



COMUNE DI CONDOFURI
02/10/2014 AMMINISTRATIVI

1410739

RISCONTRO ALLA VS NOTA PROT. 1
ENTRATA ASP DIPARTIMENTO DI



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

Prot. n. 193

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile: Dott. Rocco Roberto Riso

Reggio Calabria, 29 SET 2014

FAX:
0965 720632

Il Responsabile
Comune di
Condofuri

Oggetto: Riscontro alla Vs. nota prot. n. 1410739 del 26.9.14
Inoltro Tabelle Dietetiche su due settimane. -- Suggerimenti operativi.

In relazione alla Vs. richiesta, meglio specificata in oggetto, lo scrivente - in allegato - inoltra le tabelle per la ristorazione scolastica, divise per fasce di età (Tabelle su due settimane).

Contestualmente, si prega la Sv. di notificare i genitori interessati, sia per l'integrazione calorica familiare, e sia per cogliere eventuali limitazioni che dovranno essere documentate dal punto di vista medico-specialistico, in maniera dettagliata.

Inoltre, nella considerazione che già a tre anni il bambino ha ben acquisito la capacità di masticare e deglutire, ma a volte volutamente si rifiuta di farlo, o per l'intero pasto o per alcuni alimenti, per la fascia di età tre - cinque anni, o sempre in presenza di disabilità, è assolutamente necessaria una maggiore ed incisiva vigilanza, da parte del personale di assistenza alla ristorazione scolastica.

In detta situazione, per maggiore sicurezza, se ritenuto necessario, in fase operativa, le portate previste, potranno essere già divise nei piatti in bocconi, nei momenti che precedono la distribuzione.

Distinti saluti.

29 SET 2014



Il Responsabile
Dott. Rocco Roberto Riso

Alleg. come da testo.

Igiene della Nutrizione
Via Rosselli, 7 ex Palazzo Medico Provinciale
Tel./Fax 0965.347813 (int. 7813)



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile: Dott. Rocco Roberto Riso

Prot. n. 113

29 SET 2014

Reggio Calabria, _____

Servizio di Ristorazione Scolastica
Tabella dietetica settimanale per i minori di 3 - 5 anni

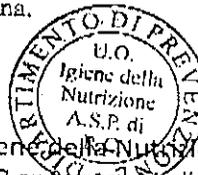
PRANZO (1° Settimana)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Sedani al ragù	Spaghetti alla carrettiera	Riso al burro/olio	Brodo vegetale con pastina	Pizza margherita con prosciutto crudo totalmente sgrassato
•	•	•	•	•
Caciotta/Formaggi misti	Pesce arrosto	Pollo arrosto	Hamburger ai ferri	•
•	•	•	•	Insalata mista
Fagiolini lessati	Patate arrosto o lesse	Piselli	Insalata	•
•	•	•	•	•
Panc	Frutta di stagione	Panc	Panc	Frutta fresca di stagione
•	•	•	•	•
Frutta di stagione	•	Frutta di stagione	Frutta di stagione	•

N.B. L'acqua deve essere preferibilmente minerale - Si suggerisce il monouso (bicchiere, posate, tovagliolo e tovaglia singola) - Deve essere consentita e vigilata l'igiene delle mani, prima e dopo il pranzo, nonché l'igiene orale subito dopo. Le materie prime devono essere di 1° qualità e in buono stato di conservazione. Inoltre, preferibilmente, si devono utilizzare prodotti dell'Agricoltura Biologica. (Come previsto dall'Art. 59 L. 488/99).

Annotazione: Grammatatura in seconda pagina.

29 SET 2014



Responsabile
Dott. Rocco Roberto Riso

Igiene della Nutrizione

Via Rosselli, 7 ex Palazzo Medico Provinciale

Tel./Fax 0965.347813 (int. 7813)



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

Prot. n. APB

Dipartimento di Prevenzione

U.O. Igiene della Nutrizione

Responsabile: Dott. Rocco Roberto Riso

29 SET 2004

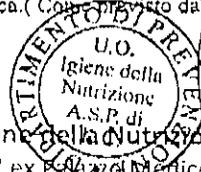
Reggio Calabria,

Servizio di Ristorazione Scolastica
Grammatura Tabella dietetica settimanale per i minori di 3 - 5 anni (1ª Settimana)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta gr.50 Vitellone magro gr.30 Passato di pomodoro gr.30 Odori q.b. Olio extrav. d'oliva gr.5 Parmigiano Reggiano gr. 5	Pasta gr. 50 Passato di pomodoro gr.30 Odori q.b. Olio extrav. d'oliva gr. 5 Parmigiano reggiano gr.5	Riso gr.50 Burro/Olio extrav. d'oliva gr.10 Parmigiano Regg. gr.5	Pastina all'ovovo gr.30 Carote gr.20 Zucchine gr.20 Patate gr.20 Sedano gr.15 Porro gr.10 Cipolle gr. 5 Odori e pomodori pelati q.b. Olio extrav. d'oliva gr.5 Parmigiano Reggiano gr.5	Pizza gr.120 Pomodoro pelati gr.50 Mozzarella gr.30 Origano e capperi q.b. Olio extrav. d'oliva gr.5 Prosciutto crudo totalmente sgrassato e tagliato sottilissimo gr.20
•	Cuori/Filetto di merluzzo o Nasello gr. 100 Odori q.b. Olio extrav.d'oliva gr.10	Petti di pollo sottile gr.80 Olio extrav. d'oliva gr.10 Odori q.b.	•	•
Caciotta/Formaggi misti gr.50	•	Piselli stufati gr. 100 Olio extrav. d'oliva gr.10 Prezzemolo q.b.	Vitellone magro tritato di 1ª qualità gr.80 Odori q.b. Olio extrav. d'oliva gr.10	Lattuga gr.30 Radicchio rosso gr.30 Olio extrav. d'oliva gr.5 Succo di limone q.b.
•	•	•	•	•
Fagiolini gr.100 Olio extrav. d'oliva e limone q.b.	Patate gr.100 Olio extrav.d'oliva gr.10 Odori q.b.	Pane comune gr.40	Lattuga con piccole quantità di limone gr.50	•
•	•	•	•	•
Pane comune gr. 40	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr.100	Pane comune gr.40	Frutta di stagione gr.100
•	•	•	•	•
Frutta di stagione gr 100	•	•	Frutta di stagione gr.100	•

N.B. 1ª acqua deve essere preferibilmente minerale - Si suggerisce il monouso (bicchiere, posate, tovagliolo e tovaglia singola) - Deve essere consentita e vigilata l'igiene delle mani, prima e dopo il pranzo, nonché l'igiene orale subito dopo. Le materie prime devono essere di 1ª qualità e in buono stato di conservazione. Inoltre, preferibilmente, si devono utilizzare prodotti dell'Agricoltura Biologica. (Come previsto dall'Art.5 l.488/99).

29 SET 2004



Igiene della Nutrizione

Via Rosselli, 7 ex Palazzo Medico Provinciale
Tel./Fax 0965.347813 (int.7813)

il Responsabile

Dott. Rocco Roberto Riso



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

Prot. n. 103

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile: Dott. Rocco Roberto Riso

29 SET 2014

Reggio Calabria, _____

Servizio di Ristorazione Scolastica
Tabella dietetica settimanale per i minori di 3 - 5 anni
PRANZO (2° Settimana)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Farfalle al pomodoro e mozzarella	Passato di fagioli con pasta	Penne al pomodoro	Riso al pomodoro	Pizza margherita con prosciutto crudo totalmente sgrassato
•	•	•	•	•
Prosciutto cotto	Pesce arrosto	Tacchino arrosto	Roastbeef	•
•	•	•	•	Insalata mista
Insalata	Carote alla julienne e mais	Insalata mista	•	•
•	•	•	Patate lesse/arrosto	•
Pane	Pane	Pane	•	Frutta di stagione
•	•	•	Frutta di stagione	•
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	•	•

N.B. L'acqua deve essere preferibilmente minerale - Si suggerisce il monouso (bicchiere, posate, tovagliolo e tovaglia singola) - Deve essere consentita e vigilata l'igiene delle mani, prima e dopo il pranzo, nonché l'igiene orale subito dopo. Le materie prime devono essere di 1° qualità e in buono stato di conservazione. Inoltre, preferibilmente, si devono utilizzare prodotti dell'Agricoltura Biologica. (Come previsto dall'Art.59 L.488/99).

Annotazione: Grammatatura in seconda pagina.

29 SET 2014



Igiene della Nutrizione

Via Rosselli, 7 ex Palazzo Medico Provinciale
Tel./Fax 0965.347813 (int. 7811)

il Responsabile
Dott. Rocco Roberto Riso



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

Prot. n. 103

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Igiene della Nutrizione
Responsabile: Dott. Rocco Roberto Riso

29 SET 2014

Reggio Calabria, _____

Servizio di Ristorazione Scolastica
Grammatura Tabella dietetica settimanale per i minori di 3 - 5 anni (2ª Settimana)

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta gr.50 Passato di pomodoro gr. 30 Basilico q.b. Mozzarella gr. 20 Olio extrav. d'oliva gr.5	Pasta gr.30 Fagioli secchi gr.30 Odori q.b. Pomodori pelati gr. 10 Olio extrav. d'oliva gr.5	Pasta gr.50 Passato di pomodoro gr.30 Parmigiano reggiano gr 5 Olio extrav. d'oliva gr 5	Riso gr. 50 Passato di pomodoro gr. 30 Parmigiano reggiano gr.5 Olio extrav. d'oliva gr.5	Pizza gr.120 Pomodori pelati gr.50 Origano e capperi q.b. Mozzarella gr.30 Olio extrav. d'oliva gr.5
Prosciutto cotto di 1ª qualità totalmente privo di grasso e tagliato sottilissimo gr. 40	Cuori /Filetto di Merluzzo o Nasello gr.100 Olio extrav. d'oliva gr.10 Odori q.b.	Fettine di tacchino gr.80 Olio extrav. D'oliva gr.10 Odori q.b.	Vitello magrissimo di 1ª qualità gr.80 sottile Olio extrav. d'oliva gr.5 Odori q.b.	Prosciutto crudo privo di grasso visibile e tagliato sottilissimo gr.20
Lattuga con piccole quantità di limone gr.50	Carote alla julienne gr.100 Olio extrav. d'oliva gr.10	Lattuga gr.30 Radicchio rosso gr.30	Patate lesse o arrosto gr.100 Odori o aromi q.b. Olio extrav. d'oliva gr. 10	Lattuga gr.30 Radicchio rosso gr.30 Olio extrav. d'oliva gr.5 Succo di limone q.b.
Pane comune gr.40	Pane comune gr. 40	Succo di limone q.b.		
Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Pane gr. 40 Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100	Frutta di stagione gr. 100

N.B. L'acqua deve essere preferibilmente minerale - Si suggerisce il monouso (bicchiere, posate, tovagliolo e tovaglia singola) - Deve essere consentita e vigilata l'igiene delle mani, prima e dopo il pranzo, nonché l'igiene orale subito dopo. Le materie prime devono essere di 1ª qualità e in buono stato di conservazione. Inoltre, preferibilmente, si devono utilizzare prodotti dell'Agricoltura Biologica. (Come previsto dall'Art.59 L.488'99).

29 SET 2014



Il Responsabile
Dott. Rocco Roberto Riso

Igiene della Nutrizione
Via Rosselli, 7 ex Palazzo Medico Provinciale
Tel./Fax 0965.347813 (Int.7813)