

Al Responsabile
UF IPN Arezzo Casentino Valtiberina

e, p.c. Al Direttore UOC IAN
A. USL Toscana Sud Est

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

In riferimento al menù di cui all'oggetto, la cui validazione viene richiesta dalla ditta Margherita+ Soc. Cooperativa Sociale con sede in via Puccini 17, Montevarchi, si comunica che esso risulta essere, nella media settimanale, corretto sia nell'apporto calorico che nella suddivisione dei nutrienti, per la fascia d'età e di utenza considerate.

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;*

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



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@posta.cert.toscana.it