



Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA

www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA

Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
CAMPOSAMPIERO - Via Cao del Mondo – 35012

Prot. n. 0096506

Camposampiero, 18/06/2019

Tit.XII/Clas.13/Fasc.18.1/Anno2019

Città di San Martino di Lupari

Arrivo

Prot.n. **0012384** del **19-06-2019**
Categoria 7 Classe 1

SERVIZI CULTURALI

Al Presidente Comitato di Gestione dei Genitori
Scuole San Martino di Lupari Pd
Pec: sanmartinodilupari.pd@cert.ip-veneto.net

E p.c.
Al Sindaco
Alla Dr.ssa Stefania Callegaro
E-Mail: segreteria@comune.sanmartinodilupari.pd.it

Oggetto: Parere e validazione menù mensile da somministrare ai bambini/studenti:

- Scuola dell'Infanzia Campagnalta – Borghetto - Campretto e Pio Antonelli;
- Scuola Primaria a tempo pieno Campagnalta – Borghetto e Duca D'Aosta preparato dal Centro Cottura di Via Stocchi del Comune di San Martino di Lupari **anno 2019**.

In riferimento alla Vs. richiesta pervenuta via pec in data 04/02/2019 e 06/06/2019 prot.n. 0090079 ed a seguito dell'incontro avvenuto presso lo Scrivente il 15/01/2019 con la Dr.ssa Stefania Callegaro rappresentante del Comune, il cuoco ed il Presidente del comitato dei Genitori (Ruffato Giovanni) delle scuole in oggetto, si comunica quanto di seguito.

Lo Scrivente esprime **parere favorevole** al menù proposto ed alle varianti indicate in base alla stagionalità al fine di diversificare la tipologia degli alimenti proposti evitando che lo stesso risulti ripetitivo, nell'ottica di educare la palatabilità del bambino alla variabilità stagionale ed al consumo di frutta e verdura (anche a km 0 e/o da produzioni BIO) nel rispetto di quanto indicato nelle Linee Guida Ministeriali e Regionali.

Si concorda inoltre con l'utilizzo di ingredienti semplici seguiti da modalità di cottura leggere in linea con i principi di una sana alimentazione e della Dieta Mediterranea,

Responsabile del Procedimento: Dr. Rocco Sciarrone

Segreteria: Tel 049/9822147 Fax 049/9822184 – e-mail: direzione.sian@aulss6.veneto.it

caratterizzata da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale e di cereali ed un equilibrato apporto di proteine; si condivide la preparazione in loco da parte della cuoca di alcune ricette es. polpettine di manzo, evitando l'uso di prodotti semilavorati surgelati.

Si ritiene appropriata e corretta l'identificazione degli allergeni nel rispetto del menù (per una veloce consultazione) e le più dettagliate liste ingredienti specifica per ogni ricetta, in ottemperanza a quanto previsto dalla vigente normativa in materia (Reg. CE 1169/2011).

In merito alle "note" contenute nella "legenda" allegata al menù si apprezzano le specifiche relative alle tipologie degli alimenti suddivisi per categoria merceologica, nonché la gestione di spuntini, merende (scuole dell'infanzia), "complemese" (istituito nelle scuole dell'infanzia), i menù speciali per le festività individuate e per i bambini appartenenti a culture/religione diverse.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti si porgono distinti saluti.



IL MEDICO DIRIGENTE:
UOC SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE
Dr.ssa Lucia Cortese
Firma ex art. 24, Comma 2 D.Lgs 82/2005 e s.m.i.