

TABELLA DIETETICA per la RISTORAZIONE SCOLASTICA - anno scolas. 2016 / 2017 - estate 2017

La TABELLA DIETETICA è stata redatta sulla base delle indicazioni della SOCIETA' ITALIANA di NUTRIZIONE UMANA, delle LINEE GUIDA per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle LINEE STRATEGICHE per la Ristorazione Scolastica della Regione Emilia Romagna.

Queste ultime si possono reperire sul sito della Regione http://www.saluter.it/wcm/saluter/pubblicazioni/tutte_le_pubblicazioni/contributi/contributi.htm

LEGENDA:

TABELLA DIETETICA:

- copre l'intero anno, compreso il periodo estivo, con una particolare rotazione dei giorni e delle settimane per garantire più varietà anche agli utenti che consumano il pasto un giorno solo alla settimana;
- nella fascia orizzontale in alto, con sfondo grigio, sono indicati il numero della settimana e i giorni e mese di riferimento;
- nella fascia orizzontale in alto, con sfondo giallo, sono date alcune indicazioni di particolare importanza;
- nella prima colonna verticale sono indicati i giorni a cui si riferiscono le preparazioni - ogni colore identifica il tipo di alimento utilizzato nel secondo piatto: giallo = uovo / azzurro = pesce / verde = formaggio / rosso = carne rossa / arancio = carne bianca;
- nella seconda colonna sono indicati i pasti per i bimbi del nido d'infanzia 12-18 / 19-24 mesi con alcune indicazioni in blue: queste variazioni non sono obbligatorie e vanno quindi concordate con le educatrici; per la fascia di età 0 -12 mesi vanno sempre considerate le indicazioni del Pediatra di Libera Scelta, anche se per le conoscenze scientifiche ad oggi, è auspicabile uno svezzamento che partendo dal 6° mese di età, preveda l'inserimento di tutti gli alimenti entro l'8° / 9° mese (ad eccezione del latte vaccino: 12° mese) e un più rapido utilizzo di alimenti freschi tritati e spezzettati;
- nella terza e quarta colonna sono indicate le preparazioni rispettivamente per i bimbi delle sezioni primavera (24-36 mesi) e della scuola d'infanzia, della scuola primaria e secondaria, con alcune indicazioni in verde, obbligatorie;
- nella quinta colonna sono indicate invece altre note e indicazioni di particolare importanza, insieme ad alcune possibili variazioni per le varie fasce di età;
- i giorni con sfondo grigio indicano i giorni festivi;
- nel periodo estivo è stato aggiunto il sabato (per i Centri Educativi Estivi che lo prevedono).

ALLEGATI:

- n°1, alimenti per spuntino e merenda pomeridiana (se prevista); n°2, tabella quantità per fascia di età; n°3, preparazioni possibili per feste e gite; n°4, ricettario, n°5, merende per spazio bambini.

NOTE GENERALI:

ALIMENTI UTILIZZATI:

- devono essere tutti corrispondenti a quelli indicati nelle schede tecniche redatte dalla AUSL. La Regione Emilia Romagna, con la Legge Regionale n°29 del 4/11/2002, imponeva l'utilizzo di prodotti biologici per la ristorazione scolastica: sarebbe auspicabile che le strutture che ancora non hanno adempiuto a tale normativa, iniziassero a inserire almeno qualche alimento proveniente da agricoltura biologica o almeno a lotta integrata, dando la priorità a quelli di maggior consumo;
- la tabella dietetica deve essere rispettata in tutti i suoi aspetti (comprese le quantità) per garantire una rotazione adeguata dei cibi anche a chi consuma il pasto un giorno solo a settimana;
- non è previsto l'utilizzo in particolare di dado per brodo, di pepe o peperoncino, di burro, strutto o altro grasso da condimento diverso dall'olio di oliva extra vergine;
- nella ristorazione scolastica viene utilizzato sale iodato, come da indicazioni nazionali e regionali;
- da questo anno scolastico è previsto, **per tutta la ristorazione scolastica, pubblica e privata**, ad esclusione dei nidi, l'utilizzo di **pasta integrale biologica almeno una volta al mese**.

PASTO d'EMERGENZA:

- da conservare presso i punti mensa e da ritirare o somministrare a fine dell'anno scolastico;
- per il nido d'infanzia: omogeneizzato di formaggio (0-12 mesi), parmigiano reggiano in monodose (13-36 mesi), polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la scuola per l'infanzia: parmigiano reggiano in monodose, polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la scuola primaria e secondaria di 1° livello: tonno in olio di oliva, fagioli in scatola, cracker all'olio extra vergine di oliva.

UOVA: nelle comunità infantili è vietata la somministrazione di uova crude o anche solo parzialmente cotte, come indicato dalle Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale, in qualunque tipo di preparazione - salata o dolce - confezionata dalla cucina o portata dall'esterno.

DIETE SPECIALI: per i bambini e gli adulti con problemi di allergie alimentari e malattie croniche vengono approntate e distribuite nelle mense scolastiche solo ed esclusivamente secondo le disposizioni indicate nella relativa procedura aziendale e nella circolare inviata a tutti gli enti e ai soggetti interessati (Comuni, Direzioni scolastiche Pubbliche e Private, Ditte di ristorazione).