



Dipartimento di Prevenzione - U.O.S.D. PREVENZIONE COLLETTIVA Distretti 71 - 72

Via Mons. A Sacco -Ex Ospedale- SANT'ARSENIO (SA) - Tel. 0975.373642 – Fax 0975.373613

E-mail: dp.uopc71_72@aslsalerno.it – PEC: dp.uopc71_72@pec.aslsalerno.it

Dirigente Medico Responsabile: Dr.ssa Rosa D'Alvano

AVVERTENZE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica Data di pubblicazione: 17 novembre 2021, ultimo aggiornamento 29 marzo 2022

MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo della Regione Campania per la sicurezza Alimentare e Sicurezza Nutrizionale nella Ristorazione collettiva" CRIPAT. DD N.260 del 09/07/2021

MENU' STANDARD adeguato alle " Linee di indirizzo della Regione Campania per l'elaborazione dei menu asili nido" CRIPAT. DD N.140 del 08/04/2021



ROSA
D'ALVANO
15.10.2026
13:20:58
GMT+02:00



1. FABBISOGNO NUTRIZIONALE e POSOLOGIA

I Parametri presi come riferimento per ricavare i fabbisogni di calorie, macro e micronutrienti sono state: le linee di indirizzo per la ristorazione Scolastica, EFSA, LARN e SINU. La grammatura di riferimento è calcolata sulla base dell'età della popolazione scolastica, è necessario conoscere e indicare le caratteristiche merceologiche delle materie prime privilegiando quei metodi di cottura che riducono al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento e tenendo in considerazione la tipologia di legume utilizzato e di somministrazione dei pasti.

2. ACQUA DA BERE

L'acqua da fornire deve recare la dicitura "acqua minerale", non effervescente che risponde ai criteri di Legge di cui al D.Lvo n.176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della direttiva 2009/54/CE). Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Reg. CE 1935/04, nonché AL Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500ml. L'acqua in confezione è in deroga al Decreto ministeriale del 25 luglio 2011 ed è giustificata per fatti sanitari e tecnici. La ditta deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

3. OLIO

L'olio da utilizzare **è solo olio extravergine d'oliva** che deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (UE) 29/2012 mod. dal Reg. (UE) 1069/2018 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva. Nel caso dell'olio extravergine d'oliva biologico, il prodotto deve essere conforme anche al Reg. (UE) 848/2018. Sono ammessi oli che abbiano caratteristiche organolettiche del tipo fruttato verde o fruttato maturo del tipo 'intenso', 'medio' o 'leggero'.

4. SALE ALIMENTARE

Deve essere utilizzato **unicamente sale arricchito in iodio**, così come previsto da D.M. 10 agosto 1995, n. 562 e dalla Legge 21 marzo 2005, n.55. Il fabbisogno in sale è stabilito in base alla fascia di età, nello specifico 4-6 anni 1.1g, 6-11 anni 1.4, 11-13 anni 1.7g.

ROSA
D'ALVANO
15.10.2026
13:20:58
GMT+02:00





5. PRIMI PIATTI

Per pasta di semola si intende pasta di semola di grano duro, **è possibile utilizzare semola integrale**. Si consiglia ad ogni buon conto il rispetto della dieta prevista poiché nell'elaborazione delle giornate si è tenuto conto dell'obiettivo fondamentale di garantire una Sana Alimentazione e momenti di Educazione alimentare. E' opportuno evitare gli abusi.

6. PESCE / CARNE

*E' possibile alternare tra filetti di sogliola/ platessa e merluzzo. La manipolazione dell'alimento (es. polpette di pesce) è concessa se effettuata in loco.

E' possibile sostituire la carne di pollo con quella di tacchino

Non è consentita la somministrazione di carne/ pesce ricomposta, né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

****Per polpette/hamburger preparati in loco da carne fresca in pezzi, il centro di cottura deve disporre di idoneo tritacarne/macina carne, da utilizzare e sanificare secondo le procedure HACCP, così da consentire la preparazione in sede nel rispetto del divieto CAM sopra richiamato. Rif.: D.M. 10 marzo 2020 n. 65, All. 1, Sez. C.a.1; Reg. (CE) n. 852/2004, All. II, Cap. V.***

7. PROSCIUTTO

Il prosciutto cotto deve presentare caratteristiche quali essere realizzate a partire da masse muscolari magre integre; essere privo di glutine, lattosio e proteine del latte; essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e altri additivi con attività gelificante o addensante e presentare una quantità di nitriti e nitrati conforme ai limiti di Legge (Reg. CE 1333/2008). E' consigliabile **per i bambini 3-10 anni tagliare o sminuzzare il prosciutto.**

***E' possibile sostituire il prosciutto cotto con prosciutto crudo (dalla scuola primaria) o fesa di tacchino arrosto.**

8. FORMAGGIO

È consentito alternare formaggi freschi quali ricotta/ stracchino/ certosino.

La mozzarella, per motivi di sicurezza è consentita per la scuola primaria e secondaria di primo grado.



ROSA
D'ALVANO
15.10.2026
13:20:59
GMT+02:00



Dipartimento di Prevenzione - U.O.S.D. PREVENZIONE COLLETTIVA Distretti 71 - 72

Via Mons. A Sacco -Ex Ospedale- SANT'ARSENIO (SA) - Tel. 0975.373642 – Fax 0975.373613

E-mail: dp.uopc71_72@aslsalerno.it – PEC: dp.uopc71_72@pec.aslsalerno.it

Dirigente Medico Responsabile: Dr.ssa Rosa D'Alvano

9. PANE

Possono essere impiegate farine “00”, “0”, “1”, “2” e “integrale”. **Il pane in forma di filone può essere somministrato a fette solo se tagliato al momento o all'inizio del servizio**, sempre che mantenga le proprie caratteristiche organolettiche e rispettando le grammature previste. I panini devono essere confezionati singolarmente. Si richiede, inoltre, l'utilizzo di pane avente le caratteristiche evidenziate nella Delibera di Giunta n.229 del 2 luglio 2019 che prevede lo schema di Protocollo di Intesa per la riduzione del sale nel pane tra Regione Campania e Confartigianato Imprese Campania, Unione Regionale Panificatori Campania, Associazione Provinciale Libera Panificatori Napoletani, Associazione Panificatori della Provincia di Salerno. In particolare, il sale non deve essere superiore al 1,7% riferito al peso della farina.

10. FRUTTA

A chiarimento del termine “frutta di stagione” è evidente la necessità di variare fra le diverse tipologie di frutta nel rispetto della stagionalità e nel ridurre l'impatto ambientale. Si precisa che **non è consentito** sostituire la portata frutta di stagione con Succhi di Frutta o alimenti simili.

Dott.ssa Biologo Nutrizionista Marzia Manilia

il Dirigente Responsabile U.O.S.D. PREVENZIONE COLLETTIVA

AREA INTERDISTRETTUALE 71/72 Dr.ssa Rosa D'Alvano



ROSA
D'ALVANO
15.10.2026
13:20:59
GMT+02:00