

Dipartimento di Iglene e Prevenzione Sanitaria

UOC laiene Alimenti e Nutrizione

Prot. n. 65004/2019

Cremona, 20/09/2019

Ai Sigg.ri SINDACI dei COMUNI della Provincia di Cremona

Ai DIRETTORI delle SCUOLE
PRIVATE della Provincia di Cremona

Ai DIRIGENTI SCOLASTICI della Provincia di Cremona

All'UFFICIO SCOLASTICO TERRITORIALE DI CREMONA P.za XXIV Maggio – Cremona

Ai Responsabili delle Aziende di Ristorazione Scolastica

LORO SEDI

Oggetto: Autorizzazione menù e diete speciali della refezione scolastica a.s. 2019/2020

Come per i precedenti anni scolastici, si invitano le Amministrazioni comunali e le Direzioni delle Scuole Private a trasmettere entro il 31/10/2019 i menù e le diete speciali per motivi clinici relativi al periodo autunno/inverno e al periodo primavera/estate che verranno erogate dai servizi di refezione scolastica durante l'anno scolastico 2019/2020, per la prevista autorizzazione.

Tali comunicazioni dovranno pervenire tramite e-mail, ai seguenti indirizzi:

SEDE DI CREMONA	SEDE DI CREMA	SEDE DI CASALMAGGIORE
Via Belgiardino, 6 – 26100 Cremona	Via Meneghezzi, 14 – 26013 Crema	Via Belgiardino, 6 -26100 Cremona
Tel. 0372 497.834	Tel. 0373 218.563	Tel. 0372 497835
E-mail: sian.cremona@ats-valpadana.it	E-mail: sipav.crema@ats-valpadana.it	E-mail: sian.cremona@ats-valpadana.it
Referente ATS: dietista Francesca Mondini	Referente ATS: dietista Francesca Mondini	Referente ATS: dietista Francesca Mondini
Tel. 0372 497576	Tel. 0372 497576	Tel. 0372 497576
E- mail: francesca.mondini@ats-valpadana.it	E- mail: francesca.mondini@ats-valpadana.it	E- mail: francesca.mondini@ats-valpadana.it
Referente: A.S. Michela Mirelli	Referente: V. I. Maria Luisa Cirrincione	Referente: A.S. Michela Mirelli
Tel. 0372 497835	Tel. 0373 218563	Tel. 0372 497835

Valutazione dei menù

I criteri per la valutazione dei menù sono stati quest' anno suddivisi in:

• requisiti essenziali per l'autorizzazione dei menù (Allegato 1: tabella requisiti minimi)

CIAIS_02.02.03



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

• caratteristiche di eccellenza che, in presenza di almeno 3 dei requisiti di miglioramento di cui alla "Scheda Requisiti nutrizionali Ristorazione Scolastica" (Allegato 1) opportunamente compilata, porteranno al riconoscimento di "Menu con caratteristiche nutrizionali di eccellenza".

All'inizio del nuovo anno scolastico potranno essere somministrati i menù primavera/estate già validati per il precedente anno.

La stesura dei nuovi menù autunno/inverno e primavera/estate dovrà invece basarsi sulle nuove indicazioni.

La richiesta di validazione del menu dovrà essere accompagnata dalla sopra richiamata "Scheda Requisiti nutrizionali Ristorazione Scolastica" (Allegato 1) opportunamente compilata.

Diete speciali

La richiesta di dieta speciale per motivi clinici, corredata dal certificato medico attestante la patologia, deve essere inoltrata dal genitore al servizio mensa del Comune o della Scuola Privata.

Il Comune o la Scuola Privata provvederà a predisporre la dieta speciale che dovrà poi essere inviata all'ATS per la necessaria validazione.

L'autorizzazione di una dieta speciale è valida per tutto il ciclo scolastico, ad eccezione dei seguenti casi:

- variazione della situazione clinica del bambino
- cambio scuola
- modifica del menù scolastico.

Nell' allegato 2 "Diete speciali, stesura e divulgazione" sono riportate alcune indicazioni per una corretta gestione delle diete speciali per motivi clinici.

Si precisa che, contrariamente agli anni precedenti, sia per i menù proposti che per le diete speciali, in caso di valutazione positiva, questa ATS non restituirà la tabella con il "visto" di approvazione. Pertanto, trascorsi 45 giorni dall'invio, il menù o la dieta speciale potranno ritenersi validati. In caso di valutazione negativa verrà invece inviata una nota con i motivi del diniego.

Indicazioni generali

Come già richiesto nei precedenti anni scolastici, nelle scuole deve essere fornito pane a ridotto tenore di sale ed inoltre nei menù scolastici deve essere indicato l'utilizzo di tale tipo di pane.

Nella refezione scolastica non sono consentiti prodotti precotti (bastoncini di pesce, cordon bleu, ecc.). Se vengono proposte preparazioni a base di carne e di pesce elaborate dall'industria (polpettine, polpettoni, hamburger

CIATS_02.02.00



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

ecc.), queste devono essere contrassegnate da simbolo che chiarisca la provenienza industriale del prodotto e deve essere fornita la scheda tecnica.

Prosegue anche in questo anno scolastico il progetto "Un fiore in mensa" che, attraverso i sopralluoghi di sorveglianza nutrizionale, ci consente di offrire un riconoscimento a quelle scuole che hanno saputo organizzare un eccellente servizio di ristorazione per quanto riguarda gli aspetti educativi, conviviali, nutrizionali, organolettici e igienici. Al tempo stesso questa iniziativa rappresenta un incentivo al miglioramento per quelle scuole che ancora non hanno raggiunto elevati livelli di qualità del servizio.

A disposizione per ulteriori chiarimenti, si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE
UNITA' OPERATIVA COMPLESSA IGIENE DECIN ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Dr. Vincenzo Clasadonte

Responsabile del procedimento amministrativo: Dr. Vincenzo Clasadonte – Direttore SIAN – Tel, 0373.218530 Referente del procedimento amministrativo: Francesca Mondini – Dietista SIAN – Tel, 0372.497576 š Ž



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Allegato 2

Diete speciali, stesura e divulgazione

La sicurezza degli alimenti è, per legge, oggetto di controllo da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Nella ristorazione scolastica le diete per bambini che, per motivi clinici, necessitano di regimi dietetici ad personam rientrano in questo settore della vigilanza.

Le diete devono indicare il nome del bambino, la classe e la scuola frequentata e la tipologia di dieta (es. dieta no lattosio, dieta priva di proteine del latte vaccino, dieta priva di glutine ecc.).

La stesura di tali diete deve essere il più esaustiva possibile, è necessario evidenziare le sostituzioni a tutte le proposte che contengono ingredienti o allergeni a rischio per la salute del bambino. Tali sostituzioni dovrebbero essere il più coerenti possibili con il menù in vigore.

Nelle diete per celiachia vanno sottolineati non solo tutti gli alimenti dietetici privi di glutine usati in sostituzione dei cereali che lo contengono, ma anche gli alimenti che potrebbero essere contaminati da glutine, la cui idoneità deve essere verificata o sulla scheda tecnica del prodotto, o sul prontuario AiC degli alimenti senza glutine.

Il menù speciale deve essere di facile lettura, completo e comprensibile a tutto il personale che collabora alla gestione del pasto, anche in considerazione di sostituzione degli operatori addetti alla preparazione /somministrazione.

Le diete speciali devono essere trasmesse anche ai docenti e alle famiglie dei bambini; gli insegnanti devono vigilare sulla corrispondenza del pasto con quanto indicato nel menù, le famiglie devono sapere che cosa hanno mangiato i bambini a scuola ed essere rassicurati sulla correttezza del pasto scolastico.

Solo in questo modo si può garantire un elevato livello di sicurezza e ridurre al minimo la possibilità di incidenti e disquidi.



	Dipartimento	di Igiene	е	Prevenzione	Sanitario
--	--------------	-----------	---	-------------	-----------

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Allegato 1

Scheda Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica ATS VAL PADANA MINIMI PER LA VALIDAZIONE DEL MENU

 7*****	
1.	Verdura fresca di stagione (almeno una porzione ad ogni pasto)
2.	Verdura almeno 3 - 4 varietà nella settimana
3.	Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno, almeno 3 diverse tipologie nella settimana
4.	Piatti a base di cereali ad ogni pasto (avena, grano, riso, orzo, farro, mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4/5 tipologie al mese
5.	Pizza presente in menù non più di 2 volte al mese
6.	Pane servito dopo il primo piatto
7.	Patate come contorno, associate a un primo piatto in brodo con verdure non oltre 1 volta alla settimana
8.	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana
9.	Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana (i legumi non devono essere proposti come contorno)
10.	Piatti a base di carne non oltre 2 volta a settimana variando la tipologia. La carne rossa (suina o bovina) non oltre 1 volta a settimana
11.	Piatti a base di uova 0-1 volta a settimana, nel mese 2-3 volte (no uova in salamoia)
12.	Piatti a base di formaggio 0-1 volta a settimana
13.	Utilizzo esclusivo di olio EVO
14.	Utilizzo di sale in modica quantità e solo del tipo iodato
15.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)
16.	Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica dell' ATS Val Padana
17.	Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane

DI MIGLIORAMENTO PER LA STESURA DEL MENU

	1	
	a.	Doppio contorno di verdura (cruda e cotta)
	b.	Piatti a base di cereali ad ogni pasto (avena, grano, riso, orzo, farro, mais, miglio, grano
		saraceno, etc.) almeno 3 tipologie alla settimana
	c.	Utilizzo di cereali integrali almeno 1 volta a settimana (pasta, riso, miglio, etc.) ad
		eccezione degli Asili Nido
	d.	Cereali integrali da agricoltura biologica
	е.	Piatti a base di legumi più di 4 volte al mese
	f.	Piatti a base di pesce più di 4 volte al mese
	g.	Piatti a base di carne rossa (suina o bovina) non oltre 2 volte al mese
	h.	Piatti unici preceduti da un contorno crudo ed uno cotto
	I.	Pizza presente in menù non più di 🛘 volta al mese
	j.	Verdura fresca del contorno crudo servita in apertura del pasto
	k.	Utilizzo esclusivo di verdura ed ortaggi freschi per i contorni crudi
П	l.	Frutta fresca proposta come spuntino di metà mattina
	m.	Non utilizzo di prodotti di IV e V gamma

