

REGIONE CAMPANIA  
AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO  
www.aslavellino.it

Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825-292621-07-06-11 – Fax 0825-292606  
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino  
[sian@aslavellino.it](mailto:sian@aslavellino.it)

Prot. N° 5494 SIAN Avellino



Comune di Conza della Campania, 26-11-19

Al Comune di Conza della Campania  
c.a. Dr. Massimo Gaia

Oggetto: Richiesta Variazione Menù.

Vista la Vs richiesta del 26-11-2019 valutati i due menù, **si esprime parere favorevole** per l'adozione del menù allegato e si ribadisce che vengano adottate e rispettate le grammature necessarie per garantire l'apporto calorico e nutrizionale per tutta la giornata: Colazione 15%- Pranzo 40%- Spuntino 15% (mattina e pomeriggio)- Cena 30%, **si consiglia, quindi, di distribuire il menù adottato, alle famiglie**, onde consentire loro l'integrazione dello stesso con i pasti consumati a casa per il raggiungimento del fabbisogno.

Nell'intento di aumentare sempre più la variabilità delle pietanze proposte, si suggerisce di introdurre, ulteriore tipologia di contorni freschi e di stagione o surgelati, e opportunamente alternati, da scegliere fra: fagiolini, spinaci, carote, bietole, pomodori, broccoli, zucca, zucchine, piselli, carciofi, mais, purè di patate etc....etc.....

**Si raccomanda per la preparazione del purè e delle patatine al forno di utilizzare solo patate fresche.**

Si consiglia inoltre di fare in modo da proporre un frutto o **frullato di frutta, a secondo dell'età**, diverso nei cinque giorni della settimana, **no succhi di frutta.**

Si fa notare la necessità di privilegiare l'utilizzo di frutta e verdura fresca di stagione, rispetto all'uso di prodotti surgelati, la cui somministrazione riduce l'apporto di vitamine ed oligoelementi.

Si consiglia di variare alcuni primi a base di verdura e dei contorni, in funzione della stagione, così come è possibile variare anche altri alimenti, con altri similari, della stessa categoria.

**Si sconsiglia vivamente di somministrare polpette, polpettoni, wurstel, amburgher, formaggio, philadelphia, quick, galbanone e altri formaggi fusi, bastoncini di pesce, etc.. poiché, essendo alimenti molto manipolati e spesso composti da scarti di produzione, sono più a rischio di tossinfezioni/intossicazione alimentare.** Si consiglia quindi di sostituirli con alimenti molto semplici dello stesso gruppo.

Per quanto riguarda l'inserimento di eventuali bastoncini di pesce (facendo un'eccezione) è consentita la somministrazione, purchè cotti al forno (ma di ottima qualità-grandi marchi consolidati), una volta al mese e/o inserire del pesce ( p.es. cuori di merluzzo gratinato – cuori di platessa in umido – sogliola alla mugnaia etc....) (ma sempre di ottima qualità-grandi marchi).

Rispetto al menù è ovviamente possibile operare interventi correttivi sia qualitativi che quantitativi, dettati da situazioni logistiche, culturali o strutturali, che solo chi provvede ad erogare il servizio può conoscere e modellare.

**E' possibile infatti apportare modifiche alle pietanze previste nel menù in presenza di difficoltà tecniche emerse nel corso della loro preparazione, o perché non mantengono caratteristiche organolettiche adeguate nel corso del trasporto, allorché i pasti vengono veicolati dall'esterno, o allorquando si verifichi uno scarso gradimento da parte degli scolari. Sarà sufficiente sostituire quella pietanza con un alimento molto semplice e poco manipolato dello stesso gruppo.**

Nel caso, invece, di variazioni sostanziali che modificano ampiamente l'aspetto energetico/nutrizionale, è necessario formulare richiesta formale di variazioni a questo Servizio.

Si consiglia di prevedere nell'ambito del servizio di refezione scolastica la possibilità di menù alternativi per motivi etnici o religiosi e diete in bianco per bambini con indisposizioni temporanee.

Si invita inoltre la SV voler considerare le indicazioni di seguito riportate:

- Privilegiare l'utilizzo di sale iodato per la prevenzione del gozzo, endemico nel nostro territorio.

- Ridurre al minimo le cotture mediante frittura ed utilizzare, nel caso, preferibilmente olio extravergine di oliva o, se poco accetto, olio di arachidi, che dovrà essere interamente ricambiato dopo ogni frittura.
- Utilizzare olio extravergine di oliva nella preparazione dei pasti..
- Privilegiare l'utilizzo di prodotti freschi, soprattutto per carni e verdure, riservando l'utilizzo di prodotti surgelati per quegli alimenti difficilmente reperibili in tutte le stagioni ed, in tal caso, specificare nel menù l'utilizzo di tali prodotti .
- Se prevista fornitura di pesce surgelato o congelato (filetti di platessa ,bastoncini, filetti di merluzzo), accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle, ricordando che nella fase di lavorazione è assolutamente vietato lo scongelamento in acqua o il congelamento di un prodotto fresco o già scongelato.
- Resta l'obbligo della conservazione in modo idoneo (in frigorifero ed etichettato) di almeno un pasto completo per le 48 ore successive alla somministrazione, da utilizzare come test in caso di sospetta tossinfezione.
- In ogni caso è necessario che la mensa si doti del piano di autocontrollo se non già in possesso.

Laddove i pasti vengano consumati in una sede diversa da quella della loro preparazione, gli stessi andranno trasportati in contenitori atti, oltre che a garantire sufficienti condizioni igienico sanitarie degli alimenti, anche al mantenimento della temperatura (60-65°C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi , non superiore a 10°C per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, fra 0 e 4°C per latte e prodotti lattiero caseari).

Restano immutate, invece, le raccomandazioni circa le caratteristiche quali-quantitative degli alimenti e dei condimenti proposti.

Nel caso vengano adottati menù personalizzati dei precedenti anni scolastici, è comunque necessario inviare l'elenco delle diete speciali e dei centri cottura ove vengono allestite, alla scrivente U.O., per consentire la predisposizione dell'opportuna vigilanza.  
Nel restare a disposizione, si porgono distinti saluti.



Il Dirigente Medico SIAN per la nutrizione  
Dott. Francesco Policicchio

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Policicchio', written over the typed name.

**U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**MENU ANNO SCOLASTICO 2019/20**

**Prima settimana**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Risotto alle zucchine	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al gratin
Bocconcini di pollo	Scaloppina di vitello	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo o bastoncini
Broccoli all'insalata	Spinaci all'agro	Bieta all'insalata	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

**Seconda settimana**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Gnocchi di patate(freschi) al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina all'uovo in brodo vegetale
Tacchino in umido	Formaggio-stracchino	Sogliola alla mugnaia	Arista di maiale	Bresaola o pros crudo/cotto
Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Carote all'insalata	Patate prezzemolate	Pomodori all'insalata

**Terza settimana**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Platessa impanata	Petto di tacchino	Frittata al forno con verdura	Mozzarella o ricotta
Carote all'insalata	Pomodori all'insalata	Spinaci all'agro	Piselli con prosciutto	Fagiolini all'insalata

**Quarta settimana**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza *al pomodoro	Pasta e zucchine	Risotto ai carciofi	Gnocchi al pomodoro	Pasta e piselli
Prosciutto crudo/cotto o bresaola	Petto di pollo in cotoletta al forno	Scaloppina di vitello o alla pizzaiola	Formaggio-robiola o grana	Merluzzo in umido
Spinaci al burro	Broccoli all'insalata	Verdura al gratin	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

La pizza dovrà essere preparata nel centro cottura. In presenza di difficoltà tecniche potrà essere sostituita con pasta al pomodoro.

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa)



Il Dirigente SIAN-Nutrizione  
Dott. Francesco Policicchio