gratinare in forno per pochi minuti.

Pasta e patate:

Mondare e lavare le patate. Stufare in poco brodo vegetale il porro tritato (o la cipolla). Unire le patate tagliate a dadini, lasciando insaporire per qualche minuto. Successivamente aggiungere il pomodoro pelato. Ricoprire con il brodo vegetale e portare a cottura. Cuocervi la pastina. Completare con olio crudo e parmigiano.

Pasta/gnocchi/riso al pomodoro:

Salare e cuocere i pomodori pelati e, a cottura ultimata, aggiungere l'olio e il basilico fresco. Condire la pasta col sugo e parmigiano.

Pastina in brodo vegetale:

Preparare il brodo vegetale facendo cuocere in acqua leggermente salata le verdure intere (carota, cipolla, sedano, patata, zucca o zucchina, biette) mondate e lavate. A cottura ultimata, eliminare le verdure e filtrare il brodo. Portare ad ebollizione e cuocere la pastina nel brodo. A fuoco spento condire con olio e parmigiano. Il brodo vegetale filtrato è la base per le varie ricette (ad esempio per appassire gli ortaggi, per cottura del riso, delle carni, ecc.).

Pasta/riso e legumi:

Lessare i legumi secchi, precedentemente ammollati, unitamente alle verdure pulite e lavate, per circa un'ora. Portare a bollore e cuocervi la pastina o un altro cereale. Completare con olio crudo

VARIANTE: Se il passato risultasse troppo denso, cuocere la pastina separatamente nel liquido di cottura dei legumi ed unirla al passato a cottura ultimata.

Passato di verdure con farro/riso/pasta/cous cous

Dopo aver mondato e lavato le verdure, metterle a cuocere in acqua con aggiunta di sale e portare a cottura. A cottura ultimata, passare le verdure trattenendo l'acqua di cottura. Rimettere al fuoco il passato diluendolo con il brodo di cottura sino alla consistenza voluta e cuocervi la pastina (o un altro cereale). Servire aggiungendo olio e parmigiano.

Per la variante **farro/riso/pasta/cous cous con verdure** cuocere le verdure in poca acqua di cottura e condire con parmigiano e olio a crudo.

Pizza di patate:

Lessare le patate intere con la buccia in una pentola con abbondante acqua e un pizzico di sale. Pelare le patate quando sono ancora calde e schiacciarle in un recipiente capiente. Unire le uova, il latte, il pangrattato, il prosciutto cotto a pezzetti, il parmigiano. Irrorare il fondo della teglia con un goccio d'olio e spolverizzare con un po' di pangrattato. Trasferire il composto con le patate al suo interno e spolverare la superficie con parmigiano, pangrattato e un filo d'olio. Cuocere in forno.

Orecchiette con cime di rapa:

Mondare e lavare le cime di rapa, tagliarle a pezzetti. In una pentola piuttosto capiente portate a ebollizione abbondante acqua salata, mettetevi le cime di rapa e dopo qualche minuto unitevi anche le orecchiette. Scolate insieme la pasta e le cime di rapa e condire con olio a crudo.

Pasta al pesto:

Mondare e lavare le foglie di basilico, asciugarle bene. Mettere il basilico nel boccale di un frullatore, unire i pinoli, il sale, l'olio e il parmigiano. Frullare a intermittenza per qualche secondo; in questo modo il pesto non si scalderà troppo, mantenendo il suo colore verde brillante. Condire la pasta.

Pasta ai peperoni e melanzane:

Pulire e lavare i peperoni e le melanzane e tagliarli a cubetti. Lessare peperoni, melanzane e aglio/cipolla in poca acqua di cottura

Risotto con zucca:

Pulire la zucca privandola della buccia, dei semi e dei filamenti, lavarla e tagliarla a dadini.

In un tegame far appassire la cipolla con poco brodo vegetale, aggiungere poi i dadini di zucca e lasciar insaporire. Continuare la cottura per alcuni minuti con qualche cucchiaio di brodo.

Versare il riso e mescolarlo alle verdure. Portare a cottura aggiungendo, poco alla volta, brodo vegetale caldo. Controllare il grado di salatura. A cottura ultimata, al di fuori del fuoco, mantecare il risotto con olio, parmigiano e prezzemolo appena tritato.

VARIANTE: per conferire maggiore aroma, la zucca può essere stufata unitamente ad una foglia di alloro.

Risotto allo zafferano:

Preparare il brodo vegetale. Mondare e tritare finemente la cipolla. In un tegame far appassire la cipolla con poco brodo vegetale. Versare il riso e mescolarlo. Portare a cottura aggiungendo, poco alla volta, brodo vegetale caldo. A cottura ultimata aggiungere lo zafferano e, al di fuori del fuoco, mantecare il risotto con olio e parmigiano.

Riso con crema di carote:

Portare ad ebollizione il brodo vegetale preparato in precedenza ed aggiungere le carote. Coprire e lasciar cuocere. Passare al setaccio, diluire il passato con po' di brodo di cottura fino ad ottenere la densità desiderata e regolare di sale. Rimettere la crema sul fuoco facendo sobbollire per qualche minuto, incorporarvi lo yogurt e togliere subito dal fuoco. Cuocere a parte il riso e aggiungerlo alla crema di carote. Condire con olio e parmigiano.

Pasta integrale primavera:

In una padella scaldare un filo d'olio di oliva, poi versare la cipolla affettata e lasciarla stufare a fuoco dolce per pochi minuti. Nel frattempo pelare le carote e tagliarle a rondelle sottili; quindi versarle nel tegame insieme ai pomodori pelati, sedano e prezzemolo. A cottura ultimata aggiungere rosmarino e basilico. Condire la pasta completando con aggiunta di parmigiano e olio a crudo.

Insalata fresca di pasta:

Lavare e sminuzzare i pomodorini freschi, tagliare la scamorza fresca a cubetti e condire il cous cous aggiungendo le olive nere denocciolate e l'olio evo a crudo.

Cous cous con verdure croccanti:

Lavare e sminuzzare le carote, i pomodorini freschi, i cetrioli tagliare la scamorza fresca a cubetti e condire la pasta aggiungendo olio a crudo e basilico fresco.

Insalata fresca di orzo:

Lavare sminuzzare i pomodorini, tagliare la scamorza fresca a cubetti e condire la pasta aggiungendo olio a crudo e basilico fresco.

Pasta al forno:

Stessa procedura della pasta al pomodoro; aggiungere la scamorza fresca a cubetti, scaldare e far rosolare lievemente in forno.

SECONDI PIATTI:

Frittata bianca al forno:

Sbattere in una terrina le uova con un pizzico di sale. Aggiungere il parmigiano e un filo di olio. Mescolare bene gli ingredienti e versare il composto in una teglia rivestita con carta da forno (o in una teglia antiaderente), infornare.

Polpette/schiacciatine di verdure:

Pulire, lavare le verdure e cuocerle a vapore o in pochissima acqua (per gli spinaci, in particolare, e sufficiente la sola acqua che rimane sulle foglie dopo il lavaggio). Scolarle, strizzarle bene, quindi tritarle finemente o passarle al setaccio. Aggiungere alle verdure le uova, il parmigiano, un poco di sale e di olio, il pangrattato. Amalgamare bene gli ingredienti e creare delle piccole polpette o schiacciatine. Disporre le polpette/schiacciatine in una teglia rivestita con carta da forno ed infornare a calore medio.

Schiacciatine di legumi:

Lessare i legumi secchi, precedentemente ammollati. Lessare le patate intere con la buccia e, una volta cotte, pelarle. Schiacciare patate e legumi e incorporarvi le uova, il parmigiano, l'olio e il pangrattato. Formare delle schiacciatine e disporle in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare a calore medio.

Salmone/merluzzo/platessa gratinato:

Condire il filetto di salmone/merluzzo/platessa con erbe aromatiche, pangrattato e olio evo. Disporre il salmone/merluzzo/platessa in una teglia rivestita con carta da forno ed infornare a calore medio.

Polpettone di vitellone:

Unire al macinato di vitellone parmigiano, pangrattato, uova, olio, prezzemolo. Disporre il polpettone su in una teglia rivestita con carta da forno ed infornare a calore medio. Servire a fette.

Platessa al forno con patate:

Condire le patate con erbe aromatiche e disporle in una teglia rivestita con carta da forno insieme ai filetti di platessa, pangrattato e olio evo. Infornare a calore medio.

Spezzatino di tacchino:

Far cuocere il tacchino tagliato a tocchetti regolari di circa 2 cm nel brodo vegetale insaporito con erbe aromatiche.

Frittata al forno con spinaci/verdure:

Cuocerle a vapore o in pochissima acqua gli spinaci. Scolarli, strizzarli bene, quindi tritarli finemente o passarle al setaccio. Aggiungere alle verdure il parmigiano, un poco di sale e di olio, il pangrattato. Amalgamare bene gli ingredienti, poi stendere il composto in una teglia rivestita con carta da forno ed infornare a calore medio.

VARIANTE: si può realizzare la frittata utilizzando verdure alternative o miste di stagione, come ad esempio carote, zucchine, asparagi passati al setaccio, mescolati insieme o disposti nella teglia.

Merluzzo in umido:

Cuocere il filetto di merluzzo in umido, condito con erbe aromatiche e prezzemolo.

Aggiungere olio evo a crudo.

NB: il merluzzo è un pesce di mare, a tal proposito si raccomanda di porre attenzione nell'aggiungere il sale.

Merluzzo/platessa al limone:

Condire il filetto di merluzzo/platessa con prezzemolo, pangrattato, buccia di limone grattugiata, prezzemolo, olio evo. Disporre i filetti in una teglia rivestita con carta da forno ed infornare a calore medio.

NB: il merluzzo/platessa è un pesce di mare, a tal proposito si raccomanda di porre attenzione nell'aggiungere il sale.

Arrosto di vitello:

Preparare il brodo vegetale (vedi sopra). Mettere il pezzo intero di carne su un tagliere, olearlo appena e spargervi le erbe aromatiche (es. rosmarino). Massaggiare la carne per qualche minuto. Rosolare la carne per qualche minuto, abbassare il fuoco al minimo, coprire con il coperchio e continuare la cottura continuando a bagnare con il brodo vegetale. Quando l'arrosto in pentola sarà completamente cotto toglierlo dal fuoco, aspettare qualche minuto e poi tagliarlo a fette. Servirlo insieme a un po' di brodo di cottura.

Straccetti croccanti di pollo:

Tagliare il pollo a listarelle, impanare gli straccetti con pangrattato, parmigiano, olio ed erbe aromatiche. Cuocere al forno o in padella antiaderente.

Tacchino alla pizzaiola:

Lavare e sminuzzare i pomodorini e la cipolla. Sciacquate i capperi per dissalarli e tagliuzzarli con la mezzaluna. Tagliare la fesa di tacchino a fette sottili ed appiattirla con il batticarne. Trasferire nella padella antiaderente i pomodorini, i capperi, la cipolla e un filo d'olio evo, far cuocere per qualche minuto, poi unite la carne e proseguire la cottura, mescolando.

Polpette di vitellone al sugo:

Unire al macinato di vitellone parmigiano, pangrattato e uova. Creare delle piccole polpette e farle cuocere nella passata di pomodoro. Aggiungere olio evo a fiamma spenta col coperchio chiuso.

CONTORNI:

Zucchine trifolate:

Affettare le zucchine, stufarle in padella antiaderente e cospargerle, a fine cottura, con prezzemolo fresco tritato e olio evo.

Spinaci al limone:

Cuocere gli spinaci al vapore e condirli con olio evo a crudo e succo di limone fresco.

Carote/finocchi/zucchine gratinate:

Tagliare le carote/finocchi/zucchine, disporli su una teglia con carta da forno, ricoprirli con pangrattato, parmigiano e olio evo.

Patate al forno:

Lavare e pelare le patate, affettarle, condirle con rosmarino o origano e infornarle.

Spinaci al parmigiano:

Cuocere gli spinaci al vapore e condirli, a fine cottura, con olio evo e parmigiano a scaglie.

Carote prezzemolate:

Cuocere le carote al vapore e condirle con olio evo a crudo e prezzemolo tritato finemente.

Bietole/fagiolini/spinaci all'olio:

Cuocere le bietole/fagiolini/spinaci al vapore e condirli con olio evo a crudo.

Allegato 2

Calendario degli ortaggi e della frutta

<i>Le verdure di stagione</i>	AUTUNNO			INVERNO			PRIMAVERA			ESTATE		
	Set	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago
<i>Asparagi</i>							•	•	•	•		
<i>Bietole</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Broccoli</i>	•	•	•	•	•	•	•					
<i>Carciofi</i>		•	•	•	•	•	•	•		•		
<i>Carote</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Cavolfiori</i>		•	•	•	•	•	•	•				
<i>Cavoli</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Cetrioli</i>	•									•	•	•
<i>Cicoria</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Cime di rapa</i>				•	•	•						
<i>Cipolline</i>							•	•	•			
<i>Fagiolini</i>	•								•	•	•	•
<i>Finocchi</i>		•	•	•	•	•	•	•	•			
<i>Insalate</i>	•	•	•				•	•	•	•	•	•
<i>Melanzane</i>	•	•								•	•	•
<i>Patate</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Peperoni</i>	•	•								•	•	•
<i>Pomodori</i>	•								•	•	•	•
<i>Porri</i>	•	•	•	•	•	•	•	•				
<i>Radicchi</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<i>Ravanelli</i>	•						•	•	•	•	•	•
<i>Ruola</i>								•	•	•	•	•
<i>Spinaci</i>	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
<i>Zucca</i>	•	•	•	•	•	•						•
<i>Zucchine</i>	•									•	•	•

Suggerimenti per favorire un migliore approccio alle verdure:

Per l'inserimento di nuovi tipi di verdura (o per quelli meno abituali), si suggerisce un approccio graduale tramite piccoli assaggi, accanto a qualità di verdura già gradite.

Anche il modo di disporre le verdure nel piatto, l'abbinamento di colori diversi, l'opportunità di servirsi da soli (per favorire l'autonomia del bambino), possono stimolarne l'assaggio.

Comunque, anche in caso di rifiuto, conviene riproporle successivamente, perchè i bambini imparino a conoscerle ed apprezzarle.

Allegato 3

Composizione Bromatologica

Di seguito si riportano i valori della composizione bromatologica delle Tabelle Dietetiche calcolati su alcune giornate esempio dei menù, distinti per stagioni e fasce d'età:

- Menù Scuola dell'infanzia Autunno/inverno – Giornata esempio:**

AUTUNNO INVERNO SETTIMANA 1 GIOVEDÌ								
Alimento	grammi (g)	Calorie (Kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	di cui saturi (g)	Carboidrati (g)	di Zuccheri solubili (g)	Fibra totale (g)
Pasta di semola	30	106,80	3,24	0,09	0,02	24,84	0,81	0,78
Patate per brodo	15	12,75	0,32	0,15	0,03	2,70	0,06	0,24
carote per brodo	15	4,95	0,17	0,00	0,00	1,14	1,14	0,47
parmigiano	10	37,40	3,60	2,56	1,69	0,00	0,00	0,00
Olio EVO	15	135,00	0,00	15,00	2,42	0,00	0,00	0,00
vitellone (carne m	40	45,20	8,52	1,24	0,52	0,00	0,00	0,00
uova	5	7,80	0,65	0,56	0,17	0,05	0,05	0,00
lattuga	20	3,80	0,36	0,08	0,01	0,44	0,44	0,30
pomodori	20	3,40	0,24	0,04	0,01	0,56	0,56	0,22
Pane	50	121,50	3,75	0,65	0,15	26,90	1,25	2,85
Frutta fresca	150	67,50	0,30	0,45	0,11	16,50	16,50	3,00
TOTALE		546,10	21,15	20,82	5,13	73,13	20,81	7,86

- Scuola dell'infanzia Primavera/estate – Giornata esempio:**

PRIMAVERA ESTATE SETTIMANA 1 LUNEDÌ								
Alimento	grammi (g)	Calorie (Kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	di cui saturi (g)	Carboidrati (g)	di Zuccheri solubili (g)	Fibra totale (g)
Pasta di semola	50	178,00	5,40	0,15	0,04	41,40	1,35	1,30
Peperoni	30	6,60	0,27	0,09	0,01	1,5	1,47	0,27
Melanzane	30	4,50	0,33	0,03	0,01	0,78	0,78	0,78
Olive	10	23,40	0,16	2,51	0,35	0,08	0,08	0,24
Olio EVO	10	90,00	0,00	10,00	1,62	0,00	0,00	0,00
Parmigiano	5	18,70	1,8	1,28	0,84	0,00	0,00	0,00
Giuncata	50	90,20	6,40	6,70	4,14	1,15	0,49	0,00
Pane	40	106,80	3,56	0,24	0,06	24,12	0,88	1,52
Frutta fresca	150	67,50	0,30	0,45	0,11	16,50	16,50	3,00
TOTALE		585,70	18,22	21,45	7,18	85,53	21,55	7,11

- Scuola Primaria: Autunno/inverno – Giornata esempio:**

AUTUNNO INVERNO SETTIMANA 1 GIOVEDÌ								
Alimento	grammi (g)	Calorie (Kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	di cui saturi (g)	Carboidrati (g)	di Zuccheri solubili (g)	Fibra totale (g)
Pasta di semola	40	142,40	4,32	0,12	0,03	33,12	1,08	1,04
Patate per brodo	15	12,75	0,32	0,15	0,03	2,70	0,06	0,24
carote per brodo	15	4,95	0,17	0,00	0,00	1,14	1,14	0,47
parmigiano	10	37,40	3,60	2,56	1,69	0,00	0,00	0,00
Olio EVO	15	135,00	0,00	15,00	2,42	0,00	0,00	0,00
Vitellone (carne	50	56,50	10,65	1,55	0,66	0,00	0,00	0,00
uova	5	7,80	0,65	0,56	0,17	0,05	0,05	0,00
lattuga	30	5,70	0,54	0,12	0,01	0,66	0,66	0,45
pomodori	30	5,10	0,36	0,06	0,01	0,84	0,84	0,33
Pane	50	121,50	3,75	0,65	0,15	26,90	1,25	2,85
Frutta fresca	150	67,50	0,30	0,45	0,11	16,50	16,50	3,00
TOTALE		596,60	24,66	21,22	5,28	81,91	21,58	8,38

- **Scuola Primaria: Primavera/estate – Giornata esempio:**

PRIMAVERA ESTATE SETTIMANA 1 LUNEDI								
Alimento	grammi (g)	Calorie (Kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	di cui saturi (g)	Carboidrati (g)	di Zuccheri solubili (g)	Fibra totale (g)
Pasta di semola	60	213,60	6,48	0,18	0,04	49,68	1,62	1,56
Peperoni	40	8,80	0,36	0,12	0,02	2,00	1,96	0,36
Melanzane	40	6,00	0,44	0,04	0,01	1,04	1,04	1,04
Olive	15	35,10	0,24	3,77	0,53	0,12	0,12	0,36
Olio EVO	10	90,00	0,00	10,00	1,62	0,00	0,00	0,00
parmigiano	5	18,70	1,8	1,28	0,84	0,00	0,00	0,00
Giancata	50	90,20	6,40	6,70	4,14	1,15	0,49	0,00
Pane	40	106,80	3,56	0,24	0,06	24,12	0,88	1,52
Frutta fresca	150	67,50	0,30	0,45	0,11	16,50	16,50	3,00
TOTALE		636,70	19,58	22,78	7,37	94,61	22,61	7,84

Allegato 4

**MODULO RICHIESTA VALIDAZIONE/ELABORAZIONE TABELLE DIETETICHE
 RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Spett.le SIAN-Servizio Igiene Degli Alimenti e della Nutrizione
 dipartprevenzione.sian.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it
 e p.c. diprev.sian.nutrizione@asl.taranto.it

Il/la sottoscritto/a _____ Dirigente/Responsabile/Referente **dell'Istituto Scolastico**
 nel Comune di _____ in via _____ n° _____
 con **centro di cottura** sito in via _____ n° _____ Comune di _____
 Telefono: _____ e-mail _____
 Pec _____

con gestione: diretta appalto mista

Nome Ditta _____

Responsabile/Rappresentante Legale _____

con sede a _____ in via _____ n° _____

CHIEDE

La **VALIDAZIONE** delle Tabelle Dietetiche attualmente in uso (*allegare Tabelle complete di relazione tecnica*)

L'**ELABORAZIONE EX NOVO** delle Tabelle Dietetiche per il/i seguente/i plesso/i scolastico/i:

- Asilo nido: (*nome e sede*) _____
- Scuola d'infanzia: (*nome e sede*) _____
- Scuola Primaria: (*nome e sede*) _____
- Scuola Secondaria: (*nome e sede*) _____

Numero di utenti che usufruisce del pasto in mensa, suddivisi per età	Frequenza dell'erogazione dei pasti	Il menù comprende (barrare una o più caselle)
<input type="radio"/> 6-12 mesi _____ <input type="radio"/> 1-3 anni _____ <input type="radio"/> 3-5 anni _____ <input type="radio"/> 6-10 anni _____ <input type="radio"/> 11-14 anni _____ <input type="radio"/> 14-18 anni _____ <input type="radio"/> Adulti _____	<input type="radio"/> Giornaliera (5 giorni su 7) <input type="radio"/> Giornaliera (6 giorni su 7) <input type="radio"/> Solo in concomitanza dei rientri pomeridiani per _____ giorni a settimana	<input type="radio"/> Colazione <input type="radio"/> Merenda di metà mattina <input type="radio"/> Pranzo <input type="radio"/> Merenda di metà pomeriggio <input type="radio"/> Cena

A tal fine si allega alla presente richiesta:

- il MENÙ comprensivo di grammature degli alimenti (a crudo e al netto degli scarti) suddivise per fasce d'età (*solo per validazione*)
- Relazione tecnico-descrittiva del Menù, comprensiva di composizione bromatologica (*solo per validazione*)
- Versamento della tariffa regionale prevista dal Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 149 del 27/09/2011 sul C/C num.191742 o bonifico bancario intestato a: Azienda Sanitaria Locale TA SISP-SIAN-SPESAL SERV. VETER.INTR. DA TARIFF.

Data _____ Firma _____

Allegato 5

Fac simile MODULO DI COMUNICAZIONE AL SIAN di Dieta Speciale per il Servizio di Refezione Scolastica

AL DIRETTORE DEL
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE ASL TARANTO

L'ufficio competente del Comune di _____
L'amministrazione scolastica della scuola _____
in _____ via/piazza _____ n. _____
tel. n° mail
pec

invia la seguente documentazione:

Anno scolastico _____/_____

- numero.....richieste di dieta speciale per celiachia
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia all'uovo e derivati
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia al latte e derivati
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia ai legumi
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia alla frutta secca/a guscio
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia al pesce e prodotti a base di pesce
- numero.....richieste di dieta speciale per intolleranza al lattosio
- numero.....richieste di dieta speciale per altre intolleranze....
- specificare.....
- numero.....richieste di dieta speciale per favismo
- numero.....richieste di dieta speciale per diabete
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia al grano
- numero.....richieste di dieta speciale per allergia alla soia
- numero.....richieste di dieta speciale per altre condizioni permanenti
- specificare.....
- numerorichieste di diete per motivi religiosi
- numerorichieste di diete per motivi etici (vegano/vegetariano, ecc...)

DATA: _____ FIRMA _____

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome _____
Ufficio/settore/ Scuola _____
Indirizzo _____
Tel. _____
FAX _____
e-mail _____

Allegato 6

SCHEMA DIETETICO PER CELIACHIA

QUANDO IL MENU PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	<p>Olio extra vergine d'oliva, oli monoseme vegetale</p> <p>Aceto balsamico sale, pepe, erbe aromatiche, spezie</p>	<p>Non serve sostituzione</p> <p>Per l'aceto, se non DOP o IGP, verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternative* Usare kit di spezie dedicato</p>
Primo piatto asciutto	<p> Pasta di semola e pasta all'uovo</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p>Riso</p>	<p>Non serve sostituzione</p>
	<p>Sughi pronti (es. pesto) o sughi e salse addensati con farine non consentite (es. besciamella)</p>	<p>Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughi (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola) Per i sughi pronti (es. pesto) verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" o alternativa*</p>
	<p> Pasta ripiena (es. tortellini, cannelloni, ravioli, agnolotti)</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p> Pasta al forno o pasticcata</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...), con olio extra vergine d'oliva e pomodoro</p>
	<p> Gnocchi di patate</p>	<p>Pasta/gnocchi sostitutivi con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...), con olio extra vergine d'oliva e pomodoro</p>
Primo piatto in brodo	<p> Pastina in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...)</p>
	<p> Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente con verdura fresca/surgelata) con pastina</p>	<p>Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o alternativa* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (es riso, quinoa, grano saraceno...); verificare etichetta per i vegetali confezionati (presenza dicitura senza glutine o alternative*)</p>

		Riso in brodo vegetale o in brodo di carne sgrassato	Non serve sostituzione
Pizza		Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza con dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova			Non serve sostituzione purché non pre-lavorati, cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati. Vietati i prodotti impanati e/o infarinati o gratinati con besciamella; se prelaborati, verificare dicitura senza glutine o alternative*
Secondi piatti a base di formaggi			Non serve sostituzione (se fusi, grattugiati, a fette, spalmabili, dessert di formaggio... verificare dicitura senza glutine o alternative*)
Secondi piatti a base di affettati		Prosciutto crudo	Non serve sostituzione
		Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Contorni		Verdura e legumi (freschi surgelati o secchi)	Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati Per i prodotti confezionati (ad es mix di legumi+cereali) verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
		Purè fresco di patate	Non serve sostituzione Per i preparati per purè, verificare in etichetta dicitura senza glutine o alternative*
Pane, grissini, fette biscottate, ecc.			Pane/grissini/fette biscottate con in etichetta dicitura senza glutine o alternative]
Frutta			Non serve sostituzione

Allegato 7

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE UOVA

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	Olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto	Pasta di semola, riso	Non serve sostituzione
	 Pasta all'uovo	Pasta di semola
	 Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. sfornato di riso)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
	 Ricetta con grana padano	Parmigiano reggiano
	 Gnocchi di patate (ricetta con uova)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, ecc.)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	 Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Pasta o riso con sugo di pomodoro/olio extravergine di oliva e parmigiano
Pasta al forno o pasticcata	Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	 Pasta all'uovo	Pasta di semola
	 Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (gnocchi alla romana)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso al sugo di pomodoro/olio e parmigiano
Primo piatto in brodo	Pasta di semola	Non serve sostituzione.
	 Pasta all'uovo	Pasta di semola
	 Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. stracciatella)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola/riso in brodo/passato di verdure

Secondi piatti a base di carne		Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio	Non serve sostituzione
		Pollo	Vitello, manzo, maiale, tacchino, coniglio. Solo nei soggetti che presentano cross-reattività con carne di pollo.
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. cotoletta)	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. crocchette di pesce)*	Eliminare uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto cotto, crudo, bresaola	Non serve sostituzione
		Formaggi senza derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Formaggi o affettati con derivati delle uova (es: grana padano, tacchino affettato)	Formaggi senza derivati delle uova (es: parmigiano) Affettati senza derivati dell'uovo (albumina....)
Secondi piatti a base di uova (es. frittate, omelette, tortini)		⚠	Carne o pesce cotti al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Contorni		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. polpettine di cavolfiori/spinaci)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure crude o cotte
Pane		Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con uova, prodotti a base di uova o contenenti derivati delle uova (es. pancarré)	Ricetta senza uova, prodotti a base di uova/contenenti derivati delle uova (es: pane comune)
Frutta			Non serve sostituzione

Allegato 8

ALLERGIA A PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti		olio extravergine di oliva, burro, olio monoseme di soia, mais o arachide
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso
	⚠	Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)
	⚠	Gnocchi di patate
	⚠	Ricetta con sugo di pesce (es con tonno, salmone , sgombro ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
Primo piatto in brodo		Pasta di semola
	⚠	Pasta all'uovo
Pizza	⚠	Base per pizza
	⚠	Ricetta con pesce, (es picca con tonno, salmone ecc.), molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati
Secondi piatti a base di carne		Carni bianche o rosse
	⚠	Carni bianche o rosse condite con salsa a base di pesce (es. vitello tonnato)
Secondi piatti a base di pesce	⚠	Ricetta con pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi e/o derivati (es merluzzo alla vicentina, seppie in umido, tonno in scatola, crocchette di pesce, bastoncini di pesce, burger di pesce, morbidelle al salmone, ecc.)
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola, formaggi
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame,
Contorni		Vegetali e legumi freschi o surgelati o in scatola

Allegato 9

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA AL LATTE

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Olio extra vergine di oliva
		Olio monoseme di soia, mais o arachide	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, all'uovo, riso	Non serve sostituzione
		Pasta fresca	Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
		Gnocchi di patate	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (se confezionati: controllare l'etichetta). Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
		Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. pasta al pomodoro e ricotta)*	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti,...)			Pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Pasta al forno o pasticciata		Pasta di semola, all'uovo	Non serve sostituzione
		Pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo



	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. lasagne al forno)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva
Primo piatto in brodo	⚠	Pasta fresca	Pasta di semola, pasta all'uovo, riso
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Pasta di semola, pasta all'uovo o riso in brodo. Brodo preparato con acqua, verdure o carne e olio extravergine di oliva a crudo
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga proteine del latte o lattosio. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva abbinata a secondo piatto a base di prosciutto crudo/bresaola e contorno
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, mozzarella, formaggi o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pasta di semola condita solo con pomodoro e olio extravergine di oliva abbinata a secondo piatto a base di prosciutto crudo/bresaola e contorno
Secondi piatti a base di carne		Carni bovine	Pollo, tacchino, coniglio, maiale Solo nei soggetti che presentano cross-reattività con carne bovina.
		Ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte	Non serve sostituzione
	⚠	Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. arista di maiale al latte)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con carne cotta al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di pesce		Ricetta senza latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti	Non serve sostituzione

		derivati del latte Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. polpette di merluzzo e parmigiano)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con pesce cotto al vapore, al forno, in padella, al pomodoro.
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola	Non serve sostituzione
		Prosciutto cotto, mortadella, salame, formaggi	Prosciutto crudo, bresaola
Contorni		Vegetali e legumi freschi o surgelati	Non serve sostituzione
		Vegetali e legumi in scatola	Vegetali e legumi freschi o surgelati
		Ricetta con latte, burro, margarina, panna, grana, parmigiano, dado/estratti per brodo, besciamella, formaggi, o prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte (es. spinaci con formaggio, puré di patate)	Eliminare latte, prodotti a base di latte/contenenti derivati del latte. Se l'eliminazione non è attuabile: sostituire con verdure/ortaggi conditi con olio extravergine di oliva
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
		Pane al latte, pancarrè, ecc.	Pane comune
I. merende: biscotti, dolci, budini, gelato			Frutta fresca di stagione, prodotti da forno privi di latte e derivati. Bevande vegetali arricchite in calcio su indicazione del medico curante.

Allegato 10

SCHEMA DIETETICO PER FAVISMO

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:	
Condimenti		Olio extra vergine di oliva	Non serve sostituzione
		Burro	Non serve sostituzione
		Olio monoseme di mais	Non serve sostituzione
Primo piatto asciutto		Pasta di semola, riso condito con sugo di verdure, carne o pesce	Non serve sostituzione
	⚠	Pasta con legumi	Verificare che non contenga fave e derivati
	⚠	Pasta all'uovo, pasta ripiena (es. tortellini, ravioli, agnolotti, pasta al forno)	Verificare che non contengano fave e derivati
	⚠	Gnocchi di patate	Verificare che non contengano fave e derivati
Primo piatto in brodo	⚠	Passati di verdura	Verificare che non contengano fave e derivati
	⚠	Minestrone, creme di verdure	Verificare che non contengano fave e derivati
Pizza	⚠	Base per pizza	Verificare che non contenga fave e derivati
Secondi piatti a base di carne		Carni bianche o rosse	Non serve sostituzione
	⚠	Carne in scatola	Verificare che non contenga fave e derivati
	⚠	Ricetta con legumi	Verificare che non contenga fave e derivati
Secondi piatti a base di pesce	⚠	Es. merluzzo, pesce persico, sogliola al forno, tonno	Verificare che non contenga fave e derivati
	⚠	Ricetta con legumi	Verificare che non contengano fave e derivati
Secondi piatti a base di affettati o formaggi		Prosciutto crudo, bresaola, formaggi	Non serve sostituzione
	⚠	Prosciutto cotto, mortadella, salame,	Verificare che non contengano fave e derivati
Secondi a base di uova		Es. uova sode, frittata	Non serve sostituzione
Contorni	⚠	Legumi freschi o surgelati o in scatola	Verificare che non contengano fave e derivati
		Verdura cotta o cruda	Non serve sostituzione
Pane		Pane comune	Non serve sostituzione
	⚠	Pane speciale	Verificare che non contenga fave e derivati
Frutta fresca			Non serve sostituzione

Allegato 11

Scheda di valutazione di gradimento del pasto dei bambini

Scheda di valutazione di gradimento del pasto dei bambini																													
<p>Da far compilare al bambino dopo il pasto in mensa Data _____</p> <p>SCUOLA _____ Classe _____</p> <p>Via _____</p> <p>MENÙ DEL GIORNO (lun – mar – merc – gio – ven – sab) della n. _____ settimana</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 20%;">È buono</th> <th style="width: 20%;">Così e così</th> <th style="width: 20%;">È cattivo</th> <th style="width: 25%;">Quantità</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">Primo piatto</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Secondo Piatto</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Contorno</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Frutta</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Note _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>						È buono	Così e così	È cattivo	Quantità	Primo piatto					Secondo Piatto					Contorno					Frutta				
	È buono	Così e così	È cattivo	Quantità																									
Primo piatto																													
Secondo Piatto																													
Contorno																													
Frutta																													

Allegato 12

Scheda di valutazione di gradimento del pasto Commissione Mensa

Scheda di valutazione di gradimento del pasto						
Data _____						
SCUOLA _____				Classe _____		
Via _____			Comune _____			
Centro Cottura _____						
MENÙ DEL GIORNO (lun – mar – merc – gio – ven – sab) della n. ____ settimana						
	Quantità	Gradimento			Motivi del NON gradimento	
Primo piatto					Scotto	Al dente
					Insipido	Salato
					Poco condito	Troppo condito
					Freddo	Gusto cattivo
Secondo piatto					Troppo cotto	Poco cotto
					Insipido	Salato
					Poco condito	Troppo condito
					Freddo	Gusto cattivo
Contorno					Troppo cotto	Poco cotto
					Insipido	Salato
					Poco condito	Troppo condito
					Freddo	Gusto cattivo
Frutta					Troppo matura	Acerba
					Troppo cotta	Monotona
					Troppo liquida	Troppo densa
					Troppo fredda	Altro
Pane					Croccante	Gommoso
					Secco	Immangiabile
Note _____						
Note _____						
*Gli spicchi corrispondono a porzioni di piatto consumato, ad esempio 2 spicchi corrispondono a ½ piatto, 4 spicchi corrispondono a un piatto.						

Allegato 13

FAC-SIMILE VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

All'Ufficio Refezione Scolastica del Comune di _____

<p>SCUOLA DATA</p> <p>N° Pasti alunni N° Pasti adulti</p> <p>Presenza dispositivi di protezione individuale per personale esterno SI NO</p> <p>TRASPORTO</p> <p>Centro cottura di</p> <p>Orario di partenza del centro cottura di Orario di arrivo dei pasti</p> <p>Orario di inizio distribuzione pasti ORE</p> <p>Orario di fine distribuzione pasti ORE</p> <p>SERVIZIO</p> <p>Numero addetti alla distribuzione</p> <p>Gli addetti si presentano in ordine (<i>camice, cuffia, guanti, ev. mascherina</i>)</p> <p style="text-align: right;">SI NO</p> <p>AMBIENTE</p> <p>Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato e pulito ? SI NO</p> <p>Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito ? SI NO</p> <p>Lo stoviglie e le caraffe sono sufficienti e pulite ? SI NO</p> <p>Note relative all'ambiente (rumorosità ecc.)</p>	<p>MENU' DEL GIORNO (lun – mar – merc – gio – ven – sab) della n. _____ settimana</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>menù previsto</th> <th>menù servito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1° piatto</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2° piatto</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>contorno</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>frutta</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Il menù previsto è stato rispettato ? SI NO</p> <p>Se NO specificare le motivazioni della ditta</p> <p>.....</p> <p>GRADIMENTO / APPETIBILITA'</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>20,00%</th> <th>40,00%</th> <th>60,00%</th> <th>80,00%</th> <th>100,00%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1° piatto</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2° piatto</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>contorno</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>frutta</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>pane</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>GIUDIZIO DI ASSAGGIO</p> <p>1 PIATTO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>crudo</th> <th>poco cotto</th> <th>ben cotto</th> <th>scotto</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>COTTURA</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SAPORE</td><td>sgradevole</td><td>mediocre</td><td>buono</td><td>ottimo</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CONSISTENZA</td><td>sgradevole</td><td>molle</td><td>dura</td><td>giusta</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ODORE</td><td>sgradevole</td><td>adeguato</td><td>invitante</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ASPETTO</td><td>sgradevole</td><td>adeguato</td><td>invitante</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>2 PIATTO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>crudo</th> <th>poco cotto</th> <th>ben cotto</th> <th>scotto</th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>COTTURA</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SAPORE</td><td>sgradevole</td><td>mediocre</td><td>buono</td><td>ottimo</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CONSISTENZA</td><td>sgradevole</td><td>molle</td><td>dura</td><td>giusta</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ODORE</td><td>sgradevole</td><td>adeguato</td><td>invitante</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ASPETTO</td><td>sgradevole</td><td>adeguato</td><td>invitante</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		menù previsto	menù servito	1° piatto			2° piatto			contorno			frutta				20,00%	40,00%	60,00%	80,00%	100,00%	1° piatto						2° piatto						contorno						frutta						pane							crudo	poco cotto	ben cotto	scotto			COTTURA							SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo			CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta			ODORE	sgradevole	adeguato	invitante				ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante					crudo	poco cotto	ben cotto	scotto			COTTURA							SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo			CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta			ODORE	sgradevole	adeguato	invitante				ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante			
	menù previsto	menù servito																																																																																																																																						
1° piatto																																																																																																																																								
2° piatto																																																																																																																																								
contorno																																																																																																																																								
frutta																																																																																																																																								
	20,00%	40,00%	60,00%	80,00%	100,00%																																																																																																																																			
1° piatto																																																																																																																																								
2° piatto																																																																																																																																								
contorno																																																																																																																																								
frutta																																																																																																																																								
pane																																																																																																																																								
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto																																																																																																																																				
COTTURA																																																																																																																																								
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo																																																																																																																																				
CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta																																																																																																																																				
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante																																																																																																																																					
ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante																																																																																																																																					
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto																																																																																																																																				
COTTURA																																																																																																																																								
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo																																																																																																																																				
CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta																																																																																																																																				
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante																																																																																																																																					
ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante																																																																																																																																					

CONTORNO					
COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo	
CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta	
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante		
FRUTTA/DESSERT					
COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo	acerba
CONSISTENZA	sgradevole	molle	dura	giusta	
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
ASPETTO	sgradevole	adeguato	invitante		
PANE					
COTTURA	poco cotto	ben cotto	bruciato		
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
CONSISTENZA	morbido	croccante	gommoso	duro	raffermo
Valutazione scarti (da valutare al termine dello sporzionamento)					
	>20,00%	40,00%	60,00%	80,00%	100,00%
1° piatto					
2° piatto					
contorno					
frutta					
pane					
Consigli, proposte, osservazioni :					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					

CONTESTAZIONI

a) Caso di ritrovamento di corpo estraneo

- chi ne ha fatto l'accertamento.....
-
-
- descrizione del piatto/cibo interessato.....
-
-
- natura del corpo estraneo.....
-
-

b) Caso di disservizio per ritardo

- sull'arrivo dei pasti.....
- sull'orario consueto di inizio distribuzione pasto.....
-
-

c) Caso di disservizio per mancanza di pasti

- quanti pasti rispetto a quelli ordinati.....
- integrazioni dei pasti mancanti entro mezz'ora dalla segnalazione alla ditta SI NO

d) Altro:

.....

.....

.....

.....

Nomi dei compilatori firma

Nomi dei compilatori firma