



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE AVELLINO
 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
 Prot.N° 843 SIAN

Avellino, 05.12.2023

COMUNE DI AVELLINO

Dr.ssa Michela Spina

p.c. EP SPA

Oggetto: Refezione scolastica 2023/2023 Comune di Avellino – Vidimazione menù, tabelle dietetiche con computo nutrizionale e grammature

Visionato il menù da voi inviato il 21/02/2022, si esprime parere favorevole alla sua adozione e si trasmette, in allegato, tale menù validato.

Si consiglia di promuovere il consumo di frutta, verdura fresca di stagione, legumi, 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.

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 e di prediligere la cottura al forno di alimenti come cotoletta, bocconcini di pollo etc.

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

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

- Privilegiare l'utilizzo di sale iodato per la prevenzione del gozzo, endemico nel nostro territorio.
- Utilizzare olio extravergine d'oliva nella 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.

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. Principale Avellino, 0065680/2024

ranza 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 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.

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.

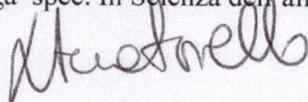
In ogni caso è necessario che la mensa si doti di un piano di autocontrollo se non già in possesso.

- 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.

Specialista ambulatoriale

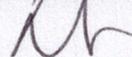
Dott.ssa Lucrezia Anatriello

Biologa spec. In Scienza dell'alimentazione



Direttore SIAN

Dott.ssa M. Prudente



Ente certificato UNI ISO 9001-2015

Azienda Sanitaria Locale "Avellino" – Via degli Imbimbo – 83100 Avellino-C.F. e P.IVA : 02600160648