



Alla cortese attenzione
dell' Assessore alla Pubblica Istruzione
e del Responsabile Servizio Mensa scolastica
del Comune in indirizzo

Oggetto: Criteri igienico-nutrizionali per la formulazione dei menù nella ristorazione scolastica:

Allo scopo di tutelare ulteriormente la qualità igienico-nutrizionale nelle mense del territorio il gruppo aziendale per la Ristorazione Scolastica si è orientato unanimemente a precisare quanto segue:

FORMAGGI **Freschi** : solo se prodotti con latte pastorizzato

Stagionati : solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni

SALUMI **Salumi interi**: solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni

Evitare insaccati di carne cruda macinata.

Escludere la coppa dal menu Materne, in analogia col menu Nidi

CARNI Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.

Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpettoni, crocchette di pesce, lonza fredda, salsa verde, bruschette vegetali...) possono essere ammesse solo se preparate da prodotto fresco e consumate in giornata.

UOVA e prodotti a base di uova: Si richiama **l'applicazione** dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura).

SURGELATI E CONGELATI :

evitare i cibi congelati e surgelati ad eccezione di alcune verdure e pesci:
legumi, spinaci, fagiolini, nasello, merluzzo, platessa, sogliola

INSALATA di Pesce: solo se costituita da ingredienti sottoposti a **cottura, evitando crostacei e molluschi.**

PRIMI PIATTI: Evitare le paste ripiene quali tortelli e tortellini freschi o congelati provenienti da laboratori esterni per i rischi sanitari ad essi collegati, tranne che in occasioni eccezionali in cui la cucina prepari direttamente ed internamente a partire da materie prime fresche.

Brodi di verdura: è necessario puntualizzare che i brodi "vegetali" devono essere brodi con verdure in pezzi o passate. (l'utilizzo di verdure surgelate miste impiegate come base per la preparazione di minestrone, devono comprendere in buona parte l'utilizzo di verdure fresche. Nei nidi devono essere preparati a partire dalle verdure fresche)

Dessert a fine pranzo e gelati: viene ritenuto inopportuno dal punto di vista nutrizionale, salvo particolari situazioni a carattere sporadico.

A disposizione per qualsiasi chiarimento,

Cordiali saluti
La Dietista D.ssa M.A.Pazzoni
Componente del Gruppo Aziendale Ristorazione Scolastica