SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

Dott. ANDREOTTI L.
C.F. NDR LCU 57M11 A966A
Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Validato il 06/10/16

DIPARTIMENTO CURE PRIMARIE - DISTRETTO CENTRO NORD
Unità Operativa di Pediatria di Comunità Ferrara-Copparo

SCUOLA PRIMARIA "BRUNO CIARI"
Via Comacchio 378
Cocomaro di Cona (FE)



M111

In vigore dal 03/11/2015 **MENU' MENSILE** *(le modifiche per diete speciali in allegato per le cuoche)* autunnale-invernale

	PRIMI PIATTI	*SECONDI PIATTI*	*CONTORNO*		*DESSERT*
1a settimana	**dal**	**al**			
Lunedì	Pasta al tonno	Formaggio	Carote crude (Insalata mista)	Pane	Frutta
Martedì	Pasta con olio e grana	Seppie in umido	Piselli	Patate lessate/purea	Frutta
Mercoledì	Crema di patate + crostini	Cotoletta di tacchino al forno	Insalata mista	Pane	Frutta
Giovedì	Risotto allo zafferano	Bocconcini di pollo	Fagiolini	Pane	Frutta
Venerdì	Pasta al ragù di carne	Torta salata	Spinaci (Carote crude)	Pane	Frutta
2a settimana	dal	al			
Lunedì	Risotto alla parmigiana	Prosciutto cotto e crudo	Finocchi	Pane	Dolce
Martedì	Pasta con pomodoro	Pesce al forno	Insalata mista	Pane	Frutta
Mercoledì	Pasta alla pizzaiola	Arrosto di manzo/tacchino al forno	Carote	Patate lessate/purea	Frutta
Giovedì	Crema di verdure	Frittata al forno con verdure/uova sode	Fagioli	Pane	Frutta
Venerdì	Pasta con zucchine	Fettina di suino ai ferri	Insalata mista	Patate al forno	Frutta
3a settimana	dal	al			
Lunedì	Pasta con sugo di pesce	Spezzatino di manzo	Insalata mista	Pane	Frutta
Martedì	Pasta con verdure	Prosciutto cotto e crudo	Finocchi (Cavolo)	Pane	Frutta
Mercoledì	Passato di verdure	Pizza	Carote (Insalata mista)	Pane	Frutta
Giovedì	Risotto con zucca	Frittata con formaggio	Spinaci	Pane	Frutta
Venerdì	Pasta con olio e grana	Cotoletta di pesce al forno	Zucchine	Patate lessate (Polenta)	Frutta
4a settimana	dal	al			
Lunedì	Pasta e fagioli	Pesce olio e limone al forno	Insalata mista	Pane	Frutta
Martedì	Pasta con tonno	Mozzarella	Pomodori gratinati	Pane	Frutta
Mercoledì	Passato di verdure	Fettina di tacchino ai ferri	Cavolo	Patate al forno	Frutta
Giovedì	Gnocchi di patate	Pollo al forno	Zucchine	Pane	Frutta
Venerdì	Risotto con funghi	Svizzera	Carote (Insalata mista)	Pane	Frutta

LEGENDA:

- L'alternanza di LIMANDA/PLATESSA/MERLUZZO/HALIBUT dipende dalla fornitura
- La verdura è preferibile di stagione; il contorno fra parentesi va possibilmente offerto assieme a quello indicato o vanno alternati
- La frutta è preferibile di stagione; può essere fresca o al forno e può sostituire qualsiasi dessert. Il dolce viene offerto una volta al mese.
- Le diete e preparazioni alimentari speciali sono concordate prima con le cuoche e i genitori dei bambini; con l'utilizzo degli alimenti permessi, devono essere il più possibile simili a quelle degli altri bambini e bilanciate per composizione
- **Si ricorda ai genitori dei bambini che le certificazioni dietetiche vanno rinnovate annualmente** (in deroga solamente per patologie croniche o se non ci sono variazioni)

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

DIPARTIMENTO CURE PRIMARIE - DISTRETTO CENTRO NORD
Unità Operativa di Pediatria di Comunità Ferrara-Copparo

C.F. NDR L[illegible]7M11 A965Q
Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
[illegible]ne Alimenti e Nutrizione

Validato il 06/10/2016

SCUOLA PRIMARIA "BRUNO CIARI"
Via Comacchio 378
Cocomaro di Cona (FE)



M112

In vigore dal 21/09/2014 **MENU' MENSILE** *(le modifiche per diete speciali in allegato per le cuoche)* estivo-primaverile

	PRIMI PIATTI	*SECONDI PIATTI*	*CONTORNO*		*DESSERT*
1a settimana	**dal**	**al**			
Lunedì	Pasta al tonno	Formaggio	Carote	Pane	Frutta
Martedì	Pasta al pomodoro	Svizzera	Zucchine (melanzane)	Pane	Frutta
Mercoledì	Crema patate-carote/zucchine(1)	Arrosto manzo/tacchino al forno(1)	Insalata mista	Pane	Frutta
Giovedì	Pasta con prosciutto piselli	Uovo sodo con verdure	Pomodori	Pane	Frutta
Venerdì	Riso con verdure di stagione	Pesce alla pizzaiola	Finocchi	Patate lessate/purea	Frutta
2a settimana	**dal**	**al**			
Lunedì	Insalata di riso	Frittata di verdure	Pomodori	Pane	Frutta
Martedì	Minestrone ortolano	Bocconcini di pollo	Carote	Pane	Frutta
Mercoledì	Pasta con pomodoro e basilico	Pesce gratinato o in umido	Insalata mista	Pane	Frutta
Giovedì	Pasta mediterranea	Formaggio	Pomodori al forno	Pane	Frutta
Venerdì	Pasta con tonno	Prosciutto crudo e cotto	Finocchi	Pane	Frutta
3a settimana	**dal**	**al**			
Lunedì	Riso con verdure di stagione	Cotoletta di pesce	Insalata mista	Pane	Frutta
Martedì	Pasta al tonno	Formaggio	Carote	Pane	Dolce
Mercoledì	Pasta e fagioli	Cosce di pollo al forno	Spinaci	Pane	Frutta
Giovedì	Pasta con ragù di carne	Torta salata	Finocchi	Pane	Frutta
Venerdì	Pasta con pomodoro	Fettina di suino ai ferri	Insalata verde	Patate al forno	Frutta
4a settimana	**dal**	**al**			
Lunedì	Minestrone di verdura	Pizza	Finocchi	Pane	Frutta
Martedì	Pasta con sugo ortolano	Frittata con formaggio	Carote	Patate al forno	Frutta
Mercoledì	Pasta con pomodoro	Carne di manzo alla pizzaiola	Insalatone di verdure	Pane	Frutta
Giovedì	Risotto alla parmigiana	Mozzarella alla caprese	Pomodori	Pane	Frutta
Venerdì	Gnocchi di patate	Pesce olio e limone al forno	Insalata mista	Pane	Frutta

(1) in alternanza

LEGENDA:

- L'alternanza di LIMANDA/PLATESSA/MERLUZZO/HALIBUT dipende dalla fornitura
- La verdura è preferibile di stagione; il contorno fra parentesi va possibilmente offerto assieme a quello indicato o vanno alternati
- La frutta è preferibile di stagione; può essere fresca o al forno e può sostituire qualsiasi dessert. Il dolce viene offerto una volta al mese.
- Le diete e preparazioni alimentari speciali sono concordate prima con le cuoche e i genitori dei bambini; con l'utilizzo degli alimenti permessi, devono essere il più possibile simili a quelle degli altri bambini e bilanciate per composizione
- **Si ricorda ai genitori dei bambini che le certificazioni dietetiche vanno rinnovate annualmente** (in deroga solamente per patologie croniche o se non ci sono variazioni)

SCHEDA DI VALUTAZIONE MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA - CONFORMITA' STANDARD NUTRIZIONALI

STRUTTURA PRIMARIA BACIARI COMUNE / I FERRARA

1 DATI STRUTTURA COCOLURO CONF

1a Tipologia delle strutture di produzione pasti	I
centro produzione pasti (CPP)	
cucina con somministrazione interna e pasto veicolato	
cucina con solo somministrazione interna	X

1b Numero strutture servite	N°
nido d'infanzia	
scuola dell'infanzia	
scuola primaria	1
scuola secondaria di 1°grado	
scuola secondaria di 2°grado	

1c Numero utenti serviti (facoltativo)	N°
nido d'infanzia	
scuola dell'infanzia	
scuola primaria	
scuola secondaria di 1°grado	
scuola secondaria di 2°grado	

2 STANDARD: PRINCIPI GENERALI

2a Tabella Dietetica	
Elaborazione tabella:	I
AUSL (U.O. _____)	
Altri (specificare _____)	

2a Parere di conformità AUSL:	I
U.O. SIAN	X
Pediatria di comunità	

Varietà e stagionalità	C	V
n° di settimane della tabella	4	
Menù stagionali (invernale / estivo)		X

2b Rispetto standard nutrizionali	C
si	X (*)
in parte	
no	

3 STANDARD: APPORTO DI NUTRIENTI

3a Tabella con ripartizione nutrienti	C
presenza tabella nutrienti	
solo calorie e macronutrienti	

3a	C
completa (micronutrienti, fibra)	
suddivisione per pasti	

3b Tabella quantità alimenti	C	V
presenza tabella quantità alimenti		NO
con suddivisione quantità per fasce di età		NO

4 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI PRANZO

4a Variabilità	C	V
verdure / ortaggi diversi nella settimana	SI	
frutta diversificata nella settimana	N.A.	
utilizzo altri cereali oltre al grano		NO
utilizzo di legumi diversi		NO

4b Frequenze settimanali	C	V
MAX 1 volta		
pasta all'olio		SI
uova		SI
formaggi (all. 3°)		SI
piatto freddo (max 2 volte nel periodo estivo)		SI
patate		SI
MIN 1 volta		
passati/ zuppe/ brodi		SI
legumi (allegato 3°)		SI
carne fresca		SI
pesce		SI
MIN 2 volte		
verdura cruda		SI

4c Frequenze quindicinali	C	V
pasta all'uovo		SI
affettato (sett. consecutive)		SI

4d Frequenze particolari	C
dolci: prodotti freschi da forno solo per Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scol.	

(*) Positivo dopo invio tabelle grammature (7/10/16)

5 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI MERENDA del MATTINO

5a frequenze giornaliere	C
frutta diversificata nella settimana	

5b frequenze mensili particolari	C
dolci: prodotti freschi da forno 1 volta al mese solo per compleanni	

6 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI MERENDA POMERIDIANA

6a frequenze giornaliere	C
frutta diversificata nella settimana	

6b frequenze settimanali	C
latte / yogurt / frutta fresca di stagione: 1-2 volte a settimana	

6c frequenze quindicinali	C
pane / cereali in fiocchi / prodotti da forno freschi salati / prodotti da forno freschi dolci: 0-1 volta a settimana	

VERIFICA DEL 06/10/2016 ADDETTO ALLA VERIFICA _____

AUSL FERRARA
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa NELLY BIGLIARDI
DIETISTA

AUSL FERRARA Dipartimento SANITA' PUBBLICA U.O. IAN

SCHEDA DI VALUTAZIONE MENU' RISTORAZIONE SCOLASTICA - CONFORMITA' STANDARD NUTRIZIONALI

STRUTTURA PRIMARIA B. CIARI COCCHIARO CONA COMUNE / I FERRARA

1 DATI STRUTTURA

1a Tipologia delle strutture di produzione pasti	I
centro produzione pasti (CPP)	
cucina con somministrazione interna e pasto veicolato	
cucina con solo somministrazione interna	X

1b Numero strutture servite	N°
nido d'infanzia	
scuola dell'infanzia	
scuola primaria	1
scuola secondaria di 1°grado	
scuola secondaria di 2°grado	

1c Numero utenti serviti (facoltativo)	N°
nido d'infanzia	
scuola dell'infanzia	
scuola primaria	
scuola secondaria di 1°grado	
scuola secondaria di 2°grado	

2 STANDARD: PRINCIPI GENERALI

2a Tabella Dietetica	I
Elaborazione tabella:	
AUSL (U.O. _____)	
Altri (specificare _____)	

2a Parere di conformità AUSL:	I
U.O. SIAN	X
Pediatria di comunità	

Varietà e stagionalità	C	V
n° di settimane della tabella	4	
Menù stagionali (invernale / estivo)		SI

2b Rispetto standard nutrizionali	C
si	X (*)
in parte	
no	

3 STANDARD: APPORTO DI NUTRIENTI

3a Tabella con ripartizione nutrienti	C
presenza tabella nutrienti	NO
solo calorie e macronutrienti	

3a	C
completa (micronutrienti, fibra)	
suddivisione per pasti	

3b Tabella quantità alimenti	C	V
presenza tabella quantità alimenti		NO
con suddivisione quantità per fasce di età		NO

4 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI PRANZO

4a Variabilità	C	V
verdure / ortaggi diversi nella settimana	SI	
frutta diversificata nella settimana	N.A.	
utilizzo altri cereali oltre al grano		NO
utilizzo di legumi diversi		NO

4b Frequenze settimanali	C	V
MAX 1 volta		
pasta all'olio		SI
uova		SI
formaggi 4 fette		IN PASTE
piatto freddo (max 2 volte nel periodo estivo)		SI
patate		SI
MIN 1 volta		
passati/ zuppe/ brodi		SI
legumi		NO
carne fresca		SI
pesce		SI
MIN 2 volte		
verdura cruda		SI

4c Frequenze quindicinali	C	V
pasta all'uovo		SI
affettato		SI

4d Frequenze particolari	C
dolci: prodotti freschi da forno solo per Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scol.	NO

(*) Positivo dopo invio tabelle grammature (7/10/16)

5 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI MERENDA del MATTINO

5a frequenze giornaliere	C
frutta diversificata nella settimana	

5b frequenze mensili particolari	C
dolci: prodotti freschi da forno 1 volta al mese solo per compleanni	

6 STANDARD: FREQUENZA ALIMENTI MERENDA POMERIDIANA

6a frequenze giornaliere	C
frutta diversificata nella settimana	

6b frequenze settimanali	C
latte / yogurt / frutta fresca di stagione: 1-2 volte a settimana	

6c frequenze quindicinali	C
pane / cereali in fiocchi / prodotti da forno freschi salati / prodotti da forno freschi dolci: 0-1 volta a settimana	

VERIFICA DEL 06/10/2016

ADDETTO ALLA VERIFICA

AUSL FERRARA
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa NELLY BIGLIARDI
DIETISTA

Tab. 8 - Porzioni di alimenti indicate per il pranzo di bambini e ragazzi.

alimenti	scuola				
	nido 0 ÷ 3 anni	materna 4 ÷ 5 anni	elementare 6 ÷ 8 anni	9 ÷ 10 anni	media 11 ÷ 14 anni
	porzione (g)	porzione (g)	porzione (g)		porzione (g)
minestre in brodo					
pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali o di carne	20÷25	25÷30	30÷35	35÷40	40÷45
pastina di semola o all'uovo per passati di verdure o di legumi	15÷20	20÷25	25÷30	30÷35	35÷40
riso, farro, miglio, orzo, cuscus	15÷20	20÷25	25÷30	30÷35	35÷40
verdura fresca per passati	100	120	130	150	180
legumi secchi per passati	10÷15	15÷20	20÷25	20÷25	25÷30
paste asciutte					
pasta di semola o all'uovo fresca, riso, mais, orzo e altri cereali	35÷40	40÷45	45÷50	50÷55	70÷80
pasta all'uovo secca	30÷35	35÷40	40÷45	45÷50	65÷75
pasta all'uovo ripiena		80	90	100	120
ortaggi per sughi vegetali	45÷50	50÷55	55÷60	60÷65	80÷90
carne o pesce per ragù	10	15	20	25	30
pietanze					
carne	40÷50	50÷60	60÷65	65÷70	70÷80
pesce	50÷60	60÷70	70÷80	80÷100	100÷120
uova (unità)	1	1	1	1	1
prosciutto o bresaola	20÷30	30÷40	40÷50	50÷60	60÷70
formaggi a breve stagionatura o molli	30	40	50	60	70
formaggi a media stagionatura o semiduri	20	30	35	40	45
formaggi a lunga stagionatura o duri	20	25	30	35	40
contorni					
ortaggi freschi	80	100	120÷130	140÷160	200÷250
verdura cruda a foglia	30	40	45	50	60
patate	70	90	110	130	150
olio					
olio extravergine d'oliva	12÷15	15÷20	20÷25	20÷25	25÷30
varie					
pane	20	30	40	50	60
frutta fresca intera, spremuta o frullata	100÷120	120÷140	140÷150	150÷180	180÷200
frutta oleosa	10	15	20	20	25

Note: le quantità sopraccitate si riferiscono al peso dell'alimento al crudo e al netto degli scarti. Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle.
In caso di pasti veicolati, a garanzia della miglior qualità del servizio (es. per far fronte alle perdite per caduta di contenitori, ecc.) è opportuno prevedere un incremento di circa il 10% delle forniture, questo quantitativo non sarà, tuttavia distribuito ai ragazzi.
Per le carni, in base ai tipi e alle ricette, è possibile aumentare la quantità fino ad un massimo del 10%.
Grissini e crackers sarebbe preferibile non utilizzarli, in caso contrario consigliarli non più di una volta la settimana nelle stesse quantità indicate per i biscotti secchi;
Qualora lo si ritenga opportuno si può aumentare le porzioni giornaliere dei primi piatti di 5 o 10 grammi avendo cura di diminuire di altrettanti grammi la razione di pane o viceversa;
La pasta fresca ripiena sarebbe preferibile consigliarla solo per occasioni particolari.

Dott. ANDREOTTI LUCIO
C.F. NDR LCU 57M11 A965Q
Azienda U.S.L. di Ferrara
Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione