



Dipartimento di Prevenzione

Direttore: S. Muscolino
UOS Autorizzazioni & Controlli
Tel. 0941244607 Fax 0941244608
Via Garibaldi, 47/A 98066Patti

Prot. n° 24/UCIP

Oggetto: Vidimazione tabella dietetica



08 GEN. 2020

Prot. n. 388

Patti li, 08/01/2020

Al Sindaco del Comune di
Sant'Angelo di Brolo

Si trasmettono le tabelle dietetiche, già in adozione, unitamente ai sotto elencati consigli ed avvertenze di carattere generale:

- La grammatura è da intendersi ad alimento crudo e per singolo soggetto;
- Qualora se ne ravvisi la necessità la grammatura può essere aumentata;
- Deve essere sempre garantito un pasto di riserva che potrà essere costituito da un primo di pasta al pomodoro, pasta al burro o all'olio e da un secondo a base di prosciutto cotto e /o formaggi teneri, nel caso di allergie/intolleranze alimentari regolarmente documentate o motivazioni etico religiose. (Vedi nota****)
- Le diete proposte soddisfano un fabbisogno energetico di circa il 75% sul fabbisogno energetico giornaliero calcolato sulla base dell'età dell'alunno;
- Il menù proposto garantisce un apporto equilibrato di nutrienti, (Proteine 15/20%, Grassi 25-30%, carboidrati 55/60 %);
- Si raccomanda di dare preferenza alla somministrazione di frutta fresca di stagione.

**** ATTENZIONE!

Nel caso di **allergie/intolleranze alimentari regolarmente documentate o motivazioni etico religiose** è necessario provvedere alla elaborazione di diete personalizzate facendone apposita richiesta attraverso la **scheda allegata**.

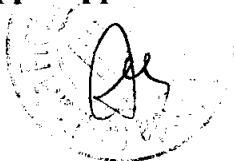
Per ulteriori chiarimenti:

U.O.C. – Servizio Igiene degli alimenti, Sorveglianza e Prevenzione Nutrizione (S.I.A.N.)
Direttore Salvatore Muscolino
Viale Giostra (ex PO Mandalari) Messina tel. 0903653915
E-mail uocsian.messina@asp.messina.it

o Rivolgendosi alla dott.ssa **Francesca Turiano**

Telefono: 0903653911 - 090365917 - e-mail: fturiano@asp.messina.it

Il dirigente medico
F.to Dr Giuseppe Ioppolo



Il responsabile U.O.S. - Patti

ASP MESSINA DISTRETTO PATTI
RESPONSABILE U.O.S.
PREVENZIONE IGIENE PUBBLICA
Salvatore Sio

COMUNE DI SANT'ANGELO DI BROLO**TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA****Note relative alle tabelle dietetiche****PREMESSA**

Una corretta alimentazione fin dall'infanzia consentirà di prevenire un gran numero di malattie dell'adulto.

La prevenzione deve, quindi iniziare nell'infanzia educando ad una corretta alimentazione non solo il fanciullo, ma anche e soprattutto la famiglia. Se il pasto a scuola è un momento importante per promuovere una corretta e sana alimentazione non può e non deve essere trascurato quanto avviene al di fuori della refezione scolastica, cioè il completamento in ambito familiare del fabbisogno energetico del bambino. Per questo motivo l'azione educatrice della refezione scolastica necessita di essere allargata alla famiglia mediante **incontri /convegni di cui l'Amministrazione Comunale di Sant'Angelo di Brolo sarà sicuramente promotrice.**

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE per tutte le scuole

Il pasto giornaliero può essere spostato , se si ravvisa la necessità , in altro giorno della stessa settimana.

Per tutte le scuole la grammatura dei cibi è riferita ad alimento crudo e a singolo soggetto.

Se si ravvisa la necessità la grammatura del cibo può essere aumentata.

Deve essere garantito un apporto idrico adeguato.

Deve essere sempre garantito un pasto di riserva per gli aderenti a religioni con diverse tradizioni alimentari ed in caso di intolleranze alimentari comprovate da certificazione medica.

Le diete proposte per le scuole soddisfano un fabbisogno energetico del 40% sul totale del fabbisogno giornaliero calcolato sulla base dell'età dell'alunno.

Il menù proposto garantisce un apporto equilibrato di nutrienti così ripartiti:

proteine 15/20 %,

grassi 25/30%

carboidrati 55%

Il menù presenta un apporto calorico medio che va da 600 Kcal (circa) a 800/900 Kcal (circa) in grado di soddisfare il fabbisogno energetico (a pranzo) per ogni fascia di età.

Il menù proposto tiene conto delle abitudini alimentari locali.

In caso di intolleranza a determinati alimenti dovrà essere richiesta una dieta personalizzata con allegata idonea certificazione medica.

RACCOMANDAZIONI:

Privilegiare sempre l'olio di oliva extravergine nella preparazione dei pasti ; usarlo soprattutto a crudo.

La carne deve essere magra eliminando il grasso visibile.

Moderare l'uso del sale.

L'alimento surgelato, una volta scongelato (in frigo), dovrà essere utilizzato e mai ricongelato.

Oltre all'olio di oliva sono alimenti da privilegiare: il pane integrale, la frutta fresca di stagione, l'acqua naturale, il grana padano, **il sale iodato**.

Frutta di stagione :

Nel periodo invernale dare preferenza a mele, pere, uva, arance, mandarini, kiwi.

Nel periodo primaverile dare preferenza a pesche, pere, susine, fragole.

La frutta può essere somministrata anche come macedonia oppure cotta (pele, pere con zucchero di canna).

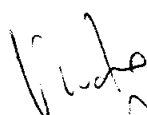
.....

La selezione dei fornitori, che saranno qualificati, contribuirà a garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.

Tutte le fasi di produzione del pasto saranno effettuate in maniera igienicamente corretta (ricevimento delle materie prime, preparazione, trasporto, somministrazione) applicando il sistema HACCP.

Il responsabile della cucina risponderà della corretta implementazione dei principi dell'HACCP.

f.to dott. Giuseppe Pipitò
specialista in Igiene e Medicina Preventiva
specialista in Diabetologia e Malattie del Ricambio


ACQUA MESSINA
RESPONSABILE U.O.
PREVENTIVA IGIENE PUBBLICA
Sottoscrittore Sidoti

Menù invernale (dal 01.10.2019 al 31.03.2020)

08 GEN 2020

I settimana	Quantità (gr)			II Settimana	Quantità (gr)			III Settimana	Quantità (gr)			IV Settimana	Quantità (gr)		
	Infanzia	Primaria	Secondaria		Infanzia	Primaria	Secondaria		Infanzia	Primaria	Secondaria		Infanzia	Primaria	Secondaria
Lunedì	Pasta con salsa di pom.	60	70	80	60	70	80	Risotto	60	70	80	Pasta al forno	60	70	80
	Lonza di maiale panata	40	50	60	10	15	20	zucca gialla	10	15	20	salsa	40	50	60
	Piselli e carote	70	80	90	20	30	40	speck o prosc. cotto	10	10	10	ragù di carne	30	40	50
	Frutta	40	50	60	2	3	4	Coriotta di pollo o tacchino	70	80	90	prosciutto e/o fesa di tacchino	60	70	80
Martedì	Pane di grano duro	150	150	150	150	150	Frutta	180	200	220	o provoletta	220	150	150	50
	Risotto alla milanese o al pomodoro	50	50	50	50	50	Pane di grano duro	50	50	50	Frutta	50	50	50	50
	Frittata - uova con patate fresche	60	70	80	60	70	80	Pasta con minestrone (prodotti freschi)	60	70	80	Risotto al forno	60	70	80
	Insalata mista	60	70	80	40	50	60	Bastoncini di pesce	100	100	100	Involtini di maiale	70	80	90
Mercoledì	Pane di grano duro	150	150	150	50	60	70	Frutta	2	3	4	Insalata mista	150	150	150
	Pizza margherita e/o Frutta	50	50	50	150	150	150	Pane di grano duro	150	150	150	Frutta	50	50	50
	Pasta con legumi	200	250	300	40	50	60	con salsa di pomodoro	60	70	80	Pizza margherita e/o	200	250	300
	Pizza al prosciutto	200	250	300	200	250	300	Polpette di manzo con salsa e piselli	40	50	60	Pizza al prosciutto	60	70	80
Giovedì	Prosciutto q.b.	10	10	10	10	10	Uovo	20	30	40	Polpette di manzo al forno	70	80	90	
	Frutta	150	150	150	150	150	Parmigiano	1/2	30	40	Uovo	1/2	30	40	
	Pasta con legumi	40	50	60	20	30	40	Mollica di pane	40	50	60	Parmigiano	20	30	40
	Coriotta di pollo o tacchino	80	90	100	30	40	50	Insalata mista	30	40	50	Mollica di pane	30	40	50
Venerdì	Insalata mista	150	150	150	40	50	60	Frutta	180	200	220	Insalata mista	180	200	220
	Pane di grano duro	50	50	50	50	50	50	Frutta	150	150	150	Frutta	150	150	150
	Pasta al forno	60	70	80	30	40	50	Pane di grano duro	200	250	300	Pane di grano duro	60	70	80
	formaggio filante	30	40	50	30	40	50	Pasta con zafferano	60	70	80	prosciutto cotto o speck	10	10	10

Prot. N. 24/veils

AS.P. Messina - Distretto di PATTI
 Dr. Giuseppe IOPPOLO
 Dirigente Medico - Dg. Prevenzione
 Cod. ENPAM 300062160

firmato
 dott. Giuseppe Pipitò
 24.09.2019

Menu primaverale (dal 01.04.2020 al 30.06.2020)

Giorno	I settimana			II Settimana			III Settimana			IV Settimana				
	Infanzia	Primaria	Secondaria	Infanzia	Primaria	Secondaria	Infanzia	Primaria	Secondaria	Infanzia	Primaria	Secondaria		
Lunedì	Pasta con salsa di pom.	60	70	60	70	80	Pasta al pomodoro fresco	70	80	90	Pasta con piselli	40	50	60
	Involtrini di vitello	40	50	60	40	50	mozzarella e basilico	10	15	20	Frittata uova	30	40	50
	Insalata mista	70	80	90	30	40	Cotoletta di pollo	20	80	90	e prosciutto	10	1	
	Frutta	180	200	220	80	90	Insalata mista	70	80	220	Frutta	10	150	
	Pane di grano duro	150	200	220	180	200	Frutta	180	200	Frutta	150	150		
Martedì	Pizza margherita e/o	200	250	300	50	50	Pane di grano duro	50	50	Pane di grano duro	50	50		
	Pizza al prosciutto						Pasta con piselli	60	70	80	Pasta	60	70	80
	Frutta						al pomodoro o salsa di pom.	40	50	60	prosciutto	10	15	20
							Frittata con uova	1	1	1	patate fresche	20	30	40
							patate fresche	60	70	80	Hamburger	80	90	100
Mercoledì	Pasta ragù	60	70	80			prosciutto	10	10	180	Insalata mista	180	200	220
	in salsa di pomodoro	30	40	50			parmigiano	10	10	Frutta	150	150		
	Hamburger	40	50	60			Frutta	150	150	Frutta	150	150		
	Insalata mista	80	90	100			Pane di grano duro	50	50	Pane di grano duro	50	50		
		180	200	220			Pasta con salsa di pom.	60	70	80	Pizza margherita e/o	60	70	80
Giovedì	Frutta	150	150	150			Polpette di manzo con salsa e piselli	40	50	60	Pizza al prosciutto	200	250	300
	Pane di grano duro	50	50	50			Uovo	20	30	40	Polpette di manzo al forno	70	80	90
							Parmigiano	1/2	1/2	1/2	Uovo	10	10	
							Parmigiano	20	30	40	Parmigiano	20	30	40
							Mollica di pane	30	40	50	Mollica di pane	30	40	50
Venerdì	Pasta brodo vegetale	40	50	60			Piselli	40	50	60	Insalata mista	180	200	220
	Frittata - uova con patate fresche	200	1	80			Frutta	150	150	Frutta	150	150		
	Insalata mista	60	70	80			Pane di grano duro	50	50	Pane di grano duro	50	50		
	Frutta	180	200	220			Pasta con zafferano	60	70	80	Frutta	40	50	60
	Pane di grano duro	150	150	150			prosciutto cotto o speck	70	80	90	Insalata mista	100	100	100

AS.P. Messina - Distretto di PATITI
Dr. Giuseppe IOPPOLITO
Dirigente Medico - Via Provinciale

firmato
dott. Giuseppe Pipitò

24.09.2019

ANNO SCOLASTICO _____

MUNICIPIO _____

RINNOVO PRIMA RICHIESTA

**RICHIESTA DIETA SPECIALE
MOTIVI ETICO/RELIGIOSI O DI SALUTE**

Il/La Sottoscritto/a _____ nato/a a _____ ()

il _____ e residente in _____ () Via/piazza _____
Prov.

n. _____ CAP _____ tel. _____ cell. _____

e-mail _____

Codice Fiscale documento(s) _____

n. _____ rilasciato il _____ dal _____

in qualità di genitore (2) del/la bambino/a _____ / _____

nato/a a _____ () il _____ scuola _____
nome _____ cognome _____
Prov.

INF - PRIM - SEC classe _____ sez. _____ Via _____ I.C. _____

CHIEDE (barrare)

la preparazione di una dieta speciale per:

motivi di salute: allegare il Modello "I" (per patologia cronica e/o transitoria) il Modello "L" (per intolleranza e/o allergia) o il certificato medico (redatto in base ai citati modelli)

motivi etico/religiosi _____

Il/la bambino/a è presente a mensa: tutti i giorni lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì

la reintroduzione della Dieta Libera

Allega alla presente istanza:

1 certificato medico

2 altro (specificare) _____

Il/la richiedente dichiara di essere informato/a ai sensi del D.lgs. 30.05.2003 n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza viene presentata, dagli Uffici della Amministrazione Capitolina nonché dalla Società di ristorazione aggiudicataria del servizio.

Data _____

_____ Firma leggibile del genitore o esercente la patria potestà

1 Ai sensi dell'Art. 30 comma 3 del DPR 445/2000, la presente dichiarazione può essere sottoscritta dall'interessato o da chi esercita la patria potestà, in presenza del personale dell'Ufficio o sottoscritta prima e presentata a mezzo delega, unendo alla domanda la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

2 O affidatario che esercita la patria potestà; si rammenta che la domanda è legittimamente presentata dal genitore se sottintende il comune accordo con l'altro genitore ai sensi dell'art. 316 del Codice Civile. Di contro si ravviserà dichiarazione mendace penalmente perseguibile ai sensi dell'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445.

Per ricevuta della richiesta della dieta speciale _____

del/della bambino/a _____

scuola _____ classe _____ sez. _____ anno scolastico _____

Data _____

Ufficio _____