APIC804003 - ACBC1B7 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002056 - 19/03/2025 - V.6 - E

Regione Marche
Azienda Sanitaria Territoriale di Ascoli Piceno
SEGNATURA 0024901|18/03/2025
|AST-AP|SIAN|P

ASCOLI PICENO
MARCHE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DIRETTORE: DR. ANTONIO SANTONE

Al Dirigente/Responsabile Comunale del Servizio di Ristorazione Scolastica
COMUNE DI MONTEFIORE DELL'ASO

Rif. Prot. n.839 AST-AP del 07/01/2025

OGGETTO: **Revisione delle tabelle dietetiche** per il servizio di ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia - Comune di Montefiore dell'Aso.

Facendo seguito alla richiesta di Revisione Tabelle Dietetiche per "Aggiornamento Periodico" è stato avviato un percorso di revisione condiviso e partecipato con l'Ente Committente, la Ditta Appaltatrice e lo scrivente Servizio

Il confronto tra i vari portatori di interesse, il Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune e il referente della Ditta Appaltatrice del Servizio ha consentito di valutare e contestualizzare le varie proposte di modifiche.

Il risultato del lavoro ha portato a revisionare le tabelle dietetiche accogliendo le richieste avanzate inserendo le nuove proposte, nel rispetto dei criteri nutrizionali e secondo il modello della *Dieta Mediterranea* applicati alla ristorazione scolastica.

Inoltre nell'ottica del miglioramento della gradibilità del menù sono state adottate le seguenti modifiche :

- Frutta e verdura vengono indicate nel menù semplicemente come frutta fresca di stagione e verdura di stagione, senza specificarne la tipologia. Gli obiettivi sono: tener conto dell'offerta del mercato in rapporto alla stagione in corso (a causa anche del cambiamento climatico), evitare gli sprechi servendo ad esempio la frutta più matura, con la possibilità di somministrare anche diverse tipologie di frutta e verdura nello stesso giorno. Si raccomanda altresì una rotazione settimanale di frutta e verdura di almeno 3/4 tipologie diverse. Nell'ottica della riduzione degli sprechi la frutta NON consumata a pranzo o in eccedenza può essere offerta per gli spuntini del mattino e/o pomeriggio, in accordo con l'Ente committente, con gli insegnanti del tempo pieno e con l'OSA.
- Nel menù non saranno più specificate, in modo particolare per i secondi piatti e per i contorni, le ricette gli ingredienti minori, le modalità di cottura e di presentazione del piatto bensì solo l'alimento principale che sarà poi preparato dal centro cottura scegliendo tra le diversificazioni presenti nelle ***Raccomandazioni per la gestione dei menu scolastici.***

Azienda Sanitaria Territoriale di Ascoli Piceno - MARCHE
Via Degli Iris - 63100 Ascoli Piceno – C.F. e P.IVA 02500670449 – P.E.C.: ast.ascolipiceno@emarche.it – Tel. 0736 3581
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Sede Operativa Ascoli Piceno: Via Marcello Federici snc - 63100 Ascoli Pieno ☎ 0736-358060
Sede Operativa S.Benedetto del Tronto: Piazza Nardone, n. 19 – 63074 S. Benedetto del Tronto ☎ 0735-793673
P.E.O.: sian.ast.ap@sanita.marche.it

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001269 del 19-03-2025 in partenza

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001253 del 19-03-2025 in arrivo

APIC804003 - ACBC1B7 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002056 - 19/03/2025 - V.6 - E

- Questa modifica è un aspetto nuovo rispetto alla precedente versione e si configura come un elemento di "flessibilità" così come descritto nel Documento, redatto a Dicembre 2024 dal SIAN (Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione), Raccomandazioni per la gestione dei menu scolastici con le seguenti finalità:
    - adeguare i processi produttivi in funzione delle informazioni che possono derivare dal rilevamento e dall'analisi puntuale delle dinamiche del servizio di ristorazione;
    - diversificare le preparazioni, presentazioni, consistenze, tagli e modalità di cottura degli alimenti previsti nel menù scolastico, con l'obiettivo di soddisfare le esigenze dell'utenza, aumentandone anche la gradibilità del pasto a mensa. Essendo il menù scolastico unico per tutte le fasce di età dell'utenza, le raccomandazioni consentono di scegliere gli elementi di flessibilità per gestire e soddisfare i bisogni/esigenze dell'utenza, delle diverse fasce di età.

Sorveglianza e Monitoraggio nella Preparazione del Menù

- Rispetto del menù del giorno fondamentale anche per ridurre il rischio di tossinfezione alimentare e rispetto della tracciabilità degli alimenti e ingredienti usati nella preparazione delle pietanze che sono di Responsabilità dell'OSA.

Si indica quindi di registrare tutte le tipologie di ricette e/o modalità di cottura adottate da parte del centro cottura, utilizzando la scheda SIAN denominata Scheda registrazione Elementi di flessibilità che si allega. Lo scrivente Servizio, periodicamente ne farà richiesta al fine di monitorare l'adeguatezza delle diversificazioni del menù realizzate dal centro cottura

Diete speciali

È fondamentale tenere **alta l'attenzione** per tutte le fasi di preparazione, trasformazione somministrazione e vigilanza/assistenza al pasto dell'utente. La dieta deve essere realizzata, dall'operatore dedicato, seguendo tutte le indicazioni della dieta speciale elaborata ed inviata dal professionista abilitato del SIAN AST di AP o dal professionista abilitato della Ditta di Ristorazione se presente e previsto.

In ottica di trasparenza, si CHIEDE di trasmettere tutti gli Allegati indicati all'OSA e agli addetti del centro cottura, e refettori al fine di rendere esecutivo quanto disposto.

Seguirà adeguamento e trasmissione del menù adatto per i soggetti intolleranti al glutine (Celiachia) e dei menù etico-culturali-religiosi.

Si prega di darne comunicazione ed affissione del menù e delle grammature presso tutti i refettori, al fine che siano consultabili dall'utenza. Per maggior trasparenza e completezza si suggerisce di inserire gli allegati sul sito web dell'Amministrazione Comunale e di fornirne una copia ai genitori e alla Commissione mensa.

Cordiali saluti.

Il Dirigente Biologo
(Dr.ssa Benedetta Rosetti)

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Benedetta Rosetti
Dirigente Biologo U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-AST ASCOLI PICENO
Tel. 0736 358930
E-mail: benedetta.rosetti@sanita.marche.it

AST - ASCOLI PICENO MARCHE
Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dirigente Biologo Dr.ssa Benedetta Rosetti

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001269 del 19-03-2025 in partenza

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001253 del 19-03-2025 in arrivo

Allegati:

- Tabelle dietetiche (versione autunno-inverno e primavera-estate)
- Grammature suddivise per fasce d'età
- Tabella di conversione da cibi crudi a cotto
- Tabelle di sostituzione per Diete Speciali
- Raccomandazioni per la gestione del menù scolastico
- Scheda registrazione
- Elementi di flessibilità

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001269 del 19-03-2025 in partenza

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001253 del 19-03-2025 in arrivo

APIC804003 - ACBC1B7 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002056 - 19/03/2025 - V.6 - E

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001269 del 19-03-2025 in partenza

Comune di MONTEFIORE DELL'ASO - Prot. n.0001253 del 19-03-2025 in arrivo