



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



MONTORO INFERIORE

25 SET. 2008

1 SETTIMANA

	GR	R	C	MARTEDI	GR	R	C	MERCOLEDI	GR	R	C	GIOVEDI	GR	R	C	VENEDI	GR	R	C
LUNEDI																			
Tubetti	30	0	0	Riso	60	0	0	Pennette	50	0	0	Gnocchetti S.	30	0	0	Elicotidali	50	0	0
Lenticchie	20	0	0	Zucca	30	0	0	Pelati	70	0	0	Patate	20	0	0	Besciam.	30	0	0
Bocconcino	60	0	0	Scaloppina	50	0	0	Prosc. Cotto	60	0	0	Cot. tra di Pollo	60	0	0	Merluzzo	80	0	0
Insalata	100	0	0	Spinaci	100	0	0	Pomodori	100	0	0	Carote	130	0	0	Patate al Forno	80	0	0
FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0

2 SETTIMANA

	GR	R	C	MARTEDI	GR	R	C	MERCOLEDI	GR	R	C	GIOVEDI	GR	R	C	VENEDI	GR	R	C
LUNEDI																			
Tubetti	30	0	0	Pennette	50	0	0	Tubetti	30	0	0	Riso	60	0	0	Pizza	100	0	0
Minestrone	80	0	0	Pelati	70	0	0	Fagioli	20	0	0	Pelati	40	0	0	Pros. Cotto	60	0	0
Hamburger	80	0	0	Frittata	40	0	0	Bastoncini	70	0	0	Pros. Maiale	50	0	0	Insalata	100	0	0
Patate Fritte	80	0	0	Insalata	100	0	0	Pomodori	100	0	0	Carote	80	0	0				
FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0

3 SETTIMANA

	GR	R	C	MARTEDI	GR	R	C	MERCOLEDI	GR	R	C	GIOVEDI	GR	R	C	VENEDI	GR	R	C
LUNEDI																			
Elicotidali	50	0	0	Gnocchetti S.	30	0	0	Pennette	50	0	0	Riso	30	0	0	Tubetti	30	0	0
Besciam.	30	0	0	Ceci	20	0	0	Pelati	70	0	0	Minestrone	80	0	0	Patate	20	0	0
Hamburger	80	0	0	Plattessa	70	0	0	Cot. tra di Pollo	60	0	0	Pros. Cotto	60	0	0	Bocconcino	60	0	0
Patate al Forno	80	0	0	Carote	100	0	0	Pomodori	100	0	0	Purea	100	0	0	Insalata	100	0	0
FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0

4 SETTIMANA

	GR	R	C	MARTEDI	GR	R	C	MERCOLEDI	GR	R	C	GIOVEDI	GR	R	C	VENEDI	GR	R	C
LUNEDI																			
Pizza	100	0	0	Tubetti	60	0	0	Riso	50	0	0	Gnocchetti s.	70	0	0	Tubetti	30	0	0
Pros. Cotto	60	0	0	Zucchini	30	0	0	Fagioli	30	0	0	Pelati	70	0	0	Lenticchie	20	0	0
Spinaci	100	0	0	Arista Maiale	80	0	0	Frittata	40	0	0	Hamburger	80	0	0	Bastoncini	70	0	0
FRUTTA	60	0	0	Patate Forno	100	0	0	Insalata	100	0	0	Pomodori	100	0	0	Carote	80	0	0
				FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0	FRUTTA	60	0	0

PASTA AL SUOCO

[Handwritten signature]

19 DIC 2008

[Handwritten notes:]
 Porzioni porzionabili
 ma in cantiere
 di sostituirle con patate
 e hamburger in porzionabili
 con verdure
 con verdure



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	Prosciutto 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

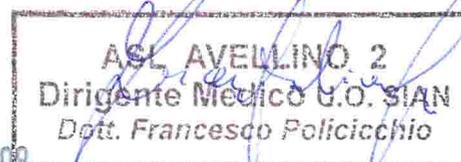
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate
Vitello alla pizzaiola	Merluzzo all'olio	Petto di pollo ai ferri	Prosciutto crudo	bocconcino
Patate al forno	Carote all'Insalata	pomodori	Spinaci o patate	Fagiolini all'insalata

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