

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: criteri igienico-nutrizionali per la formulazione dei menù nella ristorazione scolastica

Allo scopo di tutelare la qualità igienico-nutrizionale nelle mense del territorio, il gruppo aziendale per la Ristorazione Scolastica si è orientato unanimemente a precisare quanto segue:

### **FORMAGGI**

Freschi e semi-stagionati: solo se prodotti con latte pastorizzato (ricotta, mozzarella, crescenza, certosa, provola, provolone, ecc);

Stagionati: solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni.

### **UOVA e prodotti a base di uova – INSACCATI**

Si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 13/06/2022 n. 175 (divieto di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio, di prodotti alimentari contenenti uova crude ed insaccati freschi a base di carne suina e avicola non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura);

Salumi interi: solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni;

Evitare insaccati di carne cruda macinata.

### **CARNI**

Evitare la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte.

Inoltre alcune variazioni proposte (es. polpette, hamburger, ecc) possono essere ammesse solo se preparate da prodotto fresco e consumate in giornata.

### **PESCI**

Evitare il pangasio e la tilapia o altri pesci poveri in omega 3.

### **SURGELATI e CONGELATI**

Evitare i cibi congelati e surgelati a eccezione di alcune verdure e pesci:

legumi, spinaci, fagiolini, cavolfiori, nasello, merluzzo, halibut, platessa, sogliola.

### **CONDIMENTI DEI PRIMI PIATTI**

Tutti i condimenti utilizzati per i primi piatti (es. pesto, sughi a base di verdure, ragù...) devono essere preparati a partire da materie prime fresche, come da ricettario; in caso non sia possibile garantirlo (ad es. pesto), sostituire con condimento a base di verdure.

#### **Il responsabile del procedimento**

##### **File**

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico  
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza  
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa  
e.mail : [a.contini@ausl.pc.it](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://www.ausl.pc.it)

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza  
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza  
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775  
Codice fiscale 91002500337  
PEC [contatinfo@pec.ausl.pc.it](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico

### **BRODI DI VERDURA**

E' necessario puntualizzare che nella preparazione di brodi "vegetali" devono essere impiegate verdure in pezzi o passate.

I minestroni per i nidi devono essere costituiti esclusivamente da verdure fresche; nelle scuole di altri ordini si devono utilizzare in buona parte verdure fresche (le verdure surgelate miste possono essere impiegate solo come base).

### **DESSERT, GELATI e SUCCHI DI FRUTTA**

Si ritiene inopportuna dal punto di vista nutrizionale la loro somministrazione a fine pasto, salvo particolari situazioni di carattere sporadico.

E' da preferirsi la frutta fresca.

A disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento, si porgono cordiali saluti.

Dietiste: Dott.ssa Carrai Elisa – Dott.ssa D'Ascanio Paola  
(Gruppo Aziendale di Ristorazione Scolastica)

Vi segnaliamo inoltre l'indirizzo e-mail del gruppo: [Ristorazionescolastica@ausl.pc.it](mailto:Ristorazionescolastica@ausl.pc.it)

Il responsabile del procedimento

File

Direzione Assistenziale Servizio Dietetico  
Via Taverna, 49 – 29100 Piacenza  
T. +39.0523.302370 – F. +39.0523.326aaa  
e.mail : [a.contini@ausl.pc.it](mailto:a.contini@ausl.pc.it) – [www.ausl.pc.it](http://www.ausl.pc.it)

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza  
Sede legale: Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza  
T. +39.0523.301111 – F. +39.0523.398775  
Codice fiscale 91002500337  
PEC [contatinfo@pec.ausl.pc.it](mailto:contatinfo@pec.ausl.pc.it)  
PEI [protocollounico@pec.ausl.pc.it](mailto:protocollounico@pec.ausl.pc.it)