DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Regione Marche
Azienda Sanitaria Unica Regionale
AOO:Registro ASUR AREA VASTA 5 - ASC
0008525 | 02/02/2017
| ASURAV5 | APDIPREV | P

Al Dirigente/Responsabile Comunale del Servizio di Ristorazione Scolastica

COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Rif. prot. n. 85745 del 09/11/2016

OGGETTO: REVISIONE TABELLE DIETETICHE PER SCUOLA DELL'INFANZIA, SEZIONI PRIMAVERA E PRIMARIA - COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO.

Si trasmetteno le tabelle dietetiche in oggetto, redatte da questo Servizio sulla base della richiesta pervenuta in data 09/11/2016. La revisione del menù prima dell'invio è stata condivisa con i portatori d'interesse quali Amministrazione Comunale, Responsabili dei centri cottura, Componenti della Commissione Mensa attraverso incontri o per le vie brevi.

Relativamente alla stagionalità della frutta, pur condividendo le motivazioni della specifica modalità di approvvigionamento da parte di codesta Amministrazione, si ritiene parimenti importante un obiettivo di variabilità che preveda la presenza settimanale (salvo casi eccezionali) di una diversa tipologia di frutta fresca di stagione possibilmente 4 volte su 5, sia per un fattore di sicurezza alimentare e nutrizionale e sia per un'azione di contrasto alle diseguaglianze. Discorso analogo andrebbe fatto per la verdura fresca di stagione.

In ottica di trasparenza, i suddetti menù con relativi allegati, vanno trasmessi in copia ad ogni cucina/centro cottura, refettorio.

Si prega di esporre una copia consultabile delle tabelle dietetiche in oggetto, per maggior trasparenza e completezza dell'informazione, sul sito web dell'Amministrazione Comunale e degli ISC e di fornirne una copia ai genitori e alla Commissione mensa. Tali menù entrano in vigore a partire dal corrente anno scolastico 2016-2017 e restano in vigore fino a nuova richiesta di revisione.

In allegato alla presente

- *Scuola dell'infanzia, sezioni primavera e scuola primaria: Menù autunno-inverno di 8 settimane; Menù primavera-estate di 8 settimane; Dieta a scarso residuo o "dieta in bianco"con Indicazioni per "cestino di emergenza".*
- *Grammature menù scolastico suddivise per fasce d'età relative al menù infanzia, sezioni primavera e primaria.*

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
(Dr. Vincenzo Calvaresi)

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Romina Fani
Dirigente biologo U.O.C. SIAN AV5 - Tel. 0735793662
E-mail: romina.fani@sanita.marche.it

"DIETA A SCARSO RESIDUO"

La dieta a scarso residuo ("in bianco") generalmente è rivolta a coloro che soffrono di stati di chetosi (acetone), gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione (non deve essere più presente diarrea) o stati post influenzali che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.

Generalmente si tratta di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (uova, latte intero ecc.), salumi, carni grasse, dolci.

Utilizzare come condimento l'olio extra vergine d'oliva da consumare **CRUDO** per evitare la scarsa digeribilità dei grassi sottoposti a cottura.

Di seguito si indica un esempio di menù da utilizzare per un massimo di 3 giorni.

Esempio di menù:

- Riso/pasta condita con olio extra vergine di oliva e parmigiano
- Carne bianca/ filetto di sogliola al vapore / parmigiano reggiano
- Carote al vapore e/o patate lesse
- Pane bianco
- Frutta (se non diversamente indicato). Consigliate mela o banana.

N.B. E' preferibile evitare alimenti contenenti zuccheri semplici in quanto favorenti la fermentazione intestinale, nonché latte e latticini in genere, ad eccezione dello yogurt, che, se tollerato, regola la flora batterica intestinale, essendo un latte fermentato contenente bacilli vivi.

Le grammature restano invariate.

INDICAZIONI PER MENÙ "EMERGENZE"

È possibile adottare il menù seguente a seguito di interruzione di energia elettrica e/o interruzione fornitura acqua destinata al consumo umano (acqua potabile).
Inoltre può essere fornito quanto segue come modalità "pranzo al sacco" a seconda delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale o della Dirigenza Scolastica.

Cestino delle emergenze:

Panino con prosciutto crudo o cotto
Panino con formaggio
Se è possibile farcire il panino (insieme al prosciutto/formaggio) anche con pomodoro e/o foglie di lattuga condito con olio extravergine d'oliva.
Frutta fresca di stagione. Se non disponibile succo di frutta senza zuccheri aggiunti.
Crackers non salati in superficie.
Acqua oligominerale imbottigliata.