



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE  
Unità Operativa Igiene degli  
Alimenti e della Nutrizione

Il Direttore dr.ssa Patrizia Baldaccini  
tel. 0575 254966  
fax. 0575 255955  
e-mail: p.baldaccini@usl8.toscana.it



SECR  
TA-VAGLIONE

Azienda USL 8 Arezzo  
via Curtatone, 54  
52100 Arezzo AR  
Tel. 0575.2551  
P.I. e C.F. 01458450515  
web: [www.usl8.toscana.it](http://www.usl8.toscana.it)  
e-mail: [urp@usl8.toscana.it](mailto:urp@usl8.toscana.it)

AZIENDA USL 8 - AREZZO -



CAMST S.C.R.L.  
RICEVUTO IL  
30 NOV 2015

PROT. N° 1625

Spett. CAMST Soc. Coop. a r.l.  
Via Tosarelli, 318  
Fraz. Villanova  
40055 CASTENASO (BO)

**Oggetto: Valutazione menù refezione scolastica (Asili Nido, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie) – CAMST Soc. Coop. a r.l.**

In riferimento alla richiesta di validazione del menù di cui all'oggetto, si comunica che gli stessi risultano essere, nella media settimanale, corretti sia nell'apporto calorico che nella suddivisione dei nutrienti, per le diverse fasce d'età e di utenza considerate, con la seguente prescrizione:

- Sostituire nel menù estivo nel giorno di martedì della quarta settimana il piatto "Rotolo di frittata al prosciutto cotto" con "Frittata con verdure di stagione" (che potranno essere variate mensilmente).

Si autorizzano le seguenti eventuali variazioni sul menù e sul ricettario:

- 1) Inserire nel ricettario una quantità minima di farina necessaria alla preparazione di una salsa per accompagnare i secondi piatti al fine di mantenere una temperatura più elevata. I piatti interessati potranno essere: Fesa tacchino al forno, Petto pollo, Lonza suino, Spezzatino con patate, Roastbeef, Hamburger.
- 2) Nel "Riso alla parmigiana" potrà essere inserito nel ricettario l'aggiunta di brodo vegetale.
- 3) Nel primo piatto "Gnocchi alla zucca gialla" e "Risotto alla zucca gialla", il pomodoro potrà essere eliminato e potrà essere aggiunta una minima quantità di latte e farina.
- 4) Inserire una quantità minima di patate nella preparazione del piatto "Minestra di fagioli".

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;
- l) servire ad ogni pasto la dose di pane prevista e, a fine pasto, la porzione di frutta;

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.

Si rammenta infine che tali menù sono da intendersi adeguati per soggetti che non presentino esigenze dietetiche particolari, per i quali dovrà essere predisposto un piano dietetico specifico: in particolare per i bambini dell'asilo nido le proposte dovranno essere adattate alle specifiche esigenze individuali, tenendo conto del livello di autonomia raggiunto, degli alimenti già introdotti nella dieta, delle eventuali difficoltà di deglutizione di particolari alimenti e più in generale delle indicazioni del pediatra di riferimento

L'occasione ci è gradita per porgere distinti saluti.

Il Dirigente Medico  
Dr. Nicola Vigiani

Azienda U.S.L. 8 Arezzo  
Dipartimento degli Alimenti  
e della Nutrizione  
Il Dirigente Medico  
Dr. Nicola Vigiani



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE  
Unità Operativa Igiene degli  
Alimenti e della Nutrizione

Il Direttore dr.ssa Patrizia Baldaccini  
tel. 0575 254966  
fax. 0575 255955  
e.mail: p.baldaccini@usl8.toscana.it



Azienda USL 8 Arezzo  
Via Curtatone, 54  
52100 Arezzo AR  
Tel. 0575.2551  
P.I. e C.F. 01458450515  
Web: [www.usl8.toscana.it](http://www.usl8.toscana.it)  
e.mail: [urp@usl8.toscana.it](mailto:urp@usl8.toscana.it)