



CONVITTO NAZIONALE “Umberto I”

*Scuola primaria - Scuola secondaria I grado
Liceo classico europeo - Liceo scientifico internazionale*

Via Bligny, 1 bis 10122 Torino

C.F. 80088620010

011.4338740 / 011.4396735

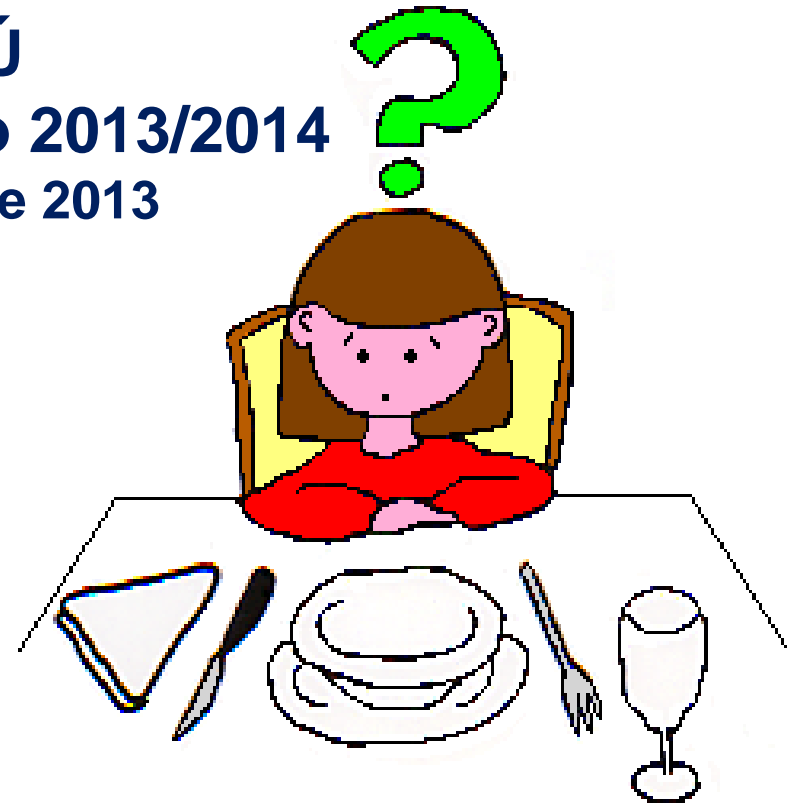
011.5215296



MENÚ

anno scolastico 2013/2014

19 novembre 2013



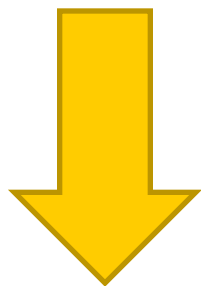
*Dott.sa Zanni Maria Grazia
tecnologo alimentare*

OBIETTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- ✓ promozione di corrette abitudini alimentari
- ✓ sicurezza igienico sanitaria
- ✓ conformità alle norme
- ✓ rispetto delle esigenze dell'utenza (diete speciali)
- ✓ gradimento sensoriale
- ✓ appropriatezza di tempi e modalità di servizio
- ✓ congruo rapporto qualità prezzo



Il pranzo offerto dal servizio di ristorazione scolastica rappresenta il **pasto principale** della giornata



40%

**APPORTO CALORICO
GIORNALIERO**



CARATTERISTICHE DEL MENÙ

- ✓ rispetto della normativa in materia di nutrizione
- ✓ alternanza e varietà dei cibi,
- ✓ tutela di prodotti tipici locali e bio
- ✓ utilizzo di ricette adeguate
- ✓ **vidimazione da parte degli organi di vigilanza**

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

LARN



LARN

Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti- Rev. 2003

PROPOSTE OPERATIVE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Regione Piemonte – ed. 03/2007

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Ministero della Salute – ed. 04/2010

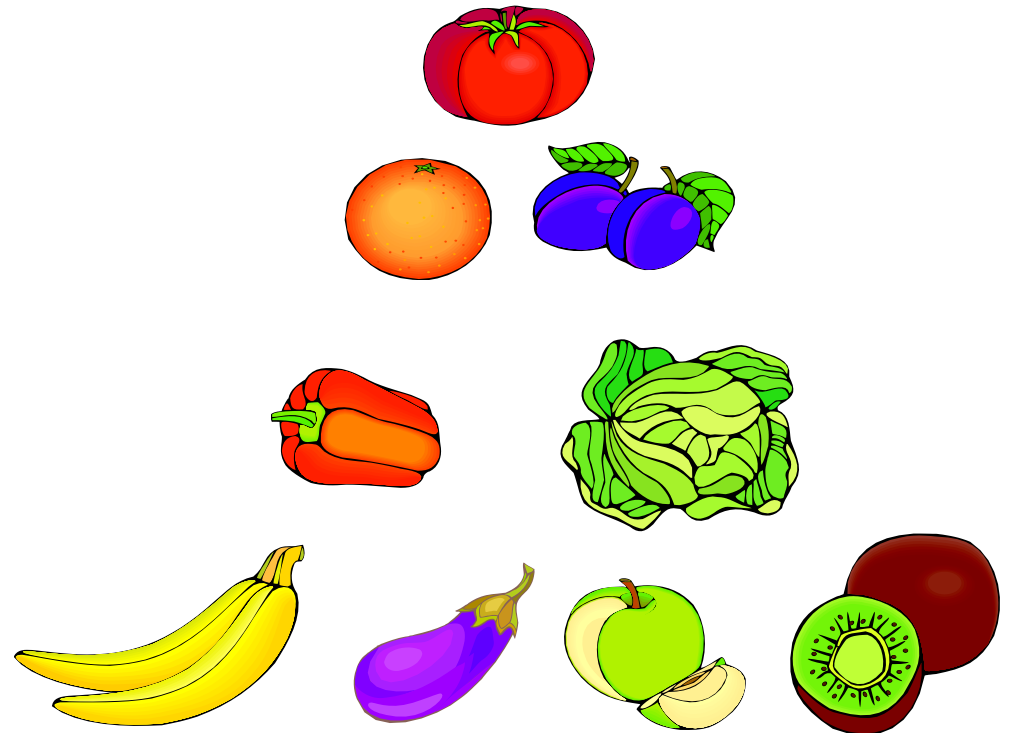


ALTERNANZA E VARIETÀ

2 STAGIONI:

✓ autunno, inverno

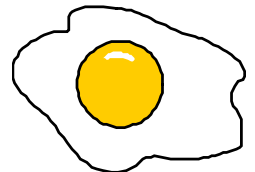
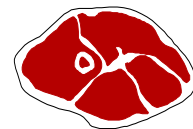
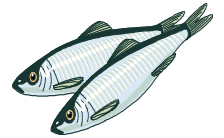
✓ primavera, estate



ALTERNANZA E VARIETÀ

VARIO: 6 settimane

- ✓ primi piatti asciutti (a base pasta, riso, kamut, farro)
- ✓ primi piatti in brodo (con pasta, riso, legumi: 1 volta /settimana)
- ✓ pizza (in alternativa al primo: 1-2 volte/6 settimane)
- ✓ carne (non più di 3 volte/settimana, magra di bovino, pollo, tacchino)
- ✓ affettato (bresaola, prosciutto cotto e crudo)
- ✓ pesce (merluzzo, sogliola, spada, tonno: 1-2 volte/settimana-150g)
- ✓ formaggio (formaggi freschi, no stagionati e/o erborinati)
- ✓ uova (frittata, strapazzate)



CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

- ✓ BIO (frutta e verdura fresca, olio evo, polpa di pomodoro, riso, fagioli borlotti e cannellini)
- ✓ filiera corta
- ✓ cereali integrali
- ✓ cereali diversi dal grano (kamut, farro)
- ✓ dado senza glutammato

VALIDAZIONE

La validità nutrizionale del menu è sottoposta a monitoraggio da parte degli organi di vigilanza

**I SIAN (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione)
hanno il compito di:**

- controllare i menù base e dietetici adottati
- segnalare, correggere eventuali incongruità riscontrate rispetto agli standard nutrizionali



GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

- ✓ Il genitore può chiedere alla direzione scolastica la somministrazione di un menù diverso da quello base
- ✓ La richiesta può essere inoltrata per:
 - accerta o presunta allergia o intolleranza alimentare
 - motivi religiosi
 - motivi sociali
- ✓ La scuola si fa carico delle spese di acquisto delle materie prime e gestione del confezionamento del pasto

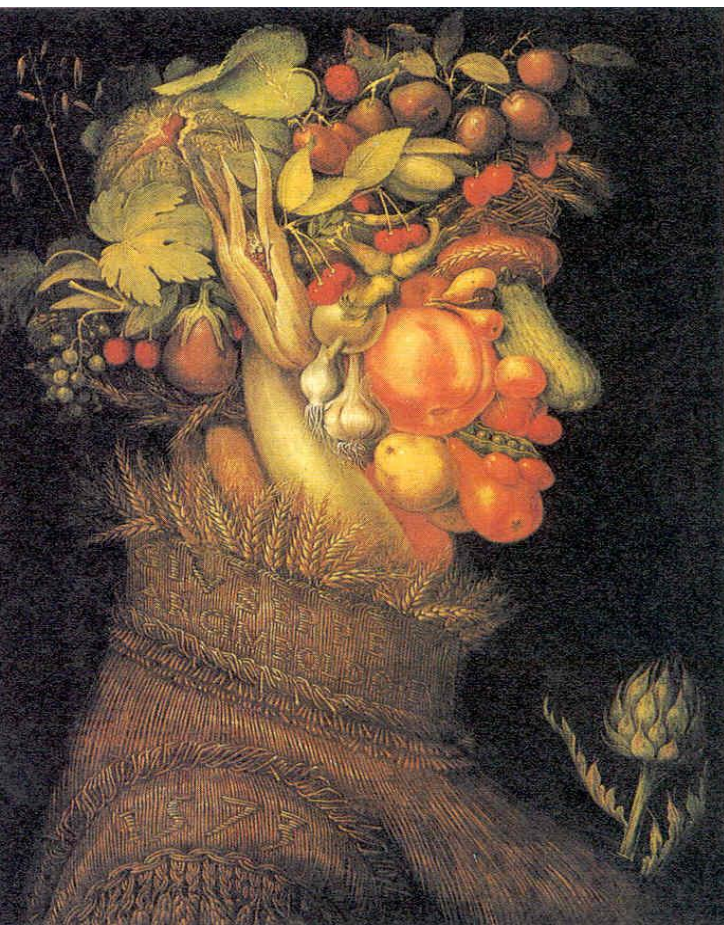


GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Il genitore che intende richiedere una dieta speciale deve

- ✓ Compilare e consegnare in direzione il “Modulo richiesta dieta speciale”
- ✓ Allegare, in caso di accertata o presunta allergia e/o intolleranza alimentare il certificato medico aggiornato all’anno scolastico in corso e completo di elenco di alimenti/ingredienti da evitare o limitare.





L'UOMO È CIÒ CHE MANGIA

(Ludwing Feurbach)