

TABELLA DIETETICA per la RISTORAZIONE SCOLASTICA anno scolastico 2025/2026 - estate 2026

La TABELLA DIETETICA è stata redatta sulla base delle indicazioni della SOCIETA' ITALIANA di NUTRIZIONE UMANA, delle LINEE GUIDA per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo della Regione Emilia Romagna. Queste ultime si possono reperire sul sito della Regione <https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/wp-content/uploads/2023/09/Delibera-di-Giunta-Regionale-n.-1452-del-4-settembre-2023.pdf> Per la prevenzione del rischio di soffocamento da cibo, fare riferimento alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" disponibili sul sito del Ministero della Salute

TABELLA DIETETICA:

copre l'intero anno, compreso il periodo estivo, con rotazione dei giorni e delle settimane per garantire più varietà anche agli utenti che consumano il pasto un giorno solo alla settimana

ogni colore identifica il tipo di alimento (fonte proteica principale) utilizzata nel pasto:

giallo = uovo azzurro = pesce verde = formaggio rosso = carne rossa arancione = carne bianca viola = legumi

Per **antipasto di verdure crude di stagione** si intende, verdure crude di stagione come carote, cetrioli, finocchi, cavolfiori (bianco, viola, arancione), pomodori, sedano, peperoni servite: a bastoncino, a spicchio, a cimettes **a inizio pasto**

La verdura del pasto può essere intesa come singola tipologia o come mix di verdure

Quando il menù prevede la presenza di pasta integrale, potrà essere servito pane comune in sostituzione del pane integrale

ALLEGATI:

- alimenti per spuntino e merenda pomeridiana (se prevista)
- tabella quantità per fascia di età
- preparazioni possibili per feste e gite

NOTE GENERALI:

ALIMENTI UTILIZZATI:

- devono essere tutti corrispondenti a quelli indicati nelle schede tecniche redatte dalla AUSL. La Regione Emilia Romagna, con la Legge Regionale n°29 del 4/11/2002, prevede l'utilizzo di prodotti biologici per la ristorazione scolastica;
- la tabella dietetica deve essere rispettata in tutti i suoi aspetti comprese le quantità;
- FRUTTA e VERDURA DI STAGIONE devono essere diversificate; nella settimana un solo frutto e una sola verdura possono essere ripetute al massimo due volte;
- non è previsto l'utilizzo di dado per brodo, pepe o peperoncino, burro, strutto o altri grassi da condimento diversi dall'olio di oliva extra vergine;
- nella ristorazione scolastica viene utilizzato sale iodato, come da indicazioni nazionali e regionali.

PASTO D'EMERGENZA:

- da conservare presso i punti mensa, fatto salve le norme igienico-sanitarie, e da ritirare o somministrare a fine anno scolastico;
- per il nido d'infanzia: omogeneizzato di formaggio (0-12 mesi), parmigiano reggiano in monodose (13-36 mesi), polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la scuola dell'infanzia: parmigiano reggiano in monodose, polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la scuola primaria e secondaria di 1° grado: tonno in olio di oliva, fagioli in scatola, cracker all'olio extra vergine di oliva.

UOVA E SALUMI: nelle comunità infantili è vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura e di salumi a pasta macinata e salsicce/salamelle di carne suina ed avicola non sottoposte, prima del consumo, a trattamento termico di completa cottura, come indicato nell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 75 del 30/05/2024.