

Fabriano 07/02/2011

Al Comune di Fabriano
Servizio di Ristorazione Scolastica

e pc al Presidente della Commissione Mensa

Prot. 2890 - 51/SIAN

Oggetto : PIANO DIETETICO- raccomandazioni ed aggiustamenti

In esito alle considerazioni emerse nel corso degli incontri di presentazione del nuovo piano dietetico disposti dalla commissione mensa nei confronti dei rappresentanti di classe dei plessi afferenti agli istituti comprensivi e dei rappresentanti degli insegnanti, si è convenuto di trasmetterVi alcune raccomandazioni ed apportare leggeri aggiustamenti al piano dietetico:

- evitare l'utilizzo dell'aceto nel condimento della verdura cruda;
- prevedere, salvo richieste di diete speciali, l'utilizzo esclusivo di sale iodato quale condimento attenendosi comunque alla limitazione;
- utilizzo del parmigiano nel primo piatto esclusivamente in fase di porzionatura, previa espressa richiesta degli utenti;
- proporre le uova durante la settimana in modo diverso (frittata, uova sode, uova strapazzate), in modo da individuare la modalità di preparazione più gradita dagli utenti;
- la carne di vitello il lunedì può essere presentata come fettina o come hamburger
- per esigenze scolastiche di rientri delle varie classi, come dichiarato dai rappresentanti degli insegnanti di alcuni plessi scolastici, si è concordato, al fine di assicurare proposte eterogenee, lo spostamento del pasto del mercoledì della prima settimana con il pasto del giovedì.

Si precisa inoltre che è consentito solamente il ripasso per la frutta e la verdura.

Se l'alunno non mangia il primo piatto, non è previsto il ripasso del secondo piatto al fine di educare il bambino ad assumere un comportamento di rispetto della alternanza alimentare e delle regole della comunità. Per evitare tuttavia un deficit nutrizionale si consente di somministrare una singola porzione di pane e di secondo con contorno, ma con un aumento della grammatura come da protocollo allegato.

Ovviamente occorre che sia assicurata la corretta comunicazione al personale addetto alla distribuzione.

Si precisa che per stilare correttamente il menù estivo è opportuno che sia predisposto e trasmesso al SIAN un elenco dei vari rientri scolastici suddivisi per plesso di ogni istituto comprensivo.

Si richiede inoltre un organigramma dei punti cottura e dei terminali di distribuzione, che descriva sinteticamente le responsabilità, i ruoli e le modalità organizzative di preparazione e destinazione dei pasti.

Si allegano alla presente:

- menù modificato (scambio pasto del mercoledì della prima settimana con il pasto del giovedì).
- Variazioni grammatura nei casi di rifiuto primo piatto

Quanto sopra espresso conferma la attenzione che viene prestata alla erogazione di un servizio non inflessibile , ma che vuole essere pienamente accolto e confermato in famiglia .

Cordiali Saluti

Nutrizionista SIAN
dr. Luca Belli

Responsabile SIAN
dr.ssa Gabriella Colao

