



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA

ISTITUTO COMPRENSIVO 1° GIOIA TAURO

VIA DANTE ALIGHIERI, 13 - 89013 GIOIA TAURO (RC)

Tel. 0966/500898 Fax. 0966/51260 - Codice Fiscale: 82001840808 Codice Meccanografico: RCIC859008

e-mail : rcic859008@istruzione.it Posta elettronica certificata: rcic859008@pec.istruzione.it

Circolare N. 20

Gioia Tauro, li 30/10/2015

Alle responsabili di plesso

Alle insegnanti

Ai Collaboratori scolastici

Ai Signori Genitori degli alunni

Scuole dell'infanzia:

“Collodi”

“Stella Maris”

“ San Filippo Neri”

(da affiggersi in luogo visibile in ogni plesso)

Oggetto: Avviso importante per la fruizione del servizio di refezione scolastica (MENSA).

Si avvisano le SS.LL. che il numero dei bambini che quotidianamente fruiscono del servizio mensa deve essere comunicato dalle insegnanti all'ufficio di segreteria, **entro e non oltre le ore 09,30.**

I Signori Genitori sono pregati, pertanto, entro tale ora, di dare comunicazione a scuola e di consegnare alle docenti il buono pasto.

Tali adempimenti sono essenziali al fine di garantire la migliore organizzazione del servizio.

Distinti saluti.

Il Dirigente Scolastico

F.to Dott.ssa Luisa VITALE

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ex art.3, c.2 D.Lgs n.39/93



CITTA' DI GIOIA TAURO

89013 - Provincia di Reggio Calabria
Telefono 0966 - 5081 - Fax 0966 - 508270 - Partita IVA 00137710802

Prot. 26050 29 OTT. 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO 1° GIOIA TAURO
DATA 29-10-15
PROT. N. 4308
TIT. C CL. 8 FASC. G

Lì,
Ai Dirigenti scolastici

Istituto Comprensivo 1
Via Dante

Istituto Comprensivo 2 Campanella
Piazza Duomo

Citta'

OGGETTO - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA 2015/16

Si porta a conoscenza dei dirigenti in indirizzo che, con determinazione dirigenziale n. 64 del 29/10/15 e' stato disposto quanto segue:

- il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2015/16 avrà inizio il 03//11/15 ed avrà termine il 27/05/16;
- la quota spettante ai genitori per l'acquisto del blocchetto buoni - pasto comprensivo di n.20 fogli, è fissata in € 36,00;
- il pagamento di tale quota dovrà avvenire unicamente mediante versamento sul c.c.p. n. 302893, INTESTATO A "COMUNE DI GIOIA TAURO - SERVIZIO TESORERIA" SPECIFICANDO NELLA CAUSALE RIPORTATA SUL BOLLETTINO DI PAGAMENTO IL NOME E COGNOME DELL'ALUNNO, SCUOLA E CLASSE;
- i blocchetti buoni- mensa potranno essere ritirati, previa presentazione della ricevuta di versamento, presso l'Ufficio P.Istruzione ubicato presso palazzo Baldari sito in via Roma.

Si trasmette copia delle tabelle dietetiche rilasciate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione - ambito di Palmi.

Per ogni altra eventuale informazione si forniscono i seguenti recapiti:

Ufficio P. Istruzione - tel. 0966 504410

Ditta erogatrice del servizio: Braceria San Leonardo di Messina Vincenza - via P.Togliatti n.21 89025 Rosarno -tel. 0966 -711980

Il Responsabile III Settore
Dott.ssa Maria Surace



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

A. S.P. di Reggio Calabria
**Servizio igiene degli alimenti e nutrizione – Ambito
di Palmi**

Responsabile *Dr. C. Giovanni Milana*

Via Rosselli – 89015 – Palmi (RC)

Tel. 0966.418295- 21260 (Tel.e Fax) – e-mail: sianpalmi@asp.rc.it

Prot. 1543 /SIAN-PALMI del 29/10/2015

Invio a mezzo Fax

Al Responsabile del TERZO SETTORE
del Comune di Gioia Tauro

Oggetto: Rilascio tabella dietetica e menù quadri settimanale.

In riscontro alla Vostra Nota Protocollo 18227 del 08/09/2015, si trasmette in allegato, per il corrente anno scolastico 2015/16, la tabella dietetica e il menù quadri settimanale, per le scuole del Vostro Comune:

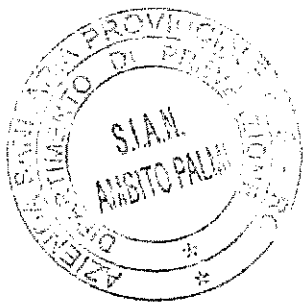
Ist. Comprensivo 1 Gioia Tauro

- Scuola Materna S. Filippo Neri – Via 1^a Trav. SS 111
- Scuola Materna Stella Maris – Via Magenta
- Scuola Materna Collodi – Via Mazzagatti

Ist. Comprensivo Paolo VI – Campanella

- Scuola Materna - Via dei Gelsomini
- Scuola Media "T. Campanella" – Via Veneto
- Scuola Materna S. Giovanni Bosco – Via Massaua

Si precisa che la tabella dietetica ed il menù quadri settimanale devono essere esposti nella bacheca della scuola al fine di poter garantire una sorveglianza nutrizionale da parte di questo Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e di eventuali altri organi preposti.



A.S.P. di Reggio Calabria
Servizio SIAN - Ambito Palmi
Il Responsabile
Dr. C. Giovanni Milana

d'ordine
P.L. J...



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

A. S.P. di Reggio Calabria
Servizio igiene degli alimenti e nutrizione – Ambito
di Palmi

Responsabile Dr. C. Giovanni Milana

Via Rosselli – 89015 – Palmi (RC)

Tel. 0966.418295- 21260 (Tel.e Fax) – e-mail: sianpalmi@asp.rc.it

Prot. 1543 /SIAN-PALMI del 29/10/2015

INDICAZIONI PER LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' SCOLASTICO

Per realizzare un menù scolastico è necessario innanzitutto riscoprire il fabbisogno nutrizionale ed energetico in termini di valori medi di gruppo e nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana.

Per ottenere un menù vario ed equilibrato è importante tener conto della stagionalità e pertanto prevedere un menù annuale nelle due versioni Autunno/Inverno e Primavera/Estate che ruoti almeno su quattro settimane.

Le frequenze consigliate dei principali alimenti sono le seguenti:

- cereali diversi dalla pasta (riso, orzo, farro, cous-cous, ecc., ecc.) almeno una volta a settimana;
- pasta all'uovo/ripiena 1 volta /15 giorni;
- pasta all'olio extra vergine 0-1 volte a settimana;
- passati/zuppe/brodi 1-2 volte a settimana;
- legumi 1-2 volte a settimana;
- pesce 1-2 volte a settimana (a rotazione carne bianca e carne rossa);
- carni trasformate (prosciutto crudo, cotto, bresaola) 0-1 volte a settimana;
- piatto unico in media 1 volta a settimana (accompagnato solo da verdura e frutta);
- patate 0-1 volte a settimana;
- verdura cruda o cotta 1 volta al giorno;
- frutta fresca di stagione 1-2 volte al giorno (a fine pasta e a merenda).

Piatto asciutto: pasta, riso, gnocchi di patate conditi con sughi semplici possibilmente a base di verdure e/o legumi.

Piatto unico: pizza, lasagne al forno, pasta al forno, polenta al ragù, riso con spezzatino, cappelletti o tortelloni burro o salvia, ecc.

Verdura: cruda o cotta, fresca di stagione o eventualmente surgelata.

Frutta: fresca di stagione (intera o a pezzi, in macedonia, frullata o spremuta).

Condimenti: olio extravergine di oliva (da utilizzarsi a crudo), sale iodato in qualità minime, spezie ed erbe aromatiche fresche e/o secche.

Merende:

Prevedere ed alternare:

-frutta fresca di stagione (almeno 2 volte a settimana)

-Yogurt o latte

-Pane con olio extravergine d'oliva e/o pomodoro o marmellata, fette biscottate e miele

- prodotti da forno focaccia, piadina, grissini, crackers. ecc.) e dolci (biscotti, torte, crostate)

Si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda (Da evitare tè, caffè e bibite dolci e gassate).



A.S.P. di Reggio Calabria

Servizio SIAN - Ambito Palmi

Il Responsabile

Dr. C. Giovanni Milana

d'ordine

P. Perini



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA

A. S.P. di Reggio Calabria
Servizio igiene degli alimenti e nutrizione – Ambito
di Palmi

Responsabile Dr. C. Giovanni Milana

Via Rosselli – 89015 – Palmi (RC)

Tel. 0966.418295- 21260 (Tel.e Fax) – e-mail: siampalmi@asp.rc.it

Prot. 1543 /SIAN-PALMI del 29/10/2015


PRIMI IN BRODO	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Pastina di semola o all'uovo per brodi vegetali/carne	20/25	25/30	35/40	40/50
Pastina di semola all'uovo per passati vegetali/legumi	15/20	20/25	25/30	35/40
Riso, farro, orzo e altri cereali	15/20	20/25	25/30	35/40
Cous-cous e miglio	10/15	15/20	20/25	25/30
Condimenti: verdura fresca per passati	120	150	200	250
Condimenti: legumi secchi per passati/sughi	20/25	25/30	30/35	35/40

PRIMI ASCIUTTI	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Pasta di semola, riso, orzo e altri cereali	40/50	50/60	70/80	80/100
Pasta all'uovo secca	35/45	45/55	55/65	65/75
Pasta all'uovo ripiena	/	120	140	160
Condimenti:				
Sughi vegetali	50/70	65/90	80/110	90/130
Carne /pesce per ragù	15/20	20/25	25/30	30/35
Parmigiano reggiano per primi piatti	5/6	6/7	7/8	8/9

SECONDI	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Carne	40/50	50/60	60/70	70/80
Prosciutto o bresaola	20/25	25/30	30/35	35/40
Pesce	50/60	60/70	80/100	100/150
Uova (unità)	1	1	1	1
Formaggi freschi molli	40	50/60	60/70	80/100
Mozzarella (fiordilatte) /caciotta	30/40	40/50	70/80	80
Formaggio media stagionatura	20	40	50	80
Formaggio ad alta stagionatura	15/20	30	40	80

CONTORNI	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Ortaggi freschi	80	100	150/200	200/250
Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
Patate	60/80	100/120	140/160	160/200



 ASP AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE REGGIO CALABRIA	A. S.P. di Reggio Calabria Servizio igiene degli alimenti e nutrizione – Ambito di Palmi <i>Responsabile Dr. C. Giovanni Milana</i> Via Rosselli – 89015 – Palmi (RC) Tel. 0966.418295- 21260 (Tel.e Fax) – e-mail: sianpalmi@asp.rc.it
---	--

OLIO	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Olio extra vergine d'oliva per primi piatti e per contorni: quantità totale	12/15	12/15	15/18	18/20

VARIE	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Pane	30	40	50	60
Frutta fresca intera, spremuta o frullata	100/150	150	150/200	200
Frutta secca oleosa	10	15	20/25	25/30

COLAZIONE E MERENDA	1-3 anni	3-6 anni	6-11 anni	11-14 anni
Latte per colazione	200/250	250	250	250
Latte per merenda	100/150	150	200	200
Yogurt (unità da 125g)	1	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10	10
Miele Per spalmare	10	15	20	25
Marmellata/confettura	10	15	20	25
Cereali in fiocchi	15	20	25	30
Biscotti secchi, fette biscottate, grissini, crackers	25	30	35	40
Torta	30/40	50/60	70/80	90/100

NOTE:

La quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento a crudo al netto degli scarti.

In riferimento al pesce congelato/surgelato. Il peso si riferisce al prodotto scongelato e privo di pelle.

Per la voce carne è possibile aumentare la quantità fino a circa il 10 % in funzione della tipologia di preparazione e di prodotto, esempio carne bianca.

In caso di pasti veicolati, le grammature fornite possono essere incrementate (valore indicativo suggerito +10%) a garanzia di miglior qualità del servizio, esempio per far fronte a perdita pasti per caduta di contenitori.



A.S.P. di Reggio Calabria
Servizio SIAN - Ambito Palmi
 Il Responsabile
Dr. C. Giovanni Milana

d'ordine
P.L. J...