



DIPARTIMENTO PREVENZIONE
U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Via Circumvallazione - Avellino (AV)
Tel. 0825/292606 - Fax 0825/292606

Protocollo 5658/08 Pert.

Avellino Li 51 DIC. 2008

COMUNE DI MONTORO INF.	
Prot. N.	<u>23470</u>
data	<u>-5 DIC. 2008</u>

→ Al Comune di Montoro Inferiore
C.A. Sig. Negro Antonello

Al Responsabile U.O.P.C.
di Montoro

Oggetto: mensa scolastica. Anno 2008/09. Diete speciale Celiachia e variazione menù

A riscontro del Vs fax prot. N 22797 del 26-11-08 relativa all'oggetto, esaminato il menù adottato da Codesto Comune per l'anno scolastico 2008/09 con le sostituzioni da voi proposte, si esprime parere favorevole con le modifiche e consigli fatte a penna.

Vista la documentazione clinica prodotta, si trasmette in allegato la dieta predisposta per l'alunna affetta da celiachia, frequentante la 1^a sez. scuola dell'infanzia di piazza di Pandola, per l'anno scolastico 2008/09.

Si invita, pertanto, la SV a predisporre quanto necessario per assicurare alla bimba, la somministrazione dell' allegata dieta speciale, (intolleranza al glutine) da comunicare alla Ditta che fornisce il servizio di ristorazione scolastica al Comune di Montoro Inf., la quale nell'allestimento della dieta per il piccolo dovrà:

- verificare sempre le etichette dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza come ingredienti o additivi degli alimenti vietati. (glutine-uova-latte e derivati)
- Effettuare la preparazione in un'area destinata specificatamente alle diete speciali, ed al fine di evitare la possibilità di contaminazioni crociate degli alimenti, procedere preventivamente ad un'accurata detersione di piani di lavoro, pentole e utensili
- Individuare pentolame ed utensili esclusivamente dedicati (mai bollire la pasta priva di glutine in acqua dove precedentemente è stata cotta pasta comune)
- Riservare per queste preparazioni contenitori per sale, condimenti e spezie, se consentite ed incluse fra quelle permesse, differenziati, sempre allo scopo di impedire contaminazioni crociate fra le pietanze dedicate alle diete speciali ed il menù degli altri bambini
- Nell'organizzazione del lavoro, se possibile, differenziare i tempi di preparazione.

Il Responsabile U.O.P.C. territorialmente competente per il centro cottura è invitato voler impartire le opportune istruzioni operative circa l'individuazione di una zona dedicata, per una sicura preparazione delle diete speciali, al fine di evitare ogni possibilità di contaminazione crociata legata ad errori strumentali-strutturali o del comportamento dell'addetto.

Nel restare a disposizione. Si chiede di conoscere il nome della ditta fornitrice.

Distinti Saluti



Il Responsabile s.s. della Nutrizione
Dott. Francesco Policicchio



MONITORO INFERIORE

25 SET. 2008

1 SETTIMANA		R C		R C		R C		R C	
LUNEDI	GR	MARTEDI	GR	MERCOLEDI	GR	GIOVEDI	GR	VENERDI	GR
Tubetti	30	Riso	60	Pennette	50	Gnocchetti S.	30	Ellicoidali	50
Lenticchie	20	Zucca	30	Pelati	70	Patate	20	Besciam.	30
Bocconcino	60	Scaloppina	50	Prosc. Cotto	60	Cot. tra di Pollo	60	Merluzzo	80
Insalata	100	Spinaci	100	Pomodori	100	Carote	130	Patate al Forno	80
FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60

2 SETTIMANA		R C		R C		R C		R C	
LUNEDI	GR	MARTEDI	GR	MERCOLEDI	GR	GIOVEDI	GR	VENERDI	GR
Tubetti	30	Pennette	50	Tubetti	30	Riso	60	Pizza	100
Minestrone	80	Pelati	70	Fagioli	20	Pelati	40	Pros. Cotto	60
Hamburger	80	Frittata	40	Bastoncini	70	Pros. Maiale	50	Insalata	100
Patate Fritte	80	Insalata	100	Pomodori	100	Carote	80		
FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60

3 SETTIMANA		R C		R C		R C		R C	
LUNEDI	GR	MARTEDI	GR	MERCOLEDI	GR	GIOVEDI	GR	VENERDI	GR
Ellicoidali	50	Gnocchetti S.	30	Pennette	50	Riso	30	Tubetti	30
Besciam.	30	Ceci	20	Pelati	70	Minestrone	80	Patate	20
Hamburger	80	Plattessa	70	Cot. tra di Pollo	60	Pros. Cotto	60	Bocconcino	60
Patate al Forno	80	Carote	100	Pomodori	100	Purea	100	Insalata	100
FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60

4 SETTIMANA		R C		R C		R C		R C	
LUNEDI	GR	MARTEDI	GR	MERCOLEDI	GR	GIOVEDI	GR	VENERDI	GR
Pizza	100	Tubetti	60	Riso	50	Gnocchetti s.	70	Tubetti	30
Pros. Cotto	60	Zucchini	30	Fagioli	30	Pelati	70	Lenticchie	20
Spinaci	100	Arista Maiale	80	Frittata	40	Hamburger	80	Bastoncini	70
		Patate Forno	100	Insalata	100	Pomodori	100	Carote	80
FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60	FRUTTA	60

COMUNE MONTORO I

PULFEDIL SRL

26/11 2008 13:51 FAX 0825503770

2008 12:47

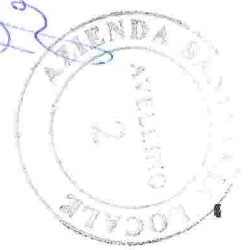
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

PASTA AL SUO
[Handwritten signature]

1 DIC 2008

*non possibile
in cucina
di sostituirle con
Hamburger per
stufato di
carne
Londra*



U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
MENU Dieta personalizzata per Celiachia bimba Montoro Inf.

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Riso e zucca	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al sugo
Bocconcino	Vitello ai ferri	Proscritto crudo	Petto di pollo ai ferri	Merluzzo
Insalata	Spinaci	pomodori		Patate al forno

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Gnocchi(freschi) al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina al sugo
Tacchino in umido	Frittata al forno senza formaggi fusi	Merluzzo al pomodoro	Arista di maiale	Prosciutto crudo
Patate al forno	insalata	Patate prezzemolate	Carote all'Insalata	Zucchine lesse o insalata

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Merluzzo all'olio	Petto di pollo ai ferri	Prosciutto crudo	bocconcino
Patate al forno	Carote all'Insalata	pomodori	Spinaci o patate	Fagiolini all'insalata

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al sugo	Pasta e zucchine	Riso e fagioli	Gnocchi al pomodoro	Pasta e piselli o lenticchie
Prosciutto crudo	Arista di maiale	Frittata al forno senza formaggi fusi	Petto di tacchino ai ferri	Merluzzo all'olio
Spinaci lessi	Patate al forno	Verdura cotta	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (100 gr circa)

N.B. Pane e pasta per Celiaci, senza glutine;
ed attenersi scrupolosamente, per la preparazione alla nota allegata



1 DIC. 2009

