



Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica



Direzione Sanitaria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

CGmmmaeSS6bbbaatec00b0naaPpbt00001B04dd4100200220021parrewoaC6a77C011



Sommario

Introduzionepag. 3

Il Capitolato speciale d'Appalto.....pag. 4

Le Tabelle dietetiche.....pag. 18

Le diete etico – religiose.....pag. 31

Le ricette sono pubblicate sulla stessa pagina del sito di ATS Insubria in file allegato

CGmmmaeSSbbbaatec0b0naaPpbt00001B04dd41002002200221partr4naaC6a77C011



INTRODUZIONE

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale; una corretta alimentazione è fondamentale per mantenere buone condizioni di salute. I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

L'educazione alimentare rappresenta uno strumento utile per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte alimentari consapevoli, soprattutto se le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia. In quest'ottica, il pasto consumato a scuola, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini e rappresenta anche un'opportunità educativa. La ristorazione scolastica, infatti, si presta ad interventi di tipo preventivo ed educativo oltre che nutrizionale.

ATS Insubria, recependo le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", emanate nel 2010 dal Ministero della Salute, ha predisposto uno strumento che permette ad ogni Scuola o Comune la strutturazione di un menù adeguato sul piano nutrizionale, capace di tenere conto delle disponibilità, sia in termini di attrezzature che di gestione, e di un capitolato d'appalto che preveda i requisiti minimi per fornire un servizio di ristorazione qualitativamente idoneo. Il documento, rivolto a tutti gli operatori della refezione scolastica, nasce dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le "Linee di indirizzo" sottolineano l'importanza della qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo fermi i principi di sicurezza alimentare e valorizzando la realizzazione di una ristorazione coerente con le tradizioni locali.

Il pasto consumato nella mensa scolastica è un'occasione di educazione al gusto, con la possibilità di nuove esperienze gustative per un'alimentazione arricchita sul versante nutrizionale e sensoriale. A tal fine è opportuno che gli interventi di educazione alimentare coinvolgano gli insegnanti, gli addetti al servizio, i genitori e i ragazzi, facendo sì che la ristorazione scolastica diventi uno strumento di promozione dei corretti stili di vita.



Il capitolato speciale d'appalto

CRITERI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, per essere efficiente deve rispondere a criteri **qualità, salubrità e gradimento** che devono essere definiti mediante la formulazione di un Capitolato d'appalto che rappresenta il documento nel quale devono essere chiaramente espressi i vincoli contrattuali tra l'azienda che fornisce il servizio e l'ente committente (scuole).

Il capitolato deve essere definito:

- per i **Comuni** e **Scuole paritarie** che gestiscono il servizio con proprio personale interno e che, quindi, acquistano solamente le forniture alimentari;
- per gli **enti** o **strutture** che affidano il servizio parzialmente o completamente all'azienda esterna.

Il capitolato deve:

- 1- riportare i criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali;
- 2- presentare requisiti misurabili nell'ambito di qualità, economicità, efficacia, trasparenza, correttezza.

Gli impegni dell'amministrazione devono essere chiari e trasparenti e devono poter essere misurati mediante verifiche ispettive periodiche sia nel caso della gestione diretta che in quella indiretta.

Tra gli standard di servizio devono essere chiaramente espresse anche le modifiche dietetiche apportate per motivi etico-religiosi e sanitari (allergie/intolleranze) che devono essere dichiarate a tutti gli utenti, agli uffici di controllo e alla commissione mensa, mediante l'impiego di una **carta del servizio**.

Il Capitolato deve rappresentare un'occasione per definire non solo i **requisiti igienico-nutrizionali** degli alimenti e del servizio, ma deve anche poter impostare una **politica di educazione alimentare** perseguendo gli obiettivi della salute collettiva e della **salvaguardia dell'ambiente**.



L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al **DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici)** e al **D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163**.

La valutazione della qualità dell'offerta in sede di gara d'appalto, ha come riferimento una serie punti sui quali deve essere posta particolare attenzione:

- alimenti a filiera corta, alimenti che comunemente vengono definiti a "Km 0", che siano quindi preferibilmente locali e che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di giungere sulla tavola. Per incrementare l'impiego di tali prodotti, in sede di gara d'appalto vengono attribuiti punteggi differenti in base alla provenienza dei prodotti stessi. Ovviamente, l'impiego di prodotti ortofrutticoli freschi deve essere strettamente in relazione con i criteri di coerenza della stesura del menù;
- tempi di trasporto di alimenti e pasti, dando maggior rilievo a un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Risulta utile definire un requisito di massima per i pasti a legume caldo;
- l'organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici come per la preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionature, ecc.;
- somministrazione di uno spuntino a metà mattinata e durante il pomeriggio (frutta anche IV gamma);
- alimenti DOP, STG, IGP e altre connotazioni locali;
- impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia alimentari che non, come i prodotti per la pulizia e la sanificazione);
- prodotti del mercato equo e solidale;
- prodotti biologici.

Non da ultimo assumono rilevanza anche:

- le forniture delle attrezzature da cucina;
- l'insonorizzazione dei refettori;
- la manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature e locali;
- la sostituzione di arredi ed attrezzature;
- la ristrutturazione dei locali entro definiti limiti di tempo;
- la formazione del personale e sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- il monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non riutilizzati;
- il recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati;
- il monitoraggio costante della soddisfazione dell'utenza.



I titoli principali da trattare nel Capitolato sono:

1. Oggetto dell'appalto

Definizione delle prestazioni e delle forniture richieste e il modello operativo del servizio desiderato nonché, la tipologia di servizio, le attività appaltate, l'impiego di cucine proprie o di terzi, la distribuzione di pasti preparati in loco o in centri di cottura. Qualora sia possibile, è da preferire la preparazione di pasti in loco; è fondamentale ridurre al minimo l'intervallo tra preparazione e distribuzione. Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione a cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità. Non da ultimo devono essere definite anche tutte le prestazioni inerenti alla progettazione, all'esecuzione di lavori, alla manutenzione preventiva e correttiva.

2. Menù

I menù di base, le diete speciali, e le relative ricette e grammature redatte da personale professionalmente qualificato, devono essere presenti nel Capitolato. Devono essere definiti sia la merceologia dei prodotti impiegati, che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare. Nel caso di diete speciali, la loro produzione, deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di specifico documento che deve essere allegato.

Il menù stabilito deve:

- essere sottoposto a verifica di conformità, giornalmente, in modo tale da garantire lo standard di qualità. Eventuali modifiche dello stesso devono essere prontamente comunicate, motivate e accettate dal committente;
- rispondere a caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale;
- essere esposto pubblicamente;
- essere preparato su almeno 4 settimane, al fine di evitare ripetizioni e deve essere distinto in estate – inverno in modo tale da prediligere l'impiego di prodotti stagionali;
- presentare, per le 4 formulazioni settimanali, primi piatti costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati secondo le ricette della tradizione spesso associati a verdure, ortaggi, legumi per garantire la varietà di sapori e di elementi nutrizionali;



- presentare secondi piatti costituiti da carni bianche, rosse, pesci, salumi, uova, formaggi, legumi con preparazioni e quantitativi idonei alle fasce di età corrispondenti. Ciascun piatto deve prevedere un contorno di verdure (patate non più di una volta a settimana e inserite in un pasto povero di carboidrati);
- prevedere l'impiego di pane non addizionato di grassi, con un quantitativo di sale ridotto;
- includere il consumo di frutta di stagione, di almeno tre tipologie differenti, a rotazione nell'arco della settimana, eventualmente già pronta al consumo (IV gamma);
- specificare l'impiego di olio extravergine di oliva come condimento sia a crudo che a cotto e l'uso di burro soltanto per preparazioni tradizionali (risotti, besciamella);
- prevedere un ridotto impiego di sale e qualora previsto deve essere rigorosamente iodato.
- Prevedere uno spuntino di metà mattinata costituito da un frutto, in quantitativi differenziati per le varie fasce di età.

In occasione di visite di istruzione, deve essere previsto un "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata, contenente il necessario per un pasto completo e privo di alimenti in scatola.

E' possibile prevedere in occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, un menù alternativo con alimenti tradizionalmente impiegati in quella occasione (Natale, Pasqua, ecc..).

Devono essere formulati anche menù per particolari esigenze etico religiose, per le quali è sufficiente una semplice richiesta dei genitori. In queste Linee guida sono presenti le indicazioni per le diete etico religiose.

Deve essere sempre previsto un menù per casi di emergenza, dovuti a problematiche di varia natura (meteorologica, logistica, disservizi occasionali, motivi logistici, ecc.). Può essere previsto in ogni scuola, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia, che devono essere idoneamente conservati e periodicamente sostituiti, sempre dopo comunicazione al committente del servizio.

3. Prodotti alimentari

Tutti i prodotti che vengono impiegati nel servizio ristorazione, devono essere conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria. Ogni alimento, che si vuole utilizzare, deve essere individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, agli ingredienti, alla conservabilità, allo



stato di conservazione, alla shelf-life, al confezionamento, all'imballaggio, alla filiera, alla sensorialità. Chi gestisce il servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti mediante l'impiego di schede tecniche di prodotto. Solo i prodotti definiti idonei dal committente troveranno impiego nel servizio. Ogni modifica apportata alla fornitura di prodotti alimentari, deve essere preventivamente comunicata al committente del servizio che valuterà la congruità delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego. Il committente, ha la facoltà di richiedere i certificati per ciascun prodotto in modo da verificare la qualità dichiarata e prevista dal contratto, nonché segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato. Devono essere fatti periodici campionamenti delle materie prime al fine di garantirne la qualità in ogni fase della lavorazione.

L'azienda appaltatrice ha l'obbligo, di selezionare e verificare l'ottemperanza dei fornitori delle materie prime a criteri oggettivi ben definiti, sia in termini di affidabilità, sia in termini di costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti.

Proprio per tale motivo viene richiesta un relazione tecnica riportante, in modo sintetico, le caratteristiche di produzione, l'organizzazione aziendale, con particolare attenzione ai passaggi di acquisizione prodotto-mantenimento-distribuzione-consegna.

Non da ultimo, deve essere definita la vita residua della merce, che deve essere garantita contrattualmente. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua del termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

4. Personale

L'esecuzione del contratto, deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o all'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti. Il responsabile operativo del contratto deve essere una persona professionale, con esperienza adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire, ed alle superfici da riordinare. E' bene che tali indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli su esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede



di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito. Risulta quindi opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa ed alla tipologia di utenza del servizio da prestare.

5. Igiene

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente. Vengono inclusi gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Il piano di autocontrollo, deve definire le modalità e le periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti, e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

6. Trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti, viene elaborato e gestito dal gestore del servizio e deve essere rispettato ed eventualmente rivisto al fine di migliorarlo.

Ogni trasporto verso le sedi di somministrazione dei pasti deve essere effettuato riducendo il più possibile i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti devono essere impiegati materiali isotermici o termici idonei, ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il corretto mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali delle pietanze. Anche i mezzi adibiti al trasporto devono essere conformi alle norme vigenti.

E' obbligatorio, prevedere alla manutenzione e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale da evitare episodi di insudiciamento e contaminazione degli alimenti durante il trasporto.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluri-porzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione degli alimenti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente.



E' importante inoltre, rispettare le norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle strutture per il mantenimento della temperatura (carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

7. Valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

Il committente deve prevedere una valutazione della conformità attraverso requisiti oggettivi e misurabili.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, non conformità, inefficienze e responsabilità sino ad arrivare all'individuazione e alle eliminazione delle cause.

8. Valutazione e gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

Nelle realtà scolastiche dovrebbe essere valutata l'esistenza di eccedenze e/o di avanzi alimentari ricercandone le cause, al fine di perseguire obiettivi di riduzione e riutilizzo. Proprio a tal fine possono essere messe in atto iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui le scuole siano coinvolte.

Molta attenzione deve essere anche posta sullo smaltimento dei rifiuti diversi dagli alimenti (confezioni, imballaggi, stoviglie, posate, ecc..).

9. Penali

Tale capitolo, dovrà prevedere delle penali adeguate, in seguito alla mancata fornitura, totale o parziale del pasto e dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Occorre dunque, definire con chiarezza, le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

E' opportuno prevedere L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili, deve prevedere una loro valutazione di conformità, in modo continuo e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati per la fornitura di materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche, non devono prevedere clausole di tipo merceologico ma anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.



Il sistema deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità, effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate, sino ad arrivare all'eliminazione delle cause.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare, indicando l'importo della sanzione da pagare e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto porta a sanzione;
- graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti fino alla risoluzione del contratto, in caso di rientrate inadempienze e/o responsabilità, diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE RELATIVE ATTIVITA'.**

Il committente sceglie il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella prima colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

Produzione dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Lavaggio delle stoviglie	F

CGmmmaeSSbbbaateOObbaaPpbt00001B04ddé102200220021partrénoaC6a77C011

**Somministrazione dei pasti**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Pulizia e sanificazione ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione pasti	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e somministrazione dei pasti.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F



Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

Produzione e trasporto dei pasti

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

CGmmmaeSSsbbaate00001B04dd102200220021parrewoaC6a77C011

Attività da richiedere

Progettazione del servizio

Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari

Selezione e valutazione dei fornitori

Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari

Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari

Preparazione dei pasti

Confezionamento dei pasti

Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature

Formazione del personale

Trasporto e consegna dei pasti

Somministrazione dei pasti

Progettazione del menù

F

Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza

F

Controlli, audit richiesti dal committente

F

Lavaggio delle stoviglie

F

Rilevazione della soddisfazione del cliente

F

**Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù**

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Preparazione dei pasti	
Confezionamento dei pasti	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Trasporto e consegna pasti	
Somministrazione dei pasti	
Progettazione del menù	
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Lavaggio delle stoviglie	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

CGmmmaeSSbbbaateOObbaaPpbt00001B04dd41022002200221partrawoC6a77Ct11



Fornitura prodotti alimentari e non alimentari.

Attività da richiedere	Attività facoltativa
Progettazione del servizio	
Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
Selezione e valutazione dei fornitori	
Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	
Formazione del personale	
Progettazione del menù	F
Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	F
Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	F
Controlli, audit richiesti dal committente	F
Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

*Elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)



Le tabelle dietetiche

LA SANA ALIMENTAZIONE

Le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (consultabili sul sito Internet www.inran.it) ribadiscono la necessità di incoraggiare i bambini e i ragazzi al consumo di un'ampia varietà di alimenti che assicurino il corretto apporto di proteine, carboidrati, lipidi, sali minerali, e vitamine.

Sono state identificate delle **indicazioni fondamentali**, a fronte di quelli che sono gli errori maggiormente diffusi:

1. consumare una prima colazione adeguata e nutriente.
2. suddividere opportunamente l'alimentazione nel corso della giornata:
 - colazione: che deve coprire il 15% delle calorie giornaliere, deve essere costituita da alimenti ricchi di nutrienti e di facile consumo come latte, yogurt, fette biscottate, miele, spremute, o frutta fresca, marmellata, ecc.
 - spuntino: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
 - pranzo costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana
 - merenda: costituisce il 5%-10% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.



Gli alimenti utilizzati sono:

- LATTE INTERO CON EVENTUALE AGGIUNTA D'ORZO
 - YOGURT NATURALE E/O ALLA FRUTTA SENZA ADDITIVI
 - GELATO ALLA FRUTTA
 - TÈ DETERMINATO SENZA ZUCCHERO CON BISCOTTI SECCHI
 - MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
 - FRUTTA COTTA
 - SPREMITA D'ARANCIA
 - TORTA ALLO YOGURT NON CONFEZIONATA
 - PANE E MARMELLATA
 - PANE FRESCO A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (1,7%)
 - POP CORN OCCASIONALMENTE SENZA SALE E BURRO.
- cena: rappresenta un momento di riequilibrio nutrizionale della giornata alimentare e deve coprire il 30%-35% dell'apporto calorico quotidiano; è composta da alimenti differenti rispetto a quelli consumati durante il pranzo, sono da preferire piatti liquidi come, passati di verdure e minestrone se a pranzo si è consumata pasta asciutta; anche a cena si consiglia di consumare il secondo piatto accompagnato da verdura, e la frutta.

Fabbisogni in energia e in nutrienti

Nell'elaborazione della tabella dietetica per la scuola dell'obbligo si è fatto riferimento a:

- "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione ITALIANA" (S. I. N. U.) – quarta revisione 2012) LARN, da cui sono stati estrapolati i range relativi alle diverse classi di età.
- "Linee guida per Una Sana Alimentazione Italiana" (revisione 2003) per quanto riguarda le indicazioni di massima circa le porzioni.
- "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" - maggio 2010



Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti a PRANZO per le varie fasce di età

	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	582	767	1013
Proteine g (8-12% del pasto)	12-18	15-23	20-30
Grassi g (30-35% del pasto)	19-23	26-30	34-39
Grassi saturi g (<10%)	<6	<9	<11
Carboidrati g (50-55% del pasto)	78-85	102-112	135-148
Carboidrati semplici g (<15%)	<23	<30	<40
Ferro mg	5	6	9
Calcio mg	280	350	420
Fibra g	5	6	7,5

L'apporto calorico è da intendersi come media.

Il pasto sarà composto da:

Primo piatto
Secondo piatto
(eventualmente un piatto unico)
Contorno
Olio extravergine di oliva
Pane
Frutta
Acqua



Tabella quantitativa per le varie fasce di età

Tutti i pesi proposti sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti e glassatura (nel caso di prodotti surgelati) se non diversamente specificato.

	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
PRIMI PIATTI	Pasta o riso, orzo... asciutti	50	60	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	25	30	40
	Tortellini freschi o ravioli di magro	80	100	120
	Gnocchi	120	150	200
	Farina mais per polenta	50	60	80
	Base per pizza	80	100	120
	CONDIMENTI PER PRIMI ASCIUTTI			
	Olio extravergine d'oliva (es. pasta all'olio, pasta agli aromi,...)	5	6	7
	Burro a crudo solo per risotto	5	6	7
	Pesto alla genovese	10	10	15
	Pomodoro pelati	50	60	70
	Verdure per sughi	q.b.	q.b.	q.b.
	INGREDIENTI PER PRIMI IN BRODO			
	Olio extravergine d'oliva	5	6	7
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5	5	5
	Verdure per minestrone, passati e creme	80	100	120
	Legumi secchi	10	15	20
	Legumi freschi o gelo	30	45	60
	Patate	30	40	60

CC6mmneSSbBbAaeOObnaPpbt00031504d410220422021partémoaC6a77Ct11



	Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
		Grammi	Grammi	Grammi
CONTORNI	Insalata in foglia	40	50	70
	Verdura cruda	100	120	150
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200	250	300
	Patate come contorno (in associazione piatto in brodo)	100	120	150
	Olio extravergine d'oliva	8	10	12
FRUTTA	Frutta	100	150	200
	Banane, uva, cachi, fichi	50	80	100
	Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	70

Esempi di merende per le varie fasce di età

Alimenti	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I grado
	Grammi	Grammi	Grammi
Latte intero con orzo (senza zucchero)	150 + 5	150 + 5	200 + 5
Yogurt al naturale o alla frutta senza additivi	125	125	125
Gelato alla frutta	50	50	80
The con biscotti secchi	150 + 20	150 + 30	150+40
Macedonia con succo di limone o arancia (senza zucchero) o frutta cotta	100	150	200
Torta margherita o allo yogurt non confezionata	30	40	50
Pane e marmellata	30 + 10	30 + 10	40 + 20
Pane a ridotto contenuto di sale	40	50	60
Pop corn senza sale né burro	30	40	50



Nella tabella sottostante sono indicate le grammature per gli adulti, riferite alle porzioni standard specificate nei LARN - IV Revisione.

	Alimenti	Adulto
PRIMI PIATTI		Grammi
	Pasta o riso, orzo... asciutti	80
	Pasta o riso in brodo o crostini	40
	Farina mais per polenta	80
	CONDIMENTI PER IL PRANZO	
	Olio extravergine d'oliva	20
	Burro a crudo solo per risotto	5
	Pesto alla genovese	10
	Pomodoro pelati	50
	Verdure per sughi	q.b.
	Parmigiano Reggiano o Grana Padano (<u>solo se necessario</u>)	5

SECONDI PIATTI	Carne: pollo, tacchino, vitello, vitellone, maiale	100
	Pesce: filetti di nasello, filetti di sogliola, platessa, filetti di merluzzo...	150
	Legumi secchi	50
	Legumi freschi/surgelati	150
	FORMAGGI	
	Formaggi a pasta molle: mozzarella, crescenza, primo sale, caciotta, taleggio...	100
	Formaggi a pasta dura: Parmigiano reggiano, grana padano, italico, emmenthal, asiago, latteria	50
	Uova	1 (50 g)
	Prosciutto cotto, crudo, bresaola	50



	Alimenti	Adulti
CONTORNI		Grammi
	Insalata in foglia	80
	Verdura	200
	Patate (sostituto del primo piatto asciutto)	200
FRUTTA		
	Frutta	150
	Pane a ridotto contenuto di sale	50

C6mmnaeS6bbaate00bnaaP7bt00001B04dd4102200220021parrewoaC6a77C011



Frequenza di consumo

Alimenti	Frequenza di consumo
Cereali	1 porzione tutti i giorni.
Piatto unico	1 volta settimana.
Carni	1-2 volte settimana.
Pesce	1-2 volte settimana.
Uova	0-1 volta settimana.
Formaggi	0-1 volta settimana.
Legumi	1 volta settimana.
Salumi	1 volta al mese.
Frutta e verdura	Tutti i giorni.
Patate	0-1 volta settimana.
Dessert/Yogurt	Non concessi a fine pasto.
Pane	Tutti i giorni.
Condimenti	Tutti i giorni.
Sale	Sempre iodato e il minimo indispensabile.
Acqua	Tutti i giorni.

Esempio di menù scolastico settimanale

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I	CARNE	PESCE	FORMAGGIO	LEGUMI	UOVA
II	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE	AFFETTATO	LEGUMI
III	LEGUMI	CARNE BIANCA	UOVA	CARNE BIANCA O ROSSA	PESCE
IV	CARNE	UOVA	LEGUMI	PESCE	FORMAGGIO



Griglie per la costruzione delle tabelle dietetiche

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	20
CARNI ED AFFETTATI								6
PESCE								4
LEGUMI								4
FORMAGGI								3
UOVA								3

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	16	4ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								5	
PESCE				*				3.5	
LEGUMI				*				3.5	
FORMAGGI								3	
UOVA								3	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	12	3ggx4sett
CARNI ED AFFETTATI								3	
PESCE			*					2.5	
LEGUMI			*					2.5	
FORMAGGI								2	
UOVA								2	

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	2gpx4sett
CARNI ED AFFETTATI								2	
PESCE								2	
LEGUMI								2	
FORMAGGI								1	
UOVA								1	

*Le caselle colorate a metà indicano che a settimane alterne saranno proposti legumi o pesce.



Alimenti	Indicazioni nutrizionali
Cereali	<ul style="list-style-type: none"> - Si consiglia di proporre anche cereali alternativi alla pasta e al riso, come orzo, farro, avena, bulgur, kamut, cous cous, pasta e riso integrale ecc., almeno una volta alla settimana. - La pasta, ove non altrimenti specificato, deve intendersi di grano duro. - Il primo piatto in brodo deve essere presente almeno una volta alla settimana nel menù invernale (pastina o riso in brodo, passato di verdura con crostini...). - Il condimento per il primo piatto deve essere al pomodoro, alle verdure, agli aromi o all'olio. Se si desidera preparare una pasta condita con ragù di carne o di pesce o con formaggio va considerata piatto unico, pertanto utilizzare le grammature riportate nella tabella quantitativa degli alimenti.
Piatto unico	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne, pizza, polenta e spezzatino, crespelle, piadina preparata esclusivamente con olio di oliva o extravergine di oliva. - Si consiglia di variare il piatto unico nelle 4 settimane della tabella dietetica. - Sono considerati piatti unici in quanto fonte di carboidrati e proteine (formaggio, carne, affettato, legumi). - Se non gradite possono essere sostituite con un primo piatto con verdure (es. pasta e zucchine) e secondo a base di formaggio, affettato, carne e legumi (es. mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, bistecca, piselli ecc.).
Carni	<ul style="list-style-type: none"> - La carne rossa può essere proposta massimo una volta alla settimana e non nella stessa in cui è presente l'affettato. - Le carni rosse sono manzo, maiale, vitello, agnello, montone, cavallo o capra.
Pesce	<ul style="list-style-type: none"> - Non sono concessi bastoncini di pesce già preparati. - È possibile preparare il pesce sottoforma di polpette, burger, cotolette purché preparati in loco con filetti di pesce surgelati, farina e/o pane grattugiato, uova ed erbe aromatiche.
Uova	<ul style="list-style-type: none"> - Per motivi igienici è assolutamente sconsigliato il consumo di uova fresche per preparazioni di piatti poco cotti (es. uova strapazzate) o crudi (es. pasta alla carbonara). - Preferire le uova pastorizzate in confezioni originali. - È preferibile la preparazione in frittata rispetto all'uovo sodo perché più digeribile.
Formaggi	<ul style="list-style-type: none"> - I formaggi possono essere di tipo fresco o stagionato. - Variare la scelta privilegiando i formaggi freschi (mozzarella vaccina, ricotta, robiola, crescenza, fiocchi di latte, primo sale, stracchino). - Evitare i formaggi contenenti i polifosfati (tipo formaggi spalmabili), conservanti e altri additivi.
Legumi	<ul style="list-style-type: none"> - Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdura dal punto di vista nutrizionale perché sono un'ottima fonte di proteine: pertanto non vanno utilizzati come contorno, ma considerati come un secondo piatto. - Si consiglia di proporre almeno una volta alla settimana la porzione intera di legumi come secondo piatto o come piatto unico (es. riso e lenticchie, pasta e ceci, insalata di riso con legumi). - Se il primo piatto associato ai legumi risultasse poco gradito è possibile sostituirlo con pasta o riso all'olio/al pomodoro e un secondo di legumi (fagioli in umido, crocchette di legumi, farinata di ceci, ecc.). - In relazione al gusto dei bambini è possibile variare la preparazione (interi, passati) e la tipologia dei legumi proposti nei piatti unici (es. ceci al posto dei piselli).
Salumi	<ul style="list-style-type: none"> - Si potranno alternare bresaola, prosciutto crudo e prosciutto cotto di alta qualità, privi di polifosfati e glutammato monosodico. - Prediligere i prodotti DOP e IGP.
Frutta e verdura	<ul style="list-style-type: none"> - Devono essere proposte di stagione secondo il calendario stagionale allegato al presente documento. - Anche le verdure surgelate devono rispettare il calendario della stagionalità. - È di fondamentale importanza variare la tipologia di frutta e di verdura, proponendo



	<p>almeno tre frutti e tre verdure differenti all'interno della stessa settimana.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per la scuola dell'infanzia la frequenza corretta è di tre volte alla settimana la verdura cotta e due volte quella cruda; dalla scuola primaria è preferibile proporre tre volte alla settimana la verdura cruda e due volte quella cotta. - Si consiglia di proporre verdura cruda con alimenti a maggior contenuto di sale come pasta ripiena, affettati, formaggi, pizza, ecc. - Alternare le modalità di preparazione tra cottura al forno, al vapore, lessate, in insalata, ecc.. Non sono concesse le preparazioni fritte. - È possibile aggiungere olio extravergine d'oliva, mentre limone e aceto solo se sicuramente graditi. - Per favorire il consumo di verdura ed evitare sprechi è possibile somministrarla all'inizio del pasto soprattutto ove si sia riscontrato un rifiuto generalizzato dell'alimento. - La frutta può essere proposta anche come spuntino della mattina nelle grammature in allegato. - Specificare in tabella il tipo di frutta di stagione proposto.
Patate	<ul style="list-style-type: none"> - Sono vegetali, ma non sono da considerarsi verdure dal punto di vista nutrizionale. - Sono una fonte di carboidrati, quindi un sostituto di pane e di pasta. - Possono essere inserite quando in menù è previsto un primo piatto in brodo a base di verdure (pastina con verdure, minestrone, passati di verdura) o in sostituzione del primo piatto (es. spezzatino con patate, pesce al forno con patate/purè). - Se nel primo piatto non è presente una porzione di verdura, non possono essere proposte come contorno (es. se il menù prevedesse pastina, pesce, patate, frutta e pane, mancherebbe la porzione di verdura quotidiana).
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> - La frutta a fine pasto può essere sostituita con macedonia preparata con frutta fresca ed eventualmente succo di limone o di arancia (senza zucchero), oppure mousse 100% frutta o spremute, centrifugati, estratti, smoothies preparati con frutta fresca senza zucchero né dolcificanti. - Non sono concessi i succhi di frutta confezionati, anche 100% frutta.
Pane	<ul style="list-style-type: none"> - Può essere di tipo bianco o integrale, ai cereali o di segale e a ridotto contenuto di sale (non superiore a 1,7% riferito alla farina), oppure senza sale e senza grassi aggiunti (es. no pane all'olio o al latte).
Condimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Solo olio extravergine d'oliva da aggiungere sia ai primi piatti che alle verdure. - È possibile aggiungerlo a crudo nelle preparazioni dei secondi piatti che lo prevedono. - È possibile utilizzare il burro solo per la preparazione dei piatti della tradizione (es. besciamella, risotti) ed evitare di condire con burro le verdure. - È possibile utilizzarlo massimo una volta alla settimana.
Sale	<ul style="list-style-type: none"> - Va utilizzato con moderazione (il minimo indispensabile) e esclusivamente iodato. - Utilizzare il sale solamente nelle preparazioni e non mettere la saliera a tavola. - Si consiglia di sostituire il sale con spezie o erbe aromatiche.
Aromi	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare aromi naturali quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. - Non utilizzare gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico (dadi, granulare), estratti di carne, ma utilizzare brodi preparati con verdure fresche. - Solo quando ciò non fosse possibile per questioni organizzative, è possibile utilizzare un preparato per brodo se privo di glutammato monosodico, grassi idrogenati, additivi e conservanti. - Evitare pepe e peperoncino.
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> - È importante che i bambini abbiano a disposizione acqua sia per il pasto che durante tutta la giornata, preferibilmente di rete o minerale.



Ingredienti/Alimenti NON concessi nella ristorazione scolastica
Glutammato monosodico; grassi idrogenati.
Additivi: polifosfati, solfiti etc.
Pesce in scatola, molluschi e crostacei.
Estratto di carne, preparato per brodo di carne o vegetale (granulare o dado) con additivi.
Tutti i prodotti prefritti, precucinati e preparati.
Tutti i tipi di würstel, anche di pollo o di tacchino.
Crema di cioccolato spalmabili .
Succhi di frutta.
Thè non decaffeinato e zuccherato.
Bibite zuccherate
Zucchero aggiunto alle merende (macedonia, the, latte)
Olio di palma, di cocco e di colza.



Le diete etico-religiose

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio.

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi, pesce, uova, utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne, le paste al ragù, i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con formaggio-

Latto/Ovo/Pesce vegetariani o diete religiose

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									6	
LEGUMI									6	
FORMAGGI									4	
UOVA									4	

**TABELLA DELLE SOSTITUZIONI DEGLI ALIMENTI**

GRUPPO CARNI	GRUPPO AFFETTATI	GRUPPO PESCE	GRUPPO LEGUMI	GRUPPO FORMAGGI	GRUPPO UOVA
				a) Formaggi stagionati b) Formaggi freschi	
Pollo Vitello Vitellone Lonza maiale Tacchino Manzo	Prosciutto cotto Prosciutto crudo Bresaola	Sogliola Merluzzo Nasello Platessa Halibut Trota	Fagioli Lenticchie Ceci Piselli Fave Soia Tofu Tempeh	a) Italico Fontina Caciotta Montasio b) Mozzarella Primosale Crescenza Ricotta	Uova di gallina

Per questi alimenti vanno ricercate le sostituzioni nell'ambito dello stesso gruppo (es: diete religiose che escludono la carne di maiale sostituire con altra tipologia di carne), qualora non fosse possibile, tra gli altri gruppi a rotazione).



LA DIETA VEGETARIANA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

❑ COSA SI INTENDE PER DIETA VEGETARIANA?

La salute di ogni individuo dipende in modo significativo dalla sua alimentazione; questa consapevolezza porta talora a modifiche sostanziali delle abitudini dietetiche. Tra le possibili scelte alimentari negli ultimi decenni si è assistito ad un costante incremento del vegetarianesimo. L'American Dietetic Association (ADA) afferma che le diete vegetariane correttamente pianificate e bilanciate sono salutari, adeguate dal punto di vista nutrizionale e che comportano benefici per la salute nella prevenzione e nel trattamento di alcune patologie, quali obesità, cardiopatia ischemica, ipertensione, diabete mellito ed alcuni tipi di tumore.

Tra le ragioni che inducono a seguire un modello dietetico vegetariano ci sono anche motivazioni economiche, etiche e principi religiosi.

L'incremento della richiesta di alternative da parte dei consumatori vegetariani ha avuto come risultato l'incremento dei ristoratori che offrono piatti privi di carne e derivati e pesce, così come in ristorazione collettiva.

La dieta vegetariana non è di un unico tipo, ma ne esistono diverse varianti, che differiscono l'una dall'altra per l'approccio ideologico e per i generi alimentari che possono o non possono essere consumati.

Chi segue una dieta **latto-ovo-vegetariana** elimina dalla propria alimentazione la carne, il pesce e tutti i loro derivati; tale dieta, essendo pertanto mista, è normalmente valida sotto il profilo nutrizionale.

La dieta **latto-vegetariana** conta il maggior numero di soggetti vegetariani; infatti, quando si parla di vegetariani senza specificare la tipologia di dieta si intendono proprio i latte-vegetariani. In questo caso l'alimentazione si basa su prodotti di origine vegetale ma anche animale (il latte e i derivati) escludendo carne, pesce e uova. Anche in questo caso, nella norma, non si riscontrano problemi nutrizionali.

La dieta **vegana** comprende esclusivamente alimenti di origine vegetale e sono eliminati la carne, il pesce, le uova, il latte e i relativi derivati. I soggetti che seguono questa dieta hanno come fonte proteica principale quella dei legumi che, conseguentemente devono essere presenti sia a pranzo che a cena. Si ricorda, come anche per il normale menù scolastico, che il bilancio complessivo nutrizionale individuale deve essere assicurato dalla famiglia in collaborazione con i sanitari di riferimento del bambino.



❑ LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE VEGETARIANA

In linea generale i soggetti che scelgono una dieta vegetariana dovrebbero porre attenzione alle seguenti indicazioni:

- variare il più possibile la propria alimentazione, che deve includere cereali integrali, frutta e verdura, legumi, frutta a guscio e, se possibile, latte e uova e loro derivati.
- Limitare i prodotti raffinati, privilegiando gli alimenti integrali ed evitare il consumo di zuccheri semplici e prodotti eccessivamente grassi.
- Se l'alimentazione prevede anche alimenti di origine animale, è preferibile consumare prodotti meno ricchi di grassi, come latte parzialmente scremato e formaggi freschi. L'apporto eccessivo di latte e uova causa l'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, responsabili della formazione di placche ateromatose sulla parete dei vasi sanguigni, e c'è il rischio che questi alimenti sostituiscano i quelli di origine vegetale.
- Occorre valutare attentamente le eventuali carenze alimentari e utilizzare gli alimenti fortificati o le supplementazioni di vitamine e oligoelementi.
- Non bisogna ridurre l'apporto di grassi nei bambini di età inferiore ai due anni. Per i bambini di età superiore si deve prevedere il consumo di frutta a guscio, semi, avocado, oli vegetali che sono ricchi di acidi grassi essenziali.

❑ LA DIETA VEGETARIANA IN RISTORAZIONE SCOLASTICA: INDICAZIONI PER BAMBINI DAI 3 ANNI

Il pasto a scuola sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Olio
- Pane
- Frutta
- Acqua



- La frequenza suggerita di assunzione degli alimenti è riportata nella seguente tabella:

Alimento/gruppo di alimenti	Quantità	Frequenza di consumo
Frutta	Una porzione	Tutti i giorni
Frutta secca a guscio	0-1 volte	A settimana
Vegetali	Una porzione	Tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais, grano saraceno, farro, miglio ecc.)	Una porzione	Tutti i giorni
Pane	Una porzione	Tutti i giorni
Patate	0-1 volta	A settimana
Legumi (anche come piatto unico associato ai cereali)	2-3 volte	A settimana
Uova	1-2 volte	A settimana
Formaggio	1-2 volte	A settimana
Prodotti a base di soia e di legumi, tofu, tempeh, seitan	1 volta	A settimana
Piatto unico (pizza, pasta ai formaggi...)	1 volta	A settimana
Yogurt	0-1 volta	A settimana

- Grammature suggerite per prodotti a base di proteine vegetali:

Alimento	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Tempeh	40	50	60
Tofu	50	60	80

CONSIGLI NUTRIZIONALI:

- si consiglia di proporre cereali integrali, quali frumento, riso, farro, orzo e grano saraceno non perlato, perché apportano una quantità maggiore di proteine, vitamine e sali minerali rispetto agli analoghi raffinati.
- Cucinare i legumi in modo vario e gustoso. È possibile preparare primi piatti o asciutti anche sottoforma di creme, passati e tortini, oppure come secondi piatti in insalata, stufati, gratinati al forno, in salse (humus di ceci) o polpette.
- Proporre alimenti alternativi alla carne e al pesce, come tofu, tempeh, solo se sono già stati assaggiati a casa.
- Rispettare l'offerta stagionale di frutta e di verdura.
- Al fine di preservare il contenuto di vitamine e sali minerali, i metodi di cottura non devono prevedere alte temperature e tempi prolungati. È preferibile cuocere le verdure al vapore.
- La frutta secca a guscio apporta proteine, fibre, acidi grassi insaturi (omega 3 e omega 6), minerali e vitamine. È possibile proporla da sola, oppure come ingrediente di gustose insalate e di primi piatti.

Latto/Ovo vegetariani

SECONDI	1	2	3	4	5	6	7	8	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									8	
FORMAGGI									6	
UOVA									6	

Vegani

SECONDI		5		10		15		20	20	5g x 4 sett
CARNI ED AFFETTATI									0	
PESCE									0	
LEGUMI									20	
FORMAGGI									0	
UOVA									0	



Fac simile domanda

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/agenitore dell'alunno/a

..... frequentante la classe sez.

Scuola

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)

Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

☐ **Dieta per motivi etico-religiosi** (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

☐ carne di maiale e derivati

☐ tutti i tipi di carne e derivati

☐ pesce

☐ uova

☐ altro: specificare.....

☐ dieta vegetariana

Data

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.Email

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art.13).