



Sede Legale Torre del Greco
Via Marconi 66 - CAP 80059
protocollo@pec.aslnapoli3sud.it
www.aslnapoli3sud.it

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Alcide de Gasperi 167 - 80053 Castellammare di Stabia
Tel. Fax 081-8729517-828
e-mail dippr.siaen@pec.aslnapoli3sud.it

COMUNE DI POMPEI
N. 0041582/I
del 28/09/2016 - 09:19



Prot. n.470 B/SIAN del 27.09.2016

Comune di Pompei
Servizio Pubblica Istruzione
c.a. Dr. A. Sorrentino

Oggetto : Menù scolastico – richiesta parere. Rif. Nota n. 40385/U/2016.

In riscontro alla nota di cui all'oggetto ed alla luce delle considerazioni precedentemente espresse da codesta Amministrazione, tenuto conto che "il menu vigente è in linea di massima accettato" considerato che lo stesso rispecchia tradizioni ed abitudini della popolazione italiana e locale si comunica che:

- È stato valutato il rispetto di quelle che sono le raccomandazioni delle Linee Guida per una sana alimentazione, mantenuta adeguata la proposta nutrizionale tenendo conto degli "Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo della fascia scolastica indicata (scuola dell'infanzia) con tabelle dietetiche che, relativamente al pasto principale, devono coprire circa il 35-40 % del fabbisogno calorico (Allegato A") giornaliero per sesso e per età, ai LARN (livelli raccomandati di assunzione giornaliera dei nutrienti - SINU) e alle Linee di indirizzo nazionale (provvedimento 29/ aprile 2011);
- Gli elementi di miglioramento alla proposta nutrizionale sono stati mantenuti e le variazioni proposte integrate ,tenendo conto del fatto che essendo " il menù in linea di massima accettato" si poteva aggiungere la quinta settimana di programmazione aggiungere senza stravolgere il menù stesso e le consolidate consuetudini alimentari degli utenti .

Per quanto sopra si trasmette in allegato la proposta revisionata ed integrata alla luce della Vs. richiesta ed in conformità e coerenza a quanto precedentemente già valutato (rif. Prot. .139/SIAN del 05.01.2015).

Rimanendo invariate le materie prime utilizzate e la fascia di utenza (infanzia) rimangono altresì invariate le grammature da utilizzare e le caratteristiche merceologiche già validate ed in uso da codesta amministrazione.

In relazione alla richiesta la prestazione resa è quella corrispondente a Prestazione n. 70 :
Valutazione di richiesta di variazione menù con relativo calcolo nutrizionale

(Secondo il tariffario regionale vigente - BURC. N.10 del 14 Febbraio 2011 Causale (da riportare sul bollettino) :
Prestazione n. 70 - Euro 58,88 + Iva sul cc Postale N. 1006500373 intestato ASL Na 3 Sud Attività Igiene e Sicurezza del
Lavoro - Servizio Tesoreria Via Alcide De Gasperi 167 - 80053 C/Mare Di Stabia)

Alla presente sono allegati :

1. menù invernale
2. modello prestazione n.70 per il completamento dell'istanza.

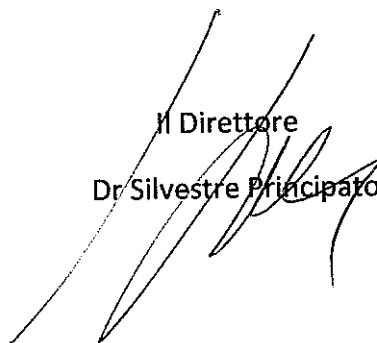
Restando disponibili per ogni eventuale chiarimento si porgono cordiali saluti.

Dr. Clotilde La Stella



Il Direttore

Dr. Silvestre Principato



SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO

ITALCERT

UNI EN ISO 9001

ASL Na 3 Sud "CERTIFICATO N° 5725GQ00

MENU' INVERNALE COMUNE DI POMPEI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

| | lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|------------------------|--|---|---|---|--|
| I a SETTIMANA | pasta al pomodoro S.V. cosce di pollo in umido pisellini | minestrone con pasta/riso frittata al formaggio o di patate o patate al forno | pasta e ceci mozzarella o formaggio fresco verdura cotta o cruda | pasta alla bolognese bianca polpette di bovino in umido verdura cotta o cruda | pasta e fagioli patate mais e carote |
| II a SETTIMANA | pasta al pomodoro polpette di bovino in umido verdura cotta o cruda | pasta e patate pollo o tacchino in umido carote o spinaci | riso e fagioli patate e verdura cotta o cruda | pasta al pomodoro prosciutto cotto mais e verdura cotte o cruda | pasta e lenticchie bastoncini di merluzzo verdura cotta o cruda |
| III a SETTIMANA | Pasta al pomodoro mozzarella o formaggio fresco verdura cotta o cruda | risotto al parmigiano bocconcini di merluzzo verdura cotta o cruda | pasta e fagioli patate mais e carote | pasta al pomodoro spezzatino di tacchino pisellini | pasta e lenticchie frittata al formaggio carote |
| IV a SETTIMANA | riso al pomodoro prosciutto cotto verdura cotta o cruda | pasta e ceci S.V. cosce di pollo in umido Purea di patate | minestrone con pasta o riso mozzarella o formaggio fresco verdura cotta o cruda | gnocchetti al pomodoro tocchetti di carne suina in umido verdura cotta o cruda | riso o pasta all'olio e parmigiano bastoncini di merluzzo verdura cotta o cruda |
| Va SETTIMANA | pasta e lenticchie tocchetti di tacchino alla pizzaiola verdura cotta o cruda | pasta al tonno Frittata agli spinaci | pasta e fagioli patate e carote | pasta o riso al pomodoro mozzarella o formaggio fresco mais | minestrone con pasta e patate filetti di merluzzo in umido verdura cotta |

NOTE AL MENU'

**P.U. PIATTO UNICO E' PROPOSTO SETTIMANALMENTE COME ALTERNATIVA AL PASTO CLASSICO (1° + 2° E CONTORNO) ED HA UNA COMPOSIZIONE DI PER SÉ SUFFICIENTE A RICOPRIRE IL FABBISOGNO NUTRIZIONALE DEL PASTO, POSSONO ESSERE CONSIDERATI PIATTI UNICI, OLTRE AL 1° PIATTO DI LEGUMI E CEREALI (ES. PASTA E FAGIOLI) LA PIZZA, LA PASTA PASTICCIATA, ECC. ED ANCHE UN 2° PIATTO DI CARNE O DI PESCE CON POLENTA E/O PATATE, ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE, NELL'EVENTUALITÀ DEL PIATTO DI LEGUMI COMBINATI CON CEREALI, ABBIAMO PREVISTO LA POSSIBILITÀ DI INTEGRARE IL PASTO CON DOLCE ALLO YOGURT, AL FINE DI AGEVOLARE QUEI BAMBINI CHE POSSONO INCONTRARE DIFFICOLTÀ AD ACCETTARE QUESTA PROPOSTA.

**CON IL PRIMO PIATTO ASCIUTTO PREVEDERE SOLO IL CONTORNO DI VERDURE MENTRE CON IL PRIMO PIATTO IN BRODO AGGIUNGERE, ALLA QUANTITÀ DI VERDURE, LA QUANTITÀ DI PATATE INDICATA

*** OGNI GIORNO È PREVISTA LA SOMMINISTRAZIONE DI UN PANINO E DI UN FRUTTO FRESCO.

