SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione

Alla cortese attenzione
del Sig. Sindaco
dell' Assessore alla Pubblica Istruzione
e del Responsabile Servizio Mensa scolastica
di tutti i Comuni della Provincia di Piacenza

Oggetto: indicazioni relative all'applicazione di variazioni nel menù scolastico 2022-2023

Sebbene la situazione epidemiologica attualmente rispecchi una contenuta circolazione delle infezioni da SARS-CoV-2 a livello nazionale, non potendo prevedere con certezza quale sarà lo scenario alla ripresa delle attività scolastiche, si ritiene di dovere ancora dare la facoltà di sostituire parzialmente o completamente i primi in brodo con creme di verdura (più dense) o piatti asciutti (pastasciutte, polenta, ecc…) per le scuole primarie/secondarie di I grado e per gli istituti di grado inferiore che condividessero la cucina con la scuola primaria, considerate le possibili difficoltà gestionali nell'avvio delle mense scolastiche in epoca COVID-19 e per la possibile ripercussione sul piano della sicurezza di operatori, insegnanti e bambini.

Si confermano anche le altre indicazioni già fornite gli anni scorsi:

PRIMI PIATTI

- E' possibile prevedere anche per la scuola dell'infanzia un primo in brodo, tenendo conto però degli eventuali soggetti allergici ad alcune tipologie di verdura, e garantendo che non vada a sostituire la pasta integrale settimanale o preparazioni con orzo o farro o legumi;
- Si ribadisce che è possibile sostituire le verdure previste come condimento per i primi piatti (anche il pesto) con altri ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese; tali condimenti a base di verdure devono essere preparati in giornata;
- E' possibile sostituire le spezie o i condimenti previsti per i primi piatti (ad es. lo zafferano) con ortaggi di stagione, garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese;

CONTORNI DI VERDURA

- Si ribadisce che è possibile scambiare tra di loro le verdure previste, anche sostituendo preparazioni crude con analoghe cotte (ad es. carote cotte al posto delle carote a julienne), garantendo la varietà delle scelte nel mese, l'alternanza crudo/cotto e le precauzioni per i bambini del nido già esposte nella precedente comunicazione (rischio soffocamento);
- Si ribadisce che le verdure non devono essere sostituite con patate o legumi;

SECONDI PIATTI

- E' possibile sostituire i condimenti dei secondi piatti (ad es. la salsa rossa prevista per i bolliti di carne), preferendo preparazioni costituite da verdure e olio extravergine d'oliva (NO burro, panna, strutto, margarine ecc…); tali condimenti devono essere preparati in giornata;

**Il responsabile del procedimento: Dario Signorelli**
**File:**

**U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione –**
**Direttore: Dott. Giorgio Gatti**
Piazzale Milano 2 – 29100 Piacenza
T. +39.0523.317939 – Fax. +39.0523.317927
e.mail : g.gatti@ausl.pc.it – www.ausl.pc.it

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Sede legale: via Anguissola n.15 – 29121 Piacenza
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.301111
Codice fiscale 91002500337

- Si ribadisce che è possibile cucinare uno stesso prodotto in forme diverse da quelle previste (ad es. vitellone come tritato, spezzatino, arrosto; oppure pollo come scaloppine, bocconcini, cosce, sovracosce; frittata anziché rotolo di frittata) secondo le esigenze specifiche, rispettando una giusta varietà delle preparazioni e i criteri di sicurezza alimentare;
- E' possibile sostituire tra loro categorie di carne, nel caso in cui possiedano caratteristiche nutrizionali simili (NO manzo al posto del vitellone); evitare l'utilizzo di lonza di maiale al nido;
- NON è possibile sostituire i secondi a base di legumi con altre preparazioni, anche contenenti verdure;

MERENDE

- E' possibile invertire i giorni di somministrazione delle diverse tipologie di merenda, prediligendo preparazioni di giornata e garantendo comunque la varietà delle scelte nel mese.

Nel caso in cui risulti difficoltoso mantenere menù differenziati, il menù previsto per il nido può essere applicato anche nelle scuole d'infanzia, ferme restando le condizioni riportate nelle sopra citate nuove indicazioni.

I menù dei diversi giorni della settimana possono essere scambiati tra di loro, ma solo integralmente e mantenendo comunque il menù settimanale (ad es. il menù del lunedì può essere applicato il mercoledì, e viceversa, o altre possibili combinazioni), a eccezione del caso indicato al paragrafo precedente (possibile cioè sostituire la singola preparazione).

Tutte le variazioni sopracitate possono essere applicate autonomamente e quindi non comunicate, in quanto non apportano cambiamenti significativi dal punto di vista nutrizionale e non modificano sostanzialmente la varietà e l'alternanza dei piatti proposti dal menù in vigore.

Eventuali altre variazioni parziali invece dovranno essere comunicate e validate.

A disposizione per qualsiasi chiarimento, si porgono cordiali saluti.

X Il Gruppo Aziendale Ristorazione Scolastica
( Dott. Dario Signorelli )

**LA PRESENTE COPIA E' CONFORME ALL'ORIGINALE DEPOSITATO.**
**Elenco firme associate al file con impronta SHA1 (hex):**

**4B-01-86-A5-F9-59-BC-E2-EB-63-44-FA-1E-11-2B-65-C6-69-BC-5D**

**CAdES 1 di 1 del 23/08/2022 14:46:47**

Soggetto: SIGNORELLI DARIO SGNDRA73C04A794O

Validità certificato dal 06/09/2019 02:00:00 al 06/09/2022 01:59:59

Rilasciato da ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A., IT con S.N. 6F05 88DB 022F CCE3 8313 A

*Commento: firma con funzioni vicariali*