

# ASL NAPOLI 3 SUD ex ASL NAPOLI 4

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

### Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Acerra: via dei Mille, 1

## Tabella dietetica mensa scolastica per il Comune di Palma Campania

Come modificato con verbale del 26.10.09. che  
si allega.

Li 11.11.09

*[Signature]*

*[Signature]*



per il servizio  
ALIMENTAZIONE

Areangelo Coppola  
28/12/2009

1° CIRCOLO: F-1-2010  
PER RICEVUTA: *[Signature]*

2° CIRCOLO F-1-2010  
PER RICEVUTA: *[Signature]*

X

**APPORTI MACRONUTRIZIONALI MEDI FORNITI DAI PASTI**  
**PREVISTI DALLA TABELLA DIETETICA**  
**PER L'EROGAZIONE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA**

**Scuola dell'infanzia/materna: Energia 2547 Kj**

**Proteine 15%**

**Lipidi 26%**

**Glicidi 59%**

**Scuola primaria/elementare: Energia 3316 Kj**

**Proteine 15%**

**Lipidi 30%**

**Glicidi 55%**



## VERBALE

Il giorno 26/10/2009, si sono riuniti presso la sede del Dipartimento di Prevenzione/SIAN della ASL Napoli 3 Sud ex ASL NA4, sita in Acerra alla via dei Mille n° 1, su richiesta dell'Assessore alle Politiche Scolastiche del Comune di Palma Campania, il citato Assessore Dott. Simonetti e il dott. Santoro, Dirigente medico del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

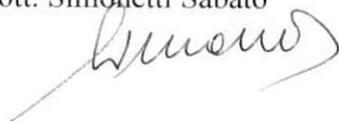
Dall'incontro si è stabilito di procedere alle seguenti modifiche dei menù trasmessi con nota prot. n. 10474 del 13/10/2009:

- // - eliminazione della pasta con cavolfiore e sua sostituzione con pasta al pomodoro (medesima quantità in peso);
- non somministrazione dell'uovo sodo ma del solo uovo al pomodoro;

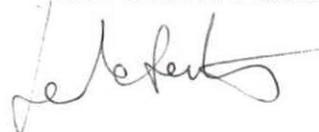
la frutta fresca potrà essere somministrata sotto forma di passati o sotto forma di macedonia di frutta con aggiunta di succo di limone.

Del che è verbale, letto, confermato e sottoscritto.

Dott. Simonetti Sabato



Dott. Santoro Leonardo



## MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

### **I Settimana**

**Lunedì:** *pasta e piselli – frittata di uovo – patate lesse*

**Martedì:** *pasta al pomodoro – petto di tacchino – carote cotte in insalata*

**Mercoledì:** *pasta e ceci – bastoncini di merluzzo impanati – verdure cotte in insalata*

**Giovedì:** *riso al pomodoro – formaggio fresco – spinaci al burro*

**Venerdì:** *pasta e zucca o zucchine – polpette al pomodoro – verdure in insalata*

### **II Settimana**

**A.S.L. Napoli 4 - SIAN**  
**IL DIRIGENTE MEDICO**  
Dott. Leonardo Santoro

26/10/08

**Lunedì:** *pasta e patate – uovo sodo o al pomodoro – verdure cotte in insalata*

**Martedì:** *pasta e lenticchie – formaggio fresco – verdure in insalata*

**Mercoledì:** *pasta al pomodoro – filetto di sogliola o platessa – spinaci in insalata*

**Giovedì:** *minestrone con riso – hamburger – verdure cotte in insalata*

**Venerdì:** *pasta e fagioli – prosciutto cotto magro – purè di patate*



### III Settimana

**Lunedì:** *riso e piselli - frittata di uovo - patate al forno*

**Martedì:** *pasta al pomodoro - petto di pollo - barbabietole rosse in insalata*

**Mercoledì:** *pasta e ceci - surfers di merluzzo impanati - fagiolini al pomodoro*

**Giovedì:** *gnocchi al pomodoro - ricotta - spinaci in insalata*

**Venerdì:** *pasta con <sup>el pomodoro</sup> cavolfiore - polpette al pomodoro - verdure in insalata*

*RL*

### IV Settimana

**Lunedì:** *minestra di patate - uovo sodo o al pomodoro - spinaci in insalata*

**Martedì:** *pasta e lenticchie - formaggio - verdure in insalata*

**Mercoledì:** *pasta al pomodoro - filetto di cernia o rombo - carote al burro*

**Giovedì:** *minestrone con pastina - hamburger - verdure in insalata*

**Venerdì:** *riso e fagioli - prosciutto cotto magro - patate lesse*

**Componenti fissi giornalieri:** *pane e frutta fresca*

26/10/24  
A.S.L. Napoli 4 - SIAN  
IL DIRIGENTE MEDICO  
Dott. Leonardo Santoro



*Comune di Palma Campania*

**TABELLA DIETETICA REFEZIONE SCOLASTICA**

**Scuole Materna ed Elementare**



## MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

### **I Settimana**

**Lunedì:** *pasta e piselli – frittata di uovo – patate lesse*

**Martedì:** *pasta al pomodoro – petto di tacchino – carote cotte in insalata*

**Mercoledì:** *pasta e ceci – bastoncini di merluzzo impanati – verdure cotte in insalata*

**Giovedì:** *riso al pomodoro – formaggio fresco – spinaci al burro*

**Venerdì:** *pasta e zucca o zucchine – polpette al pomodoro – verdure in insalata*

### **II Settimana**

**Lunedì:** *pasta e patate – uovo sodo o al pomodoro – verdure cotte in insalata*

**Martedì:** *pasta e lenticchie – formaggio fresco – verdure in insalata*

**Mercoledì:** *pasta al pomodoro – filetto di sogliola o platessa – spinaci in insalata*

**Giovedì:** *minestrone con riso – hamburger – verdure cotte in insalata*

**Venerdì:** *pasta e fagioli – prosciutto cotto magro – purè di patate*



### **III Settimana**

**Lunedì:** *riso e piselli - frittata di uovo - patate al forno*

**Martedì:** *pasta al pomodoro - petto di pollo – barbabietole rosse in insalata*

**Mercoledì:** *pasta e ceci – surfers di merluzzo impanati – fagiolini al pomodoro*

**Giovedì:** *gnocchi al pomodoro - ricotta - spinaci in insalata*

**Venerdì:** *pasta con cavolfiore - polpette al pomodoro - verdure in insalata*

### **IV Settimana**

**Lunedì:** *minestra di patate - uovo sodo o al pomodoro – spinaci in insalata*

**Martedì:** *pasta e lenticchie - formaggio - verdure in insalata*

**Mercoledì:** *pasta al pomodoro - filetto di cernia o rombo - carote al burro*

**Giovedì:** *minestrone con pastina - hamburger - verdure in insalata*

**Venerdì:** *riso e fagioli - prosciutto cotto magro – patate lesse*

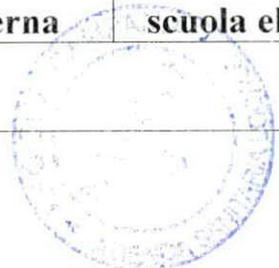
**Componenti fissi giornalieri:** *pane e frutta fresca*



## MENU' RICETTATI

<b>I Settimana</b>	<b>Grammatura alimenti scuola materna</b>	<b>Grammatura alimenti scuola elementare</b>
<b>Lunedì</b>		
<b>Pasta e piselli</b>		
pasta	30	50
piselli	50	50
olio extravergine di oliva	2	6
aromi	q.b.	q.b.
<b>Frittata di uovo</b>		
uovo	n. 1	n. 1
grana padano grattugiato	5	4
olio vergine di oliva	3	6
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Patate lesse</b>		
patate	100	120
olio extravergine di oliva	3	7
aromi	q.b.	q.b.
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
pasta	50	90
pomodoro passato	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	5	6
grana padano grattugiato	2	2
aromi	q.b.	q.b.
<b>Petto di tacchino</b>		
carne di tacchino	50	80
olio vergine di oliva	5	8
aromi	q.b.	q.b.
<b>Carote cotte in insalata</b>		
carote	80	100
olio extravergine di oliva	3	8
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta e ceci</b>		
pasta	30	60
ceci	35	40

olio extravergine di oliva	3	10
aromi	q.b.	q.b.
<b>Bastoncini di merluzzo impanati</b>	<b>50 (n. 2 unità)</b>	<b>50 (n. 2 unità)</b>
olio vergine di oliva	3	8
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Verdure cotte in insalata</b>		
cavolfiore o fagiolini	80	150
olio extravergine di oliva	4	5
aromi e/o succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Giovedì</b>		
<b>Riso al pomodoro</b>		
riso	60	80
pomodoro passato	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	3	8
aromi	q.b.	q.b.
<b>Mozzarella</b>	40	70
<b>Spinaci al burro</b>		
spinaci	80	100
burro	4	7
<b>Venerdì</b>		
<b>Pasta con zucca o zucchine</b>		
pasta	50	80
zucca/zucchine	50	80
olio extravergine di oliva	4	8
aromi	q.b.	q.b.
<b>Polpette al pomodoro</b>		
carne magra di bovino adulto	50	60
pane ammorbidito	10	15
grana padano grattugiato	2	2
olio vergine di oliva	4	8
albume d'uovo	3	4
pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Verdure in insalata</b>		
(lattughe/cicorie/indivie/pomodoro)	50	50
olio extravergine di oliva	4	5
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Il Settimana</b>	<b>Grammatatura alimenti scuola materna</b>	<b>Grammatatura alimenti scuola elementare</b>
<b>Lunedì</b>		



<b>Pasta e patate</b>		
pasta	30	80
patate	100	120
grana padano grattugiato	2	4
olio extra vergine di oliva	5	8
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Uovo sodo o al pomodoro</b>		
uovo	n. 1	n. 1
aromi/pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Verdure cotte in insalata</b>		
zucchine o bietole	100	100
olio extravergine di oliva	5	5
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta e lenticchie</b>		
pasta	30	70
lenticchie	30	40
olio extra vergine di oliva	5	6
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Formaggio</b>		
crescenza o stracchino	30	70
<b>Verdure in insalata</b>		
(lattughe/cicorie/indivie/pomodoro)	50	50
olio extravergine di oliva	6	6
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
pasta	60	90
pomodoro passato	q.b.	q.b.
olio extra vergine di oliva	5	8
grana padano grattugiato	2	2
aromi	q.b.	q.b.
<b>Filetto di sogliola o platessa</b>		
olio vergine di oliva	5	7
aromi/ succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Spinaci in insalata</b>		
spinaci	80	100
olio extravergine di oliva	5	6
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Giovedì</b>		

<b>Minestrone con riso</b>		
verdure miste (carote, zucchine, pomodoro, zucca, fagiolini, cavolfiore, sedano, funghi prataioli, spinaci, porro, cipolla, prezzemolo, broccoli)	50	80
riso	60	90
olio extravergine di oliva	5	10
<b>Hamburger</b>		
carne magra di bovino adulto	50	70
olio vergine di oliva	5	8
aromi e/o pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Verdure cotte</b>		
finocchi o asparagi	80	80
olio extravergine di oliva	4	6
aromi/pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Venerdi</b>		
<b>Pasta e fagioli</b>		
pasta	30	30
fagioli (in conserva)	70	100
olio extra vergine di oliva	8	10
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40
<b>Purè di patate</b>		
patate	80	120
latte scremato	20	30
burro	5	8
prezzemolo	q.b.	q.b.
<b>III Settimana</b>	<b>Grammatura alimenti scuola materna</b>	<b>Grammatura alimenti scuola elementare</b>
<b>Lunedì</b>		
<b>Riso e piselli</b>		
riso	30	60
piselli	50	70
olio extravergine di oliva	2	5
aromi	q.b.	q.b.
<b>Frittata di uovo</b>		
uovo	n. 1	n. 1
grana padano grattugiato	5	5
olio vergine di oliva	3	6
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.

<b>Patate al forno</b>		
patate	100	120
olio vergine di oliva	3	6
aromi	q.b.	q.b.
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
pasta	60	90
pomodoro passato	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	5	6
grana padano grattugiato	2	2
aromi	q.b.	q.b.
<b>Petto di pollo</b>		
carne di pollo	50	80
olio vergine di oliva	5	8
aromi	q.b.	q.b.
<b>Barbabietole rosse in insalata</b>		
barbabietole rosse	100	100
olio extravergine di oliva	5	8
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta e ceci</b>		
pasta	30	60
ceci	30	40
olio extravergine di oliva	3	6
aromi	q.b.	q.b.
<b>Surfers di merluzzo impanati</b>		
	66 (n. 2 unità)	66 (n. 2 unità)
olio vergine di oliva	3	8
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Fagiolini al pomodoro</b>		
fagiolini	80	120
pomodori pelati	q.b.	q.b.
olio extravergine di oliva	4	5
aromi	q.b.	q.b.
<b>Giovedì</b>		
<b>Gnocchi al pomodoro</b>		
gnocchi preparati con	Patate gr. 60 + farina gr. 30	Patate gr. 80 + farina gr. 40
pomodoro passato	q.b.	q.b.
burro	5	6
aromi	q.b.	q.b.

<b>Ricotta</b>	80	120
<b>Spinaci in insalata</b>		
spinaci	80	100
olio extravergine di oliva	5	6
aromi e/o succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Venerdi</b>		
<b>Pasta con cavolfiore</b>		
pasta	50	80
cavolfiore	50	80
olio extravergine di oliva	5	8
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Polpette al pomodoro</b>		
carne magra di bovino adulto	50	70
pane ammorbidito	10	15
grana padano grattugiato	2	2
albume d'uovo	3	4
olio vergine di oliva	4	6
pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Verdure in insalata</b>		
(lattughe/cicorie/indivie/pomodoro)	50	50
olio extravergine di oliva	5	5
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>IV Settimana</b>	<b>Grammatura alimenti scuola materna</b>	<b>Grammatura alimenti scuola elementare</b>
<b>Lunedì</b>		
<b>Minestra di patate</b>		
patate	150	250
olio extra vergine di oliva	10	10
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Uovo sodo o al pomodoro</b>		
uovo	n. 1	n. 1
aromi/pomodoro passato ove occorre	q.b.	q.b.
<b>Spinaci in insalata</b>		
spinaci	100	100
olio extravergine di oliva	5	7
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Martedì</b>		
<b>Pasta e lenticchie</b>		
pasta	40	70

lenticchie	30	40
olio extra vergine di oliva	6	6
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Formaggio</b>		
formaggio fuso gusto Emmenthal	n. 1 spicchio da gr. 33	n. 2 spicchi da gr. 33
<b>Verdure in insalata</b>		
(lattughe/cicorie/indivie/pomodoro)	50	50
olio extravergine di oliva	6	6
succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Mercoledì</b>		
<b>Pasta al pomodoro</b>		
pasta	60	90
pomodoro passato	q.b.	q.b.
olio extra vergine di oliva	5	8
grana padano grattugiato	2	2
aromi	q.b.	q.b.
<b>Filetto di cernia o rombo</b>	80	100
olio vergine di oliva	5	8
aromi/succo di limone	q.b.	q.b.
<b>Carote al burro</b>		
carote	80	100
burro	4	6
aromi	q.b.	q.b.
<b>Giovedì</b>		
<b>Minestrone con pastina</b>		
verdure miste (carote, zucchine, pomodoro, zucca, fagiolini, cavolfiore, sedano, funghi prataioli, spinaci, porro, cipolla, basilico, broccoli)	70	100
pastina	60	90
olio extravergine di oliva	5	8
<b>Hamburger</b>		
carne magra di bovino adulto	50	70
olio vergine di oliva	5	8
aromi e/o pomodoro passato	q.b.	q.b.
<b>Verdure in insalata</b>		
(lattughe/cicorie/indivie/pomodoro)	50	50
olio extravergine di oliva	4	6
aromi/pomodoro passato	q.b.	q.b.

<b>Venerdi</b>		
<b>Riso e fagioli</b>		
riso	40	50
fagioli (in conserva)	70	100
olio extra vergine di oliva	5	10
aromi/pomodoro	q.b.	q.b.
<b>Prosciutto cotto magro</b>	30	40
<b>Patate lesse</b>		
patate	80	120
olio extravergine di oliva	10	10
aromi	q.b.	q.b.

**I menù giornalieri comprendono la fornitura**

di gr. 50 di pane

gr. 150 di frutta fresca



### **Metodi di cottura e altre procedure**

Si dovranno utilizzare le seguenti procedure di cottura: cottura al forno, arrosto (in forno, in tegame, in teglia, in padella), bollitura, sbianchitura e sbollentatura, cottura a vapore, frittura in padella non in immersione, cotture miste (brasatura, cottura in casseruola e stufatura).

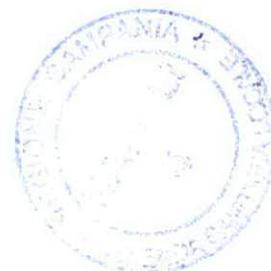
I legumi e gli ortaggi costituenti le minestre, possono anche essere sottoposti a trattamenti di trasformazione che li rendano cremosi.

Per la preparazione ed il condimento delle pietanze, è consentito l'utilizzo di limone anche sotto forma di succo e di erbe aromatiche.

Per la frutta fresca adottare una adeguata rotazione, per la verdura cruda in insalata, possono essere somministrati singolarmente, con adeguata rotazione o miste.

Si consiglia di limitare o non utilizzare il sale da cucina nella preparazione delle pietanze.

Va garantita la somministrazione di acqua potabile.



## ALLEGATO alla TABELLA

Le grammature alimentari si intendono relative al prodotto crudo al netto delle parti non edibili.

### **Ortaggi**

Gli ortaggi devono essere rappresentati da prodotti freschi o, in alternativa, da prodotti surgelati (asparagi, bietole, cavolfiore, fagiolini, finocchi, spinaci, zucchine, verdure miste per minestrone, purchè prive di patate e legumi).

Per le barbabietole rosse può essere utilizzato anche il prodotto cotto pronto per il consumo confezionato in sotto vuoto.

Per la preparazione delle salse possono essere utilizzati passata di pomodoro e pomodori pelati in conserva.

### Caratteristiche generali dei prodotti

Recente raccolto, asciutti, privi di terriccio e di altri corpi o prodotti estranei.

Omogeneità per maturazione e freschezza, assenza di odori particolari di qualunque origine e retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, indenni da qualsiasi difetto e tara che ne possano alterare i caratteri organolettici, assenza di tracce di appassimento e/o alterazioni, pezzatura uniforme, mondi o mondati di foglie mature o giallastre.

Asparago: varietà comune (Bassano, Novara, Pistoia)

Violetto d'Albenga

Precoce, medio e tardivo di Argenteuil

Barbabietola rossa: varietà precoci, medio precoci e tardive: tonde di Chioggia, piatta d'Egitto, Detroit, Rossa di Milano

Bieta o bietola: varietà – bieta da taglio o erbetta e bieta da costa

Carota: varietà - carote lunghe (lunga di Fiumicino, St. Galeri, di Milano, Gigante di Flatter, di Napoli, di Ventimiglia)

carote medio lunghe (nantese, St. Flacre, d'Italia, di Amsterdam, del Mercato, di Chantenai)

carote corte (Signal, Parigina)

Cavolo broccolo: varietà precoci (ramoso verde calabrese, bianco precoce, broccolo di Verona, primaticcio di Albano); varietà tardive (pugliese, tardivo di Albano, nero di Napoli)

Cavolfiore: varietà - precocissimi: precoce di Toscana, precoce di Jesi, palla di neve, primaticcio di Malta

precoci: di Portici, Natalino, Violetto di Sicilia

invernali: Gigante di Napoli

tardivi: tardivo di Pisa, tardivo di Fano

Fagiolino: varietà - filiformi a baccello piatto: Metis, Supermetis, Master Prince,

Expert, meraviglie di Venezia, anellini gialli  
 non filiformi: Bobby, Processor, Saxa, Top Crop

Finocchio: varietà – finocchio nostrale e finocchio grosso d'Italia

Indivie: varietà - Indivia riccia (riccia d'inverno, Pancalieri e Cuore d'oro);  
 Indivia scarola (Bubikopf, gigante degli ortolani, verde fiorentina,  
 full heart)

Lattughe: varietà - Lattuga cappuccio (regina di maggio, batavia bionda, great lakes,  
 trocadero);  
 Lattuga romana (bionda da inverno, verde degli ortolani e bionda  
 da estate);  
 Lattuga da taglio

Pomodoro: varietà secondo l'utilizzo (pomodoro da industria e pomodoro da mensa) -  
 tondi e lisci (Comet, Sunrise, Money Maker, ecc.), a forma  
 allungata (San Marzano, Roma, Fiaschetto), costoluti (Marmande,  
 Fiorentino)

Porro: varietà autunnali e invernali

Prezzemolo: varietà – gigante d'Italia e Paramount

Salvia: varietà – purpurea e Interina

Sedano: varietà - sedano da coste e sedano da taglio: migliorato di Arezzo o di  
 Montevarchi, pieno bianco, verga d'oro, avorio gigante di Asti)

Spinacio: cultivar autunno – invernale e cultivar primaverili – estive

Zucca, zucchina: varietà – zucca da zuccina (tonda, lunga, "cocuzzella di Napoli";  
 zucche invernali (marina di Chioggia,  
 zucca gialla mammoth, zucca turbante); zucca piena di Napoli;

altre zucchine (verde di Milano, striata di  
 Sicilia, genovese, black beauty)

Patata: varietà - a pasta bianca, particolarmente adatte ad essere consumate  
 frantumate;  
 a pasta gialla, più consone ad essere consumate intere.

## Legumi

Ceci e le lenticchie devono essere rappresentati da prodotto secco, i piselli devono essere surgelati oppure quelli in conserva privati del liquido di governo, mentre i fagioli sono da intendersi i tipi borlotti o cannellini in conserva e privati del liquido di governo.

## Frutta

La commercializzazione è fatta per categorie di qualità.

Caratteristiche minime che valgono per tutte le categorie:

- intera: non devono mancare parti
- sana: senza difetti o segni di marciume;
- pulita e priva di sostanze estranee visibili;



- fresca all'aspetto;
- priva di parassiti ed esente da danni causati da questi;
- priva di umidità esterna anomala;
- priva di odori e sapori estranei;
- accuratamente raccolta, imballata e trasportata;
- sufficientemente sviluppata e matura;
- lo sviluppo e le condizioni devono essere tali da sopportare il trasporto e la movimentazione e da permettere di arrivare a destinazione in condizioni soddisfacenti.

Categorie di qualità a seconda della presenza o meno di difetti:

Categoria extra: di qualità superiore, pulita e priva di residui e imperfezioni anche nella colorazione, peduncolo intatto;

Categoria I: di buona qualità. Può presentare leggeri difetti della buccia e dello sviluppo, il peduncolo può essere danneggiato. La polpa deve essere perfettamente sana;

Categoria II: la frutta deve soddisfare le caratteristiche minime. Sono ammesse imperfezioni di forma e di colorazione, ma il frutto può presentare solo minimi difetti. Il calibro è prescritto o proscritto.

Mela: varietà – Annurca, Golden, Granny Smith, Stark Delicious, Stayman, Imperatore, Jonathan

Pera: varietà – Abate, Kaiser, Conference

Arancia: varietà – Tarocco, Navels, Moro, Valencia

Limone: varietà – di Massa Lubrense, Femminello comune, Femminello siracusano, Interdonato, Lunario, Monachello

Mandarino: varietà – Avana di Palermo, Paternò, mandarino tardivo di Ciaculli, ibridi (mandaranci e clementine)

Banana: varietà da consumare crude – Musa sapientum, musa cavendishi. La colorazione verde giallastra è indice di maturazione poco avanzata, la presenza di tigrature e macchie scure indice di maturazione avvenuta.

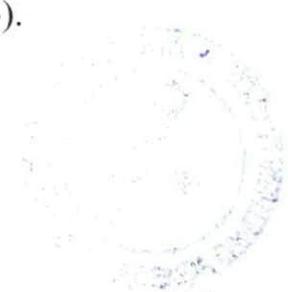
Pesca: varietà – a polpa bianca o gialla, vellutate o lisce, riconducibili ai gruppi di pesche comuni e pesche nettarine (Sprigtime, Cardinal, Dixired, Redhaven, Early Sungrand, Fantasia)

## **Pesce**

Il pesce deve essere rappresentato da prodotto surgelato privo di parti non commestibili sotto forma di prodotto impanato (bastoncini di merluzzo e surfers di merluzzo) o naturale (filetti di sogliola, di platessa, di cernia e di rombo).

## **Carni**

Le carni: fresche e refrigerate di bovino adulto e avicole.



Generalmente, per la preparazione dei triti, si utilizzano tagli bovini di II e III categoria, provenienti dal quarto anteriore (collo, copertina, sottospalla) o dal quarto posteriore (fianchetto) dell'animale.

I tagli delle carni avicole sono il petto di pollo e il petto o fesa di tacchino.

**Prosciutto cotto** deve provenire da cosce di suino ed essere privo di polifosfati.

### **Cereali e derivati**

La pasta alimentare secca: tipo corto o piccolo.

Il riso: brillato o parboiled.

Il pane comune, di produzione giornaliera, prodotto con farina di grano tenero 0 o 00, formato rosetta o similare.

Farina di grano tenero 0 o 00: per la preparazione degli gnocchi.

### **Latte e derivati**

I formaggi devono provenire latte vaccino intero, devono essere a maturazione extra rapida (mozzarella/fior di latte), a maturazione prolungata (stracchino, crescenza e formaggio fuso gusto emmenthal in spicchi da gr. 33) e a maturazione lentissima (grana padano da utilizzare per grattugia).

La ricotta deve provenire da latte vaccino o latte di pecora.

Il latte vaccino utilizzato per le preparazioni gastronomiche deve essere scremato pastorizzato o UHT.

### **Uova**

Le uova devono essere di categoria di freschezza extra o A e categoria di peso L. In alternativa all'uovo fresco, può essere utilizzato il prodotto liquido pastorizzato confezionato in brick (uovo intero proveniente dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di categoria A), nella quantità di grammi 70 per ciascuna porzione. Per la preparazione delle polpette, può essere utilizzato albume d'uovo omogeneizzato e pastorizzato confezionato in brick, ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di categoria A.

### **Grassi per condimento e cottura**

In base a quanto previsto dai menù ricettati, vanno utilizzati olio vergine ed extravergine di oliva e burro.

### **Erbe aromatiche**

Fresche, secche o surgelate (basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, sedano, salvia).

### **Funghi**

Saprotiti coltivati: champignons o prataioli

Gli alimenti e i prodotti alimentari devono essere rispondenti alle normative specifiche vigenti.





**REGIONE CAMPANIA**  
**ASL NAPOLI 4**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione**  
**Direttore: Dr. Silvestre Principato**  
**Via Dei Mille, 1**  
**80011 Acerra (NA)**  
**Tel. 081-317.34.29 - Fax 081- 317.34.24**

**Ristorazione scolastica: significato e metodologie**

**Il Dirigente Medico**

***Dott. Leonardo Santoro***

**Il Direttore del Servizio**

***Dott. Silvestre Principato***

## **Premessa**

*Tra i servizi resi alla collettività, la ristorazione scolastica riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero dei pasti somministrati, per l'età degli utenti del servizio e per il potenzialmente ampio coinvolgimento in episodi di infezione o intossicazione alimentare e pone costantemente nuove problematiche, data la sua delicatezza, essendo rivolto a un ventaglio quanto mai complesso e differenziato di utenza e di situazioni.*

*La ristorazione scolastica che si sta sviluppando negli ultimi tempi richiede la messa in campo di logiche che rappresentino la migliore soluzione dal punto di vista qualitativo e della razionalità. I centri di cottura e le sale di ristorazione sono in via di forte evoluzione rispetto al passato, dovendosi adattare a requisiti normativi ed a livelli organizzativi sempre più impegnativi richiesti alla ristorazione collettiva, adottando strutture più consone e design e arredi più moderni e funzionali ad ambienti che per definizione vogliono e devono essere impostati in chiave distensiva ospitando il momento del pasto, che è uno dei più importanti del giorno non solo sotto il profilo nutrizionale ma sociale e psicologico.*

*L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è triplice: alimentare, educativo e nutrizionale.*

*Hai mangiato tutto? Era buono il pasto oggi?*

*Frequentemente sono queste le prime cose che i genitori chiedono quando riprendono il proprio figlio, al Nido come a Scuola, dove ha consumato il pasto e, spesso, questa domanda ne sottintende altre: è stato bene? Con i compagni, con gli adulti? Ha sentito la mia mancanza?*

*E' naturale che sia così perché il rapporto con il cibo, strettamente legato alla sopravvivenza fisica, coinvolge anche gli impulsi più vitali della vita affettiva diventando così cartina tornasole del benessere fisico e psicologico del bambino e della bambina.*

*Fondamentalmente a loro interessa che il bimbo mangi. Molti genitori, infatti, vivono ancora nel*

*terrore che il bambino non mangi a sufficienza. Successivamente possono prendere in considerazione altri aspetti quale qualità e sicurezza del cibo. La loro aspettativa, poi, è che i piatti della mensa scolastica non si discostino molto dalle abitudini della cucina familiare, spingendo perciò a ripetere e a far ripetere cattive abitudini alimentari.*

*Ma i genitori non devono comunicare diffidenza, per cui è importante che tutti vengano sollecitati ad informarsi e ad autoeducarsi, per creare una consapevolezza alta, che faccia aprire alle novità e ai cambiamenti e favorisca un miglioramento continuo anche a casa.*

*Pertanto, la ristorazione scolastica si propone sia di nutrire bene, che di far sviluppare un buon rapporto con il cibo utilizzando gli aspetti ludici per mantenere, accanto alla necessità, anche il desiderio ed il piacere del nutrimento in un clima di convivialità.*

*Su questa consapevolezza si devono fondare l'attenzione e la cura con cui gli alimenti vengono reperiti e trasformati in pietanze pensate perché il bambino e la bambina possano accogliere il cibo avventurandosi senza timore e ritrosie tra sapori diversi ed alimenti nuovi sviluppando, così, il proprio gusto personale, in un contesto di alimentazione corretta ed adeguata alle diverse fasi della propria vita.*

*Ma la buona riuscita del pasto non dipende soltanto dalla qualità degli alimenti utilizzati e al modo con cui vengono preparati i menù e dall'accettabilità da parte del bambino, ma dipende anche dalla attenzione e dalla cura dedicate dagli educatori al momento del consumo e cioè dalla relazione con i bambini, alla promozione della loro partecipazione al pranzo, al sostegno della loro capacità di autonomia e di autoregolazione a tavola, all'organizzazione degli spazi e dei materiali impiegati nel refettorio e dei tempi di svolgimento di questa attività, condizioni che svolgono una forte rilevanza sul consenso del consumatore.*

*Val la pena evidenziare, a tal proposito, che i requisiti sensoriali di cornice al pasto, aggiuntivi ai requisiti di sicurezza igienica, detengono un ruolo non trascurabile nelle dinamiche di*

*accettazione del piatto e di soddisfazione dell'utenza. Infatti, un refettorio pulito ma anche confortevole e piacevole, rappresenta un parametro di qualità del pasto su cui dovrebbero indirizzarsi sempre più le scelte del gestore e delle Amministrazioni Comunali, sia sul piano della pianificazione degli arredi ed acquisti, che sulla disponibilità ad accogliere contributi creativi da parte della scuola, quali tavole iconografiche e manufatti che possano caratterizzare l'ambiente, senza interferire con i requisiti igienici.*

*A maggior ragione questi parametri non dovranno essere trascurati per il piccolo consumatore.*

*Un pranzo ben riuscito, che risponde alle esigenze dei bambini e favorisce il loro stare bene, è sempre frutto di un buon gioco di squadra tra le diverse componenti della scuola.*

## **Ristorazione scolastica come momento di educazione alimentare**

*La refezione scolastica e gli altri momenti educativi ad essa collegati non devono quindi tendere solo ad un insegnamento di cosa fa bene e cosa fa male, ma devono aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e a fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionalmente corrette, permettendo assaggi di cibi diversi, salubri e gradevoli al gusto. Relativamente a quest'ultimo aspetto, il pasto in mensa deve essere occasione di educazione al gusto, intesa come attenzione al cibo in tutte le sue componenti organolettiche ed al modo in cui concorrono nella percezione e nell'apprezzamento del piatto, aspetto fondamentale soprattutto quando vengono presentati piatti nuovi, con sapori, profumi, colori e consistenza non familiari. E' necessario comprendere, che il gusto personale non è qualcosa di definitivo, stabilito alla nascita, per cui l'apprezzamento di cibi diversi si ha anche con l'assaggio ripetuto e che il distaccarsi dai cibi morbidi e dolci, per preferire sapori più incisivi e diversificati fa parte della crescita. Il tutto, ovviamente, senza imposizioni costrittive.*

*Spesso gli insegnanti che sorvegliano il consumo dei pasti si trovano in difficoltà a stimolare l'assaggio. Essi sono tra l'incudine e il martello dovendo destreggiarsi tra programmi ministeriali, uffici scuola, direzioni didattiche, genitori esigenti e bambini che non sono tutti uguali.*

*In linea generale è opportuno non essere insistenti con i ragazzi che normalmente sono disposti ad assaggiare tutto e che, occasionalmente, rifiutano un particolare cibo.*

*Occorre essere più incisivi e determinati nei confronti dei ragazzi che abitualmente rifiutano di assaggiare cibi nuovi: in questi casi, dopo aver escluso la presenza di gravi stati d'ansia nei ragazzi o di eventuali condizioni patologiche (è importante la sensibilità dell'insegnante), è bene insistere per far crescere l'abitudine e la disponibilità all'assaggio.*

*Al ragazzi che rifiutano un cibo, unicamente perché non l'apprezzano, per quanto importanti siano i gusti personali, non si ritiene possibile consentire l'alternativa*

*alimentare, poiché questa porterebbe al rifiuto da parte della maggioranza dei ragazzi di assaggiare cibi nuovi ed in particolare proprio quelli necessari per virare il proprio gusto verso cibi più "salutari".*

*Infatti, il " non gradimento o la non appetibilità" di alcuni cibi o di alcune combinazioni alimentari non ha niente a che vedere sul piano sanitario con patologie, intolleranze o allergie alimentari.*

*L'appetibilità di un cibo può essere definita come l'aumento del consumo di quel cibo dovuto alle sue caratteristiche sensoriali.*

*Il pranzo consumato a scuola, venendo a sostituire il pasto che per tradizione era il principale momento di incontro della famiglia assume, inoltre, valenze di socializzazione importanti, poiché nutrirsi non significa solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma implica profondi significati affettivi ed emotivi.*

*Così essere imboccato, mangiare da solo con le mani, iniziare ad usare il cucchiaino, diventano fasi la cui progressione, così come per lo svezzamento, è decisa insieme: bambino e adulti, genitori ed educatori che se ne curano.*

*Con i più grandi, invece, il pasto acquista una dimensione sociale al cui interno le regole introdotte, stare seduti, utilizzare in modo progressivamente corretto le posate, riconoscere il posto ed il cibo dei coetanei, etc., sono funzionali a stimolare l'autonomia di ognuno nel rispetto degli altri.*

*Proprio la componente relazionale, unita ad un ambiente refezione confortevole e ad un'adeguata qualità del cibo, va curata in modo da far vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata, favorendo un rapporto diverso fra i ragazzi e fra questi ultimi e gli insegnanti, in un ambiente meno formale dell'aula.*

## Tipologie della ristorazione collettiva e sistemi di distribuzione

*L'avvento nell'industria alimentare della procedura HACCP, ha sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nella valutazione del rischio e nel monitoraggio dei punti critici dell'intera filiera alimentare, allo scopo di garantire la sicurezza e la qualità dei pasti somministrati. Anche l'Ente o Struttura erogante è coinvolto in tale sistema.*

*La ristorazione in ambito scolastico è un sistema complesso e differenziato caratterizzato da:*

- *dimensione produttiva;*
- *numerosità e capillarità delle sedi di distribuzione;*
- *eterogeneità della tipologia di utenti (nidi, materne, scuole dell'obbligo);*
- *eterogeneità dei modelli di gestione (cucina diretta, servizi misti, appalto esterno, ecc.);*
- *relazioni con le rappresentanze dei genitori;*
- *finalità del servizio (alimentare, nutrizionale, educativa);*
- *differenziazione delle professionalità e dei ruoli che intervengono nelle numerose componenti essenziali del processo (ambito amministrativo e gestionale, economico-finanziario, ristorativo e gastronomico, dietetico e clinico, assistenziale e alberghiero).*

*La scelta del sistema produttivo è a carico dell'ente appaltante ed è influenzata da vari motivi.*

*Con il termine di legame si intende il modo nel quale i pasti vengono prodotti e movimentati.*

*Abbiamo così, in linea di massima, le seguenti modalità:*

- *legame fresco - caldo: i cibi preparati vengono distribuiti immediatamente o entro un breve lasso di tempo dalla preparazione.*

*Nel primo caso, ristorazione tradizionale, i cibi vengono cotti, distribuiti e consumati in loco,*

*nel secondo caso, ristorazione differita, il più utilizzato, i cibi, essendo consumati in un luogo*

*diverso dalla sede di cottura, devono essere veicolati. Il loro consumo deve avvenire entro tre*

*ore dalla preparazione e durante il trasporto devono mantenere una temperatura non inferiore*

$a + 60 + 65^{\circ}\text{C}$ .

*Per i piatti freddi la temperatura non dovrà superare i  $+ 10^{\circ}\text{C}$ ;*

*- legame refrigerato: il cibo a fine cottura, mediante apposite attrezzature, viene abbattuto di temperatura da  $+ 65^{\circ}\text{C}$  a  $+ 10^{\circ}\text{C}$  al cuore del prodotto entro 2 ore. Subito dopo viene confezionato e stoccato in frigorifero a temperature di  $+2, +3^{\circ}\text{C}$ . Dalla produzione al consumo non devono intercorrere più di 6 giorni, compreso quello della produzione. All'atto del consumo viene prelevato e portato entro 1 ora alla temperatura di almeno  $+ 65^{\circ}\text{C}$ , al cuore del prodotto quindi distribuito con le modalità della linea calda differita;*

*- legame surgelato: il cibo a fine cottura, sempre mediante apposite attrezzature, viene abbattuto alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ , confezionato e stoccato in cella frigorifera, a temperatura intorno a  $-18, -20^{\circ}\text{C}$ , dove può permanere vari mesi. Le successive fasi di ricondizionamento sono le stesse della linea refrigerata.*

*Ciascuna delle tipologie su evidenziate presenta aspetti positivi e aspetti negativi.*

*Gli aspetti positivi della linea calda sono: elevata appetibilità del cibo, ridotta possibilità di inquinamento batterico, ampia libertà da parte della cucina centrale di scelta del menù giornaliero, minori sprechi e giacenze, ampia possibilità di articolazione del menù, facilità di esecuzione del ciclo di produzione, ridotta necessità di addestramento particolare del personale, assenza di qualsiasi attrezzatura di abbattimento di temperatura e di stoccaggio a freddo presso la cucina centralizzata, elevata flessibilità di diversificazione dei menù, assenza di qualsiasi attrezzatura di stoccaggio e di ricondizionamento dei cibi presso i terminali di consumo, buona predisposizione psicologica da parte del consumatore.*

*Gli aspetti negativi sono pochi. Ricordiamo l'impossibilità di svincolare i tempi di produzione da quelli di consumo, l'impossibilità di concentrare la produzione di pasti durante cinque giorni settimanali, l'impossibilità di effettuare approvvigionamenti di materie prime in lotti più consistenti, lo scarso utilizzo delle apparecchiature della cucina centralizzata, l'eccessivo*

*numero di apparecchiature di cottura, l'eccessivo numero di personale addetto alla cucina centralizzata.*

*Gli aspetti positivi della linea refrigerata sono: possibilità di svincolare i tempi di produzione da quelli di consumo, possibilità di concentrare la produzione di pasti durante 5 giorni settimanali, possibilità di effettuare approvvigionamenti di materie prime in lotti più consistenti e, quindi, economicamente più vantaggiosi, elevato utilizzo delle apparecchiature della cucina centralizzata, ridotto numero di apparecchiature di cottura, ridotto numero di personale addetto alla cucina centralizzata. Gli aspetti negativi sono molti (limitata possibilità di articolazione dei menù, rischio di proliferazione batterica, esigenza di un elevato e rigoroso livello di igiene, difficoltà di programmazione dei menù, difficoltà di programmazione della produzione dei pasti, rischio di giacenza di pasti refrigerati presso la cucina centralizzata, necessità di un buon addestramento del personale addetto alla cucina centralizzata).*

*Pertanto si va dalla soluzione tutto esterno, nella quale i pasti vengono cotti, confezionati e trasportati fino al punto di somministrazione, fino a quella tutto interno dove cucine locali ricevono materie prime, le stoccano e le trasformano in pasti che vengono somministrati senza alcuna logica esterna.*

### ***Confezionamento, trasporto e consegna***

*Per quanto attiene il confezionamento dei pasti, le modalità previste sono il servizio in monorazione, nel quale i cibi sono conservati in vaschette termosaldate con pellicola trasparente, o altro idoneo contenitore, la cui distribuzione è semplificata e il servizio in multirazione, che utilizza contenitori gastronorm in acciaio inox o policarbonato dai quali il cibo viene prelevato, presso la sede di consumo, per il singolo porzionamento.*

*I contenitori, sia per il sistema monoporzione che per il multiporzione, vengono trasportati con*

automezzi appositamente strutturati ed igienicamente idonei e consegnati, negli orari concordati, a personale appositamente incaricato, in locali di servizio o cucine terminali per la distribuzione o il preventivo rinvenimento e la successiva distribuzione.

**L'obiettivo finale è comune: fornire pasti sicuri, con le migliori caratteristiche organolettiche, qualitative e nutrizionali, nei tempi previsti ed a costi sostenibili.**

### **Menù speciali**

Possono verificarsi condizioni legate a comprovati e seri motivi sanitari (allergie, intolleranze alimentari, ecc.) o a motivi non sanitari (religiosi, etnici, culturali), per le quali vengono richieste diete speciali individuali.

Al fine di garantirne l'eventuale erogazione, si forniscono alcuni chiarimenti.

#### **- Motivi sanitari (diete permanenti o di lunga durata)**

I genitori che hanno figli con problemi di salute e, perciò, non devono consumare determinati alimenti o non possono assumere il vitto scolastico, possono richiedere per i propri figli una dieta speciale personalizzata che, rappresentando un diritto del bambino, non dovrebbe essere rifiutata.

Al riguardo, si rappresenta che alla Regione Campania è in itinere un procedimento teso a regolamentare la materia.

Per ottenere ciò è necessaria la presentazione al competente ufficio comunale, da parte del genitore o di chi ne fa le veci, ad inizio anno o quando insorga il problema alimentare, di apposita richiesta debitamente compilata, accompagnata dalla certificazione medica proveniente esclusivamente da centri ospedalieri o universitari specializzati e il relativo schema dietetico personalizzato. La dieta verrà somministrata solo dopo l'autorizzazione dell'Ente in qualità di responsabile del servizio di refezione scolastica.

Questo, ai fini della autorizzazione, potrà avvalersi del parere preventivo del Dipartimento di

Prevenzione/S.I.A.N. della ASL NAPOLI/4 e, solo dopo che sarà pervenuto, provvederà, a trasmettere la tabella dietetica personalizzata alla scuola interessata e al gestore della ditta di ristorazione.

- **Motivi etnici, religiosi e culturali**

Per il bambino che deve fruire di dieta personalizzata dettata da tali motivi, i genitori dovranno inoltrare ai competenti uffici comunali una richiesta scritta (autocertificazione), in cui debbono venire ben specificati gli alimenti di cui si richiede l'esclusione dal menù scolastico.

Tale richiesta dovrà essere riconfermata all'inizio di ogni anno scolastico.

Anche in questi casi, l'Ente o Struttura erogante il servizio di ristorazione, potrà avvalersi, ai fini dell'autorizzazione, del parere preventivo del Dipartimento di Prevenzione/SIAN della ASL.

**Come rendere sicuro il servizio?**

Particolare attenzione va fatta per le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

La dieta speciale deve essere preparata con gli alimenti previsti e le relative grammature, confezionata esclusivamente in monoporzione, regolarmente etichettata compreso il nominativo dell'utente.

Ogni mattina il personale della scuola responsabile per la ristorazione, accerta la presenza dei bambini con dieta personalizzata e comunica (preferibilmente via fax) i relativi nominativi al centro cottura.

All'arrivo dei contenitori del pasto, il suddetto personale procede alla verifica di numero, nominativi e contenuto delle vaschette monoporzione contenenti le diete personalizzate.

Il sistema di autocontrollo deve prevedere che, in ogni caso, non bisogna somministrare alimenti non previsti dalla dieta.

*Eventuali comportamenti non conformi a quanto sopra prescritto dovranno essere tempestivamente comunicati all'ufficio comunale per gli opportuni provvedimenti.*

*La ditta appaltatrice dovrà approntare per ogni singolo plesso, una scheda riepilogativa delle diete esistenti, raggruppando i soggetti in base alla scuola di provenienza e al tipo di intolleranza o di patologia accertata.*

*Tale scheda andrà rigorosamente mantenuta aggiornata. E' evidente, che stante l'elevata complessità del Servizio esso richiede la massima attenzione a tutti i livelli organizzativi.*

*Si tenga conto di un aspetto fondamentale e critico: la convivenza nello stesso ambito di soggetti che consumano il vitto ordinario e quelli che devono consumare un vitto alternativo.*

### **Commissione Mensa Scolastica**

*E' facoltà dell'Amministrazione Comunale istituire la commissione mensa, organismo interno a ciascun plesso scolastico, deputato alla verifica complessiva della qualità del servizio di ristorazione scolastica presso ogni plesso servito.*

*Garantisce una rete di controllo che accerta il rispetto, da parte delle ditte che hanno in gestione le mense scolastiche, delle norme contrattuali e l'attività dei suoi componenti dovrà essere di semplice osservazione.*

*Un controllo sicuramente meno professionale e competente di quello messo in atto da altri organismi, ma certamente più capillare, più attento e motivato.*

*Ha anche altre e forse più importanti funzioni: deve capire come funziona il servizio e spiegarlo agli altri genitori, saper proporre, criticare, suggerire.*

*I membri della commissione mensa svolgono controlli sensoriali, in quanto la loro attività deve essere limitata alla osservazione dello stato, delle condizioni igieniche e dell'impiego degli impianti, delle attrezzature, degli utensili destinati a venire a contatto con gli alimenti, dei mezzi di trasporto, delle materie prime, degli ingredienti e degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, dei procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia, dei mezzi e delle modalità di conservazione e stoccaggio negli impianti frigoriferi, dell'igiene dell'abbigliamento del personale, delle modalità di cottura, delle modalità di distribuzione, del lavaggio e impiego dei sanificanti, delle modalità di sgombero dei rifiuti, dello stato igienico sanitario del personale addetto, delle condizioni igieniche dei servizi, della professionalità degli addetti, della conformità del menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della somministrazione, presso i singoli refettori, in spazio distinto e separato, la degustazione di campioni del pasto del giorno, con stoviglie a perdere fornite dal personale di cucina,*

*nonchè potranno presenziare alla distribuzione e al consumo dei pasti e alle operazioni di pulizia e sanificazione senza interferire, creare disagio o rallentamento alla normale attività degli addetti.*

*La commissione mensa potrà recarsi presso il centro cottura, in maniera programmata con il competente settore comunale, onde non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione, per effettuare la visita dei locali stoccaggio e conservazione degli alimenti e la verifica delle attrezzature in uso e per assistere alla preparazione, cottura, confezionamento o carico dei pasti.*

*Tale visita andrà accompagnata da un rappresentante comunale.*

*Nello svolgimento delle loro funzioni, i Rappresentanti della Commissione Mensa dovranno operare nel rispetto delle norme igienico sanitarie evitando qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.*

*Per qualsiasi rilievo o problema dovesse presentarsi, essi, non potendo intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale dipendente dalla Gestione, potranno richiedere l'intervento del Comune, comunicando in maniera circostanziata e motivata quanto riscontrato, al fine di rendere efficaci gli eventuali interventi correttivi.*

### **Conclusioni**

*È necessario, quindi, essere consapevoli nel sostenere che il compito del servizio mensa non può essere quello di "accontentare tutti", ma esso deve promuovere, da un lato un'educazione alimentare e garantire, dall'altro, qualità e sicurezza dei cibi.*

**TABELLA RIPIEGLATIVA DELLE TECNICHE DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**

<b>Sistema di distribuzione</b>	<b>Caratteristiche</b>	<b>Trattamento dopo la cottura</b>	<b>Temperatura di conservazione</b>	<b>Tempo limite di conservazione</b>	<b>Trattamento preliminare al consumo</b>	<b>Produzione</b>
<b>Legame fresco - caldo</b>	produzione e consumo disgiunti nello spazio	mantenimento a temperatura $> +60^{\circ}\text{C}$	$> +60^{\circ}\text{C}$	4 ore	mantenimento a temperatura $> +60^{\circ}\text{C}$	giornaliera
<b>Legame refrigerato</b>	produzione e consumo differiti nel tempo e disgiunti nello spazio	raffreddamento rapido (tempo max. 2 ore) a temperatura inferiore o uguale a $+10^{\circ}\text{C}$	$0^{\circ}/+4^{\circ}\text{C}$	6 giorni compreso quello di produzione	rinvenimento a temperatura $> +65^{\circ}\text{C}$	programmata su 5 gg
<b>Legame surgelato</b>	produzione e consumo differiti nel tempo e disgiunti nello spazio	raffreddamento rapido (tempo max. 2 ore) a temperatura inferiore o uguale a $+10^{\circ}\text{C}$	$-20^{\circ}\text{C}$	6 mesi	rinvenimento a temperatura $> +65^{\circ}\text{C}$	giornaliera