



**REGIONE CAMPANIA**  
**AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO**  
[www.aslavellino.it](http://www.aslavellino.it)

Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Tel. 0825-292621-07-06-11 – Fax 0825-292606  
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino  
[sian@aslavellino.it](mailto:sian@aslavellino.it)

Avellino, 30.09.2024

Ufficio Pubblica Istruzione

COMUNE DI BAGNOLI IRPINO

**Oggetto: Refezione scolastica 2024/2025 Comune di Bagnoli Irpino-Menù, tabelle dietetiche con computo nutrizionale e grammature**

Facendo seguito alla richiesta di Codesta Amministrazione, si trasmette, in allegato, il menù, predisposto dalla scrivente Unità Operativa per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado unitamente alle tabelle dietetiche, con l'indicazione delle grammature previste per ogni singolo alimento di ciascuna pietanza e l'apporto calorico totale, proteico, glucidico e lipidico del pranzo.

Il menù e le relative tabelle sono stati formulati nell'intento di favorire e promuovere una corretta alimentazione nell'ambito del servizio di refezione fornito agli scolari.

Si è provveduto a promuovere il consumo di frutta, verdura fresca di stagione, legumi, cereali integrali, olio extravergine di oliva, pesce etc, aumentando la variabilità e la qualità complessiva degli alimenti introdotti con la dieta.

Il pranzo nella mensa scolastica, infatti, ha uno scopo oltre che nutrizionale anche educativo, diventando un'ottima occasione in cui il bambino ha la possibilità di acquisire corrette abitudini alimentari.

Le grammature sono state calcolate considerando il fabbisogno energetico medio necessario a coprire le esigenze dei bambini nelle diverse fasce di età considerate, ricavandole dalle tabelle di riferimento dei Livelli di Assunzione Giornaliera Raccomandati per la popolazione Italiana (LARN IV rev.2014).

Nell'intento di aumentare sempre più la variabilità e l'appetibilità delle pietanze proposte si suggerisce di introdurre colori e tagli di verdure diversi (listarelle- julienne-rondelle) in modo da invogliare il bambino all'assaggio.

Si consiglia, inoltre, di utilizzare per la preparazione di pure sempre patate fresche.

Ogni giorno dovrà essere previsto un panino di 50 gr da sostituire almeno due volte a settimana con uno di farina integrale, per aumentare l'apporto di fibra.

Si consiglia di proporre un frutto diverso nei cinque giorni della settimana scegliendo sempre tra quelli di stagione (kiwi- clementine- premuta di arancia- mela-pera- loti) .

Una volta a settimana è prevista la somministrazione di formaggi freschi a scelta tra scamorza-ricotta- mozzarella - fiordilatte tenendo conto anche del gradimento da parte dei bambini.

Si consiglia di prevedere nell'ambito del servizio di refezione scolastica anche la possibilità di menù alternativi per motivi etnici o religiosi e diete in bianco per bambini con indisposizione temporanea.

Si invita inoltre la SV a voler considerare le indicazioni di seguito riportate:

- Privilegiare l'utilizzo di sale iodato per la prevenzione del gozzo, endemico nel nostro territorio.



- Utilizzare come ingrediente di base la preparazione dei pasti.
- Privilegiare l'utilizzo di prodotti freschi, di prima scelta, soprattutto per carni e verdure; i tagli della carne devono essere rigorosamente disossati e alla preparazione di polpette non devono essere aggiunti fecola di patata, proteine del latte, destrosio. La carne dovrà essere macinata, laddove è possibile, presso il centro di preparazione dei pasti.
- Preferire la fornitura di pesce surgelato o congelato (filetti di merluzzo-platessa), accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle, ricordando che nella fase di lavorazione è assolutamente vietato lo scongelamento in acqua o il congelamento di un prodotto fresco o già scongelato.

Rispetto ai menù e alle tabelle dietetiche proposte è ovviamente possibile operare interventi correttivi sia qualitativi che quantitativi, dettati da situazioni logistiche, culturali o strutturali, che solo chi provvede ad erogare il servizio può conoscere e modellare in base al capitolato d'appalto sottoscritto, alle attrezzature presenti nei centri di cottura, alle modalità di conferimento dei pasti, al gradimento da parte degli alunni.

È possibile infatti apportare modifiche alle pietanze previste nel menù in presenza di difficoltà tecniche emerse nel corso della loro preparazione, o perché non mantengono caratteristiche organolettiche adeguate nel corso del trasporto, allorché i pasti vengano veicolati dall'esterno, o allorquando si verifichi uno scarso gradimento da parte degli scolari. Sarà sufficiente sostituire quella pietanza con un alimento dello stesso gruppo; prediligendo sempre alimenti molto semplici poco manipolati riducendo quelli di origine industriali.

Nel caso, invece, di variazioni sostanziali che modificano ampiamente l'aspetto energetico/nutrizionale, è necessario formulare richiesta formale di variazioni a questo Servizio.

Si ricorda ancora di prevedere, in ottemperanza all'art.4 della L.R. n. 2 dell'11/02/03, la fornitura di pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi con l'alimentazione, di cui all'art.1 della stessa legge (celiaco o intolleranza al glutine; fibrosi cistica del pancreas), nonché ai diabetici, dislipidemici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere.

In tal caso, la richiesta dovrà essere inoltrata, a cura di codesta Amministrazione, alla scrivente U.O. per la valutazione o predisposizione di menù personalizzati, con adattamento del menù adottato, indicando il nome dell'alunno, ed allegando copia della certificazione medica, nella quale dovranno essere indicati con chiarezza gli alimenti da evitare.

Nel caso vengano adottati menù personalizzati dei precedenti anni scolastici, è comunque necessario inviare l'elenco delle diete speciali e dei centri cottura ove vengono allestite, alla scrivente U.O. per consentire la predisposizione dell'opportuna vigilanza.

Resta immutato l'obbligo della conservazione in modo idoneo (in frigorifero ed etichettato) di almeno un pasto completo per 48 ore successive alla somministrazione, da utilizzare come test in caso di sospetta tossinfezione.

Laddove i pasti vengano consumati in una sede diversa da quella della loro preparazione, gli stessi andranno trasportati in contenitori atti, oltre che a garantire sufficienti condizioni igienico sanitarie degli alimenti, anche al mantenimento della temperatura ( $>60-65^{\circ}\text{C}$  per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, non superiore a  $10^{\circ}\text{C}$  per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, fra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$  per latte e prodotti lattiero caseari).

In ogni caso è necessario che la mensa si doti di un piano di autocontrollo se non già in possesso.

- Si consiglia infine di distribuire il menù adottato alle famiglie, onde consentire loro l'integrazione dello stesso con i pasti consumati a casa per il raggiungimento del fabbisogno giornaliero.

**ASL AV**  
**Dipartimento di Prevenzione**  
Dott.ssa Anna Vitale  
Biologa specialista in  
**Scienza dell'Alimentazione**

**Direttore SIAN**  
Dott.ssa M. Prudente

Ente certificato UNI ISO 9001-2015