Comune di Loano

(Provincia di Savona)

ALLEGATO

Imposta di bollo assolta mediante contrassegno telematico rilasciato in data 12/10/2022, ora 08:02:24, numero identificativo 01202009253968 conservato a cura della parte che lo produce nei termini prescritti dalla Legge.

Convenzione tra il Comune di Loano e l'Amministrazione della Fondazione Simone Stella - Leone Grossi per la gestione della mensa scuola dell'infanzia statale.

INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA' DI CUCINA

Tali norme che fanno parte integrante del dietetico, devono essere consegnate a ciascun plesso scolastico affinché possano essere visionate dagli insegnanti e dai rappresentanti dei genitori per un più corretto espletamento e controllo del servizio mensa scolastica

1. scelta accurata di materie prime ineccepibili dal punto di vista igienico- microbiologico ed il più possibile fresche. In particolare:

- le carni devono essere di primo taglio e di fresca macellazione;
- le uova ed altri prodotti che presentano elevato rischio di contaminazione devono essere accompagnati da certificati di adeguati controlli (data di confezionamento, data di scadenza, data di macellazione);
- la sogliola e il merluzzo devono essere forniti come filetto, completamente privo di spine;
- il pesce in generale è ammesso solo come prodotto surgelato con le caratteristiche previste dalla legge vigente;
- il peso del pesce si riferisce al prodotto scongelato.
- la frutta deve essere fresca di stagione, di prima qualità a scelta tra: mele, pere, kiwi, arance, mandarini, banane, uva.
  La scelta del tipo di frutta deve essere fatta sulla base del calendario ortofrutticolo e con almeno quattro tipi di frutta da alternarsi nella settimana;
- le verdure utilizzate devono essere fresche di stagione. Per alcune verdure, nel periodo in cui le coltivazioni stagionali non permettano una vasta scelta, è consentito l'uso di derrate surgelate;
- il pane deve essere costituito da una rosetta o similare da gr.70.
- Il latte usato deve essere fresco;
- il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti e di rinomata marca nazionale così come tutti gli altri prodotti;
- il parmigiano deve essere confezionato in porzioni monodose sigillate per le preparazioni che lo richiedano a parte (pasta o riso al sugo, pasta o riso con verdure), deve essere privo di formaldeide;
- come condimento è da utilizzare l'olio di oliva extravergine;
- sono vietate le fritture. Le cotolette, i bastoncini di merluzzo, le frittate vanno cotte al forno

in apposito pentolame antiaderente;

- le cotolette di carne e di pesce devono essere confezionate nella cucina della mensa e l'impanatura deve avvenire nell'ora immediatamente precedente la cottura.
  Non sono assolutamente permesse le cotolette impanate di preparazione industriale;
- il peso di tutti gli alimenti è indicato al netto degli scarti,
- limitare il consumo del sale al minimo indispensabile;

2. al fine di garantire il mantenimento delle qualità organolettiche dei cibi e di una adeguata temperatura degli stessi, il lasso di tempo intercorrente tra la cottura delle pietanze e la loro distribuzione alla mensa (per le scuole che non sono provviste di cucina in loco) non deve assolutamente superare 1 ora;

3. è opportuno che gli spazi adibiti alla preparazione degli alimenti siano divisi da quelli per la pulitura di verdure, carne e pesce;

4. tutte le parti meccaniche e le superfici che vengono a contatto con gli alimenti devono essere lisce, senza fenditure o spigoli, con buona possibilità di pulizia. Si devono eseguire continuamente pulizie intermedie degli apparecchi, dei tavoli e dei piani di cottura. Il personale di cucina deve rispettare scrupolosamente alcune regole di igiene personale e del vestiario come: il divieto di fumare nel luogo di lavoro, l'uso di cuffie e guanti durante la preparazione degli alimenti e di mascherine al momento del posizionamento nei vassoi;

5. il pentolame deve essere tutto in acciaio inossidabile e provvisto di coperchi.

Si ribadisce comunque che, per l'organizzazione dei locali e del servizio è indispensabile, l'adeguamento alla normativa vigente ed in particolare le Linee di Indirizzo nazionali sulla ristorazione scolastica del 29 aprile 2010 pubblicate in FGU n. 134 del 11 giugno 2010 e le "linee di indirizzo regionali per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera assistenziale e scolastica della Regione Liguria" di cui alla deliberazione regionale n.695/2022 .

Ristorazione Scolastica

LE GRAMMATURE

L'apporto calorico medio del menù delle scuole dell'Infanzia è di circa 660 kcal cosi composte:
- proteine medie grammi 27.6 pari al 16.8% delle kcal totali
- lipidi medi grammi 21.2 pari al 29% delle kcal totali
- glucidi grammi 95 pari al 54% delle kcal totali

L'apporto calorico medio del menù delle scuole Primarie e di circa 750 kcal così composte:
- proteine medie grammi 31 pari al 16% delle kcal totali
- lipidi medi grammi 21.7 pari al 27% delle kcal totali
- glucidi grammi 113 pari al 57% delle kcal totali

L'apporto calorico medio del menù base delle Secondarie di 1° grado è di circa 840 kcal così composte:
- proteine medie grammi 38 pari al 18% delle kcal totali
- lipidi medi grammi 25 pari al 27% delle kcal totali
- glucidi grammi 123 pari al 55% delle kcal totali

GRAMMATURE CHE DEVONO ESSERE SEGUITE NELLA PREPARAZIONE DELLE PIETANZE: (da intendersi a crudo e al netto degli scarti)				
Ingredienti:	**Grammature**	**Grammature infanzia**	**Grammature primaria**	**Grammature secondaria di 1° grado**
Riso o pasta asciutti		50	70	80
Riso o pasta per minestre		30	40	40
Pasta all'uovo secca per lasagne		70	70	70
Gnocchi di patate		120	150	180
Crostini di pane per primo piatto		30	40	40
Ravioli di ricotta e spinaci o di prosciutto		120	130	150
Orzo, farro		30	40	40
Tortellini		60	70	80
Pane comune non salato		50	50	50
Pizza		100	150	200
Verdura cruda per contorno (insalata, carote, finocchi, pomodoro etc)		80	100	150
Verdura cotta per contorno (spinaci, carote, finocchi, bieta, carciofi, zucchini, melanzane,		150	150	200

asparagi, peperoni, cavolfiore, etc)				
Patate per contorno e per purè		150	150	200
Carne per ragù per lasagne		30	30	30
Legumi secchi (fagioli, ceci, fave, soia, lenticchie)		30	30	30
Legumi freschi, surgelati (fagioli ceci, fave, soia, lenticchie)		100	100	100
Legumi per primo piatto		20	30	30
Fagiolini freschi, surgelati		150	150	200
Coniglio magro, maiale magro, pollo intero, pollo petto, pollo coscia, vitellone magro, tacchino		80	90	120
pesto		10	10	10
Prosciutto cotto magro meglio di coscia nazionale, prosciutto crudo magro		40	60	80
Uovo per frittata		60 (n.1)	60 (n.1)	90 (n.1 e 1/2)
Sogliola, merluzzo, hallibut, palombo...		100	120	170
Emmenthal, parmigiano, fontina, pecorino, caciotta		40	40	40
Mozzarella, stracchino, ricotta per primo piatto o torta salata		20	20	20
Mozzarella, stracchino, ricotta, caciotta fresca		60	60	80
Frutta fresca di stagione		100	150	150
Crostata o gelato		80	100	100
Olio extravergine d'oliva per condimento e preparazione pietanze		15	15	20