



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE

Direttore: dr. Vincenzo Pontieri

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta tel. 0823 350934 - 54 - 32 centro di costo : p12721
pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

120726/SIAN del 21-05-2018

Al Responsabile Area Amministrativa
COMUNE di SAN MARCELLINO

Oggetto: Richiesta tabella dietetica scuola dell'infanzia.

In riferimento alla Vs. richiesta, prot. n. 5661 del 18.05.2018 , si trasmette la tabella dietetica, anno scolastico 2017/2018, per gli alunni della scuola dell'infanzia, elaborate su cinque giorni la settimana per cinque settimane, lo schema per la colazione a sacco per eventuali gite scolastiche, le specifiche relative alle caratteristiche e requisiti delle sostanze / prodotti alimentari e raccomandazioni.

A maggiore chiarezza dei documenti allegati si precisa quanto segue:

* Le succitate tabelle dietetiche sono relative al pranzo, che rappresenta il pasto principale, afferendo ad esso il **35 %** del fabbisogno energetico giornaliero

* Per le tabelle dietetiche si è tenuto conto di una media delle quote caloriche previste per le singole fasce di età e sesso dei bambini afferenti alla scuola dell'infanzia e della scuola primaria, avendo a riferimento i **L.A.R.N. 2014** (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti) dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. **Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica** del Ministero della Salute .

Pertanto, l'apporto energetico medio (maschi e femmine) derivante dal consumo del pranzo risulta come segue:

- **Scuola dell'infanzia circa Kcal. 640;**

E' utile fornire una copia di dette tabelle ordinarie ai genitori degli alunni, in quanto, sulla scorta delle tabelle utilizzate per il pranzo, potranno adeguatamente e correttamente completare la giornata alimentare dei bambini.

Infine, relativamente all'importo ed alle modalità di pagamento delle tariffe previste dal Tariffario Regionale, dovrà essere utilizzato il bollettino della ASL di Caserta con CCP n° **15917818** intestato alla ASL Caserta – SERVIZIO TESORERIA, indicato il centro di costo del SIAN- **p12721** e l'importo dovuto di €



UNI EN ISO 9001



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI e DELLA NUTRIZIONE
Direttore: dr. Vincenzo Pontieri

Via del Feudo di San Martino, 10 – 81100 Caserta tel. 0823 350934 - 54 - 32 centro di costo : p12721
pec: direzione.sian@pec.aslcaserta.it

176,54 , la ricevuta sarà inviata al Direttore del SIAN- ASL di Caserta , via Feudo S. Martino – Caserta, a mezzo pec.

Nel porgere distinti saluti, si conferma la disponibilità dello scrivente Servizio per eventuali richieste di variazioni della citata tabella dietetica con proposte di equivalente valore nutrizionale.

Resp. Sett. Igiene della Nutrizione
dr.ssa R. D'Onofrio

Il Direttore SIAN
Dr. V. Pontieri



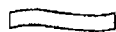
ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE
CERTIFICATO
ITALCERT
UNI EN ISO 9001

ASL CASERTA

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari



Raccomandazioni

Premesso che

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili

Si specifica quanto segue

Latte e derivati

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Formaggio fresco, fior di latte e yogurt ,confezionati e prodotti in stabilimento con numero di riconoscimento CE.

Grassi da condimento

Olio extra vergine d'oliva – burro

Legumi secchi

Legumi in confezioni originali , mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

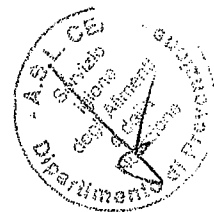
Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pizza al pomodoro

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra/ naturale , sale iodato.



La produzione deve essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti

Pasta

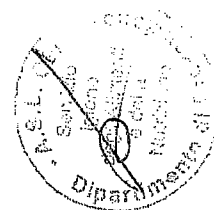
Pasta di semola di grano duro, in confezioni originali, intatte e pulite. **Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire una adeguata varietà settimanale.** Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

Paste all'uovo con ripieno fresche (ravioli e tortellini) devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore".

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche. Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.



Riso

Riso con trattamento parboiled ed integrale, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

Orzo

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture.

Prodotti ortofrutticoli freschi (frutta, pomodori, lattuga , zucca etc...)

Vegetali di prima qualità, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta , la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da:

tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.

Fagiolini e piselli fini/finissimi se utilizzati come contorno.

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, *sarà opportunamente variata* (mele, pere, agrumi, banane, kiwi etc.)



Salumi

Prosciutto cotto privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, di glutammato monopodico, di caseinati e/o latte in polvere (ciò a ragione della destinazione anche a diete particolari) e non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore deve essere tipico, dolce. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto deve essere facilmente asportabile.

Prosciutto crudo tipo dolce, a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi. Il prodotto dovrà avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Bresaola non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Uova

Le uova confezionate, di categoria A extra, devono provenire da stabilimenti con numero di autorizzazione MiPAAF; le procedure di conservazione, sguosciatura a crudo e cottura delle uova, saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.

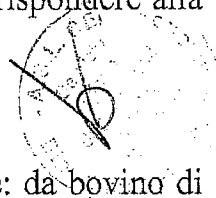
Prodotti ittici

I filetti di merluzzo surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare *carni di colore bianco*, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione

Tonno all'olio di oliva e naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.



Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

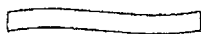
Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoletti, bietoline e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi se utilizzati come contorno.



- Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art.

59 (“Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”) della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): “Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti.”

Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato **il sale arricchito di iodio.**



Si specifica inoltre quanto segue

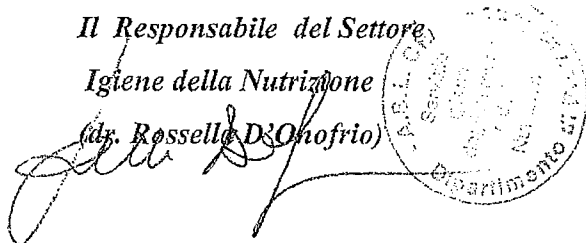
- La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di scelta fra due primi, due secondi e due contorni ciò al fine di poter adeguare il menù alle diverse stagioni e/o per soddisfare i diversi gusti dei bambini.
- E' opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile e a crudo ;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- Non è previsto l'utilizzo di alimenti freschi e/o surgelati precotti
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;

- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
- Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
- Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno.
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E' utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio

Il Responsabile del Settore

Igiene della Nutrizione

(dr. Rossella D'Onofrio)



Il Direttore del Servizio

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

(dr. Vincenzo Pontieri)

A handwritten signature in black ink, corresponding to the name Dr. Vincenzo Pontieri.