



**ASL LECCE**

SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – Lecce

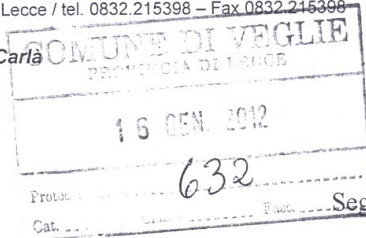
viale Don Minzoni, 8 - 73100 Lecce / tel. 0832.215398 – Fax 0832.215398

e-mail: [sian@ausl.le.it](mailto:sian@ausl.le.it)

Direttore Dott. Roberto Carlà

Prot. n° 16/2525/3

Vs. rif. Prot. n°15925



Lecce, 16 GEN. 2012

Alla dott.ssa Giuliana Grasso  
Segretario Generale del Comune di  
VEGLIE

Oggetto: revisione tabelle dietetiche per bambini di età compresa tra 4 mesi e tre anni che frequentano l'Asilo Nido Comunale di Veglie. Riscontro.

In riferimento alla vostra richiesta relativa alla valutazione delle tabelle dietetiche per bambini di età compresa tra 1 e tre anni di codesto Asilo Nido, per l'anno 2011-2012, si comunica che le stesse, con le opportune variazioni e integrazioni, sono idonee dal punto di vista nutrizionale in riferimento alle "Linee guida per l'Educazione Alimentare, Ristorazione Collettiva ed Attività fisica", pubblicate sul B.U.R.P. n.44 del 08-04-2002, le "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" revisione 2003 e le Linee Di Indirizzo Nazionale Per La Ristorazione Scolastica" approvate dalla Conferenza Stato – Regioni in data 4/5/2010.

Per quanto concerne l'alimentazione nel primo anno di vita, tenendo conto che lo schema dietetico deve essere relazionato al peso, è opportuno che ciascun bambino segua le indicazioni del proprio pediatra. Si consiglia l'introduzione di alimenti contenenti glutine solo a partire dal 6° mese di vita.

Per una corretta interpretazione delle tabelle dietetiche si precisa che:

- le quantità indicate si intendono al netto e al crudo;
- tutte le preparazioni devono essere effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo;
- la carne bovina ed avicunicola deve essere fresca, documentata;
- il pesce deve essere surgelato;
- la frutta e la verdura impiegate devono essere fresche di stagione;
- il peso dei legumi indicato è riferito a prodotto secco, in caso di utilizzo di prodotto fresco e/o surgelato il quantitativo si intende raddoppiato;
- l'olio impiegato deve essere esclusivamente extra vergine di oliva;
- per insaporire le pietanze si devono utilizzare aromi freschi ed ortaggi (rosmarino, carota, ecc).

In riferimento alle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali inerenti alla sicurezza alimentare, le attività di preparazione pasti e di refezione devono essere regolarmente autorizzate/registrate e devono possedere tutti i requisiti igienico-sanitari e documentali previsti dalle stesse disposizioni.

Per lo svolgimento delle attività devono essere rispettate tutte le vigenti norme in materia, le norme di buona prassi igienica ed operativa in fase di conservazione, manipolazione, cottura e distribuzione, nonché devono essere predisposte, attuate e mantenute aggiornate una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto distribuito.

Si allegano le tabelle dietetiche opportunamente vistate e le relative grammature.

Distinti saluti.

Il Dirigente Medico Responsabile  
"Sorveglianza Nutrizionale e Dietetica Preventiva"  
(Dott.ssa Fernanda Mazzeo)

Il Direttore del S.I.A.N.  
(Dott. Roberto Carlà)



**ALIMENTAZIONE NEL PRIMO (12-24 MESI) E SECONDO (24-36 MESI) ANNO DI VITA***ANNO SCOLASTICO 2011/2012*

Asilo Nido Comunale VEGLIE

**GRAMMATURE BAMBINI 1-3 ANNI**

<b>ALIMENTO</b>	<b>12-24 MESI</b>	<b>24-36 MESI</b>
Pasta con passato di verdure o minestrone	25 gr pasta/100gr verdure	30 gr pasta/120 gr verdure
Pasta con pomodoro, con brodo di pesce,	40 gr	50 gr
Pasta con legumi	25 gr pasta/25 gr legumi	30 gr pasta/ 30 gr legumi
Pasta con patate	30 gr pasta/ 30 gr patate	40 gr pasta/ 40 gr patate
Prosciutto	40 gr	50 gr
Polpette o schiacciatine	40 gr	45 gr
Patate condite	70 gr	80 gr
Pollo o tacchino	40 gr	50 gr
Pesce	50 gr	60 gr
Uovo	uno	uno
Mozzarella o formaggio fresco o ricotta	40 gr	40 gr
Purè di patate	50 gr	60 gr
Verdura cotta	80 gr	100gr
Olìo extrv. d'oliva	12 gr	15 gr
Parmigiano grattugiato	5 gr	5 gr
Pane	25 gr	30 gr
Mela, pera, arancia/ clementina	100 gr	10 gr
Banana,uva	50 gr	50 gr

Il Dirigente Medico Responsabile

"Sorveglianza Nutrizionale e Dietetica Preventiva"

(Dott.ssa Fernanda Mazzeo)





**ASL LECCE**

SERVIZIO SANITARIO DELLA PAROLA

COORDINAMENTO DI PREVENZIONE LECCE Area Nord

CANTON VIGNA DEGLI ALBERGHI 06014 BUDRI (LECCE)

Via Don Mirzosa, 8 - 73100 Lecce / tel. 0832.215398 - Fax 0832.215398

e-mail: [gsan@aslil.it](mailto:gsan@aslil.it)

Direttore Esat. Roberto Esat

Prot. n. 46/2525/3

Lecce, 16 GEN. 2012

**ANNO SCOLASTICO 2011/2012**

I Asilo Nido Comunale **VEGLIE**

**MENU' PRANZO BAMBINI 1-3 ANNI**

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
<b>LUNEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ minestrone con pastina</li> <li>■ frittata al forno</li> <li>■ carote lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o arancia, se di stagione pesca o uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta o riso con piselli</li> <li>■ scamorza</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela, se di stagione uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con passato di verdura</li> <li>■ mozzarella o scamorza</li> <li>■ verdura lessa</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con patate</li> <li>■ schiacciate</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o banana</li> </ul>
<b>MARTEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con il pesce</li> <li>■ filetto di merluzzo lesso</li> <li>■ spinaci lessi</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o mandarini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ pollo</li> <li>■ carote</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta e patate</li> <li>■ pollo al forno</li> <li>■ insalata mista</li> <li>■ pane</li> <li>■ banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta e ceci o lenticchia</li> <li>■ mozzarella</li> <li>■ pomodori</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera, se di stagione ciliegie</li> </ul>
<b>MERCOLEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta in brodo vegetale</li> <li>■ mozzarella</li> <li>■ carote crude o lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o arancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta e lenticchia</li> <li>■ frittata</li> <li>■ spinaci</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con il pesce in brodo</li> <li>■ sogliola o merluzzo lesso</li> <li>■ carote o zucchine lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con brodo vegetale</li> <li>■ polpette</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela</li> </ul>
<b>GIOVEDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ polpette</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ schiacciate</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela, se di stagione pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ polpette</li> <li>■ pure di patate</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o banana, se di stagione pesca o uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ pollo arrosto</li> <li>■ patate lesse o al forno</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o arancia, se di stagione albicocche</li> </ul>
<b>VENERDI'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con legumi</li> <li>■ verdura lessa (bietole o finocchi)</li> <li>■ platessa gratinata al forno</li> <li>■ pane</li> <li>■ banana, se di stagione fragole o albicocche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pastina in brodo di pesce</li> <li>■ merluzzo lesso</li> <li>■ pure di patate</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con lenticchie o fagioli</li> <li>■ merluzzo gratinato al forno</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al brodetto di pesce</li> <li>■ filetti di merluzzo o platessa lessi</li> <li>■ carote crude o lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ kiwi o clementine, se di stagione uva</li> </ul>
<b>SABATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta con brodo di pollo</li> <li>■ pollo</li> <li>■ patate lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ pera o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brodo vegetale con pastina</li> <li>■ prosciutto</li> <li>■ spinaci o cicorie lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ banana o uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ pasta al pomodoro</li> <li>■ frittata al forno</li> <li>■ carote crude o lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela o, se di stagione, pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ minestrone con pasta</li> <li>■ frittata al forno</li> <li>■ bietole lesse</li> <li>■ pane</li> <li>■ mela</li> </ul>



IL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE  
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE E DIETETICA PREVENTIVA  
Dot.ssa Fernanda Mazzeo