



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

COMUNE DI CREMA

Comune di Crema

**E**

Protocollo N.0010075/2023 del 27/02/2023

**VALIDAZIONE MENÙ**

Rif. n°. protocollo 9793/23.....

Rif. ID Dossier...852.....

COMUNE / SCUOLA PRIVATA / ASILO NIDO / ALTRO:

SCUOLE DEL COMUNE DI CREMA INFANZIE/PRIMARIE/SECONDARIE

TIPOLOGIA MENÙ

 AUTUNNO/INVERNO PRIMAVERA/ESTATE**ESITO VALUTAZIONE****VALIDATO** **NON VALIDATO** 

IDONEITÀ DOCUMENTAZIONE

 Modulo invio menu Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica**REQUISITI MINIMI RAGGIUNTI**

<input checked="" type="checkbox"/>	1. Verdura di stagione almeno una porzione cotta o una porzione cruda ad ogni pasto, escludendo le patate
<input checked="" type="checkbox"/>	2. Frutta di stagione almeno 1 porzione al giorno. Per gli Asili Nido e le Scuole dell'infanzia proposta in forma anticipata, come spuntino di metà mattina
<input checked="" type="checkbox"/>	3. Frutta e verdura di stagione e non meno di 3/4 diverse tipologie alla settimana
<input checked="" type="checkbox"/>	4. Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno 4 tipologie al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	5. Le patate possono essere proposte massimo 1 volta alla settimana, sempre accompagnate dal doppio contorno di verdura, e se in accompagnamento a un secondo piatto, devono essere associate a un primo piatto in brodo oppure proposte come componente di piatto unico, associate a una matrice proteica
<input checked="" type="checkbox"/>	6. Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana
<input checked="" type="checkbox"/>	7. Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana (i legumi non devono essere proposti come contorno)
<input checked="" type="checkbox"/>	8. Piatti a base di carne rossa non oltre 2 volte al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	9. Piatti a base di uova non oltre 2 volte al mese (no uova in salamoia)
<input checked="" type="checkbox"/>	10. Piatti con formaggio come ingrediente principale (es. pizza margherita, lasagne ricotta e spinaci, ecc...) non oltre 3 volte al mese
<input checked="" type="checkbox"/>	11. Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni
<input checked="" type="checkbox"/>	12. Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato
<input checked="" type="checkbox"/>	13. Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% sul peso della farina)
<input checked="" type="checkbox"/>	14. Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana
<input checked="" type="checkbox"/>	15. Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

### MODIFICHE RICHIESTE

DATA 27/02/2023

FIRMA

**Michela Mirelli**  
Assistente Sanitaria  
ATS della Val Padana

*Michela Mirelli*