

Oggetto: Valutazione menù asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria del Comune di Arezzo

In riferimento ai piani nutrizionali di cui all'oggetto, valutati i calcoli bromatologici allegati alla domanda, si comunica che essi risultano essere, nella media settimanale, corretti sia nell'apporto calorico che nella suddivisione dei nutrienti, per la fascia d'età e di utenza considerate.

La variabilità delle proposte, che risulta accettabile nell'attuale contesto pandemico, ma che in particolar modo per la scuola primaria e secondaria di primo grado si discosta da quanto previsto dalle linee guida regionali, dovrà essere rivista non oltre un anno dalla data odierna.

Si rammenta che tale menù è da intendersi adeguato per soggetti che non presentino esigenze dietetiche particolari, per i quali dovrà essere predisposto un piano dietetico specifico.

Si raccomanda comunque di:

- a) *escludere l'utilizzo di estratti da brodo con glutammato monosodico e/o grassi vegetali idrogenati;*
- b) *variare la somministrazione di frutta e verdura (ad esempio per l'offerta delle verdure lesse), che dovrà seguire la stagionalità specifica, evitando le primizie e le produzioni tardive;*
- c) *utilizzare carni macinate al momento per la preparazione di polpette, hamburger e polpettoni;*
- d) *diversificare l'offerta di formaggio fresco, scegliendo tra stracchino, crescenza, caciotta fresca, robiolino, scamorza, etc., purché esente da polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti;*
- e) *evitare di creare rimanenze quando si somministra tonno in scatola;*
- f) *utilizzare prosciutto cotto di prima scelta senza polifosfati aggiunti;*
- g) *preferire quale formaggio da grattugiare sui primi piatti formaggi di tipo grana ben stagionati;*
- h) *utilizzare solo preparati in filtro per la preparazione di thè, camomilla ed altri infusi, evitando comunque l'utilizzo di preparati solubili;*
- i) *adottare cotture semplici e che riducano al minimo la perdita di nutrienti, quali la cottura al vapore, al forno, la cottura brasata; evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestrone, verdura, pasta); al posto della soffrittura, utilizzare l'appassimento delle verdure in poca acqua o brodo vegetale;*
- j) *condire la verdura cruda e la pasta subito prima che vengano servite;*
- k) *valutare sempre e caso per caso la compatibilità di alcune proposte che potrebbero costituire un rischio specifico di soffocamento in funzione dell'età dei bambini;*
- l) *servire ad ogni pasto la dose di pane prevista e, a fine pasto, la porzione di frutta;*



**DIPARTIMENTO DELLA
PREVENZIONE**
UF IGIENE PUBBLICA E NUTRIZIONE
Zona Aretina Casentino Valtiberina

Resp.le Dr.ssa Elena De Sanctis
Via P. Nenni 1
52100 Arezzo
tel. 0575 2551
fax 0575 529836
elena.desanctis@uslsudest.toscana.it

Resp.le del procedimento
Dr. Nicola Vigiani
Via Cesare Battisti, 13
52014 Poppi (Ar)
tel. 0575 568433
fax 0575 529836
nicola.vigiani@uslsudest.toscana.it

SEDE OPERATIVA SIENA
piazza Carlo Rosselli, 26
53100 Siena
centralino: 0577 535111

SEDE OPERATIVA GROSSETO
via Cimabue, 109
58100 Grosseto
centralino: 0564 485111

SEDE OPERATIVA AREZZO
via Curtatone, 54
52100 Arezzo
centralino: 0575 2551

SEDE LEGALE
via Curtatone, 54 Arezzo
52100 Arezzo
centralino: 0575 2551
P.I. e C.F.: 02236310518
web: www.uslsudest.toscana.it
pec: ausltoscanasudest@postacert.toscana.it

Infine si ricorda di attenersi al momento della somministrazione alle porzioni indicate nel menù: per rispettare le indicazioni nutrizionali è infatti necessario evitare di concedere il “bis”, o meglio limitarlo alle sole verdure, indifferentemente se cotte o crude (escludendo patate e legumi) e alla frutta.

L'occasione ci è gradita per porgere distinti saluti.

Il Dirigente Medico

Dr. Nicola Vigiani Firmato da
VIGIANI NICOLA