

PIANO ALIMENTARE MENSE SCOLASTICHE

1) Norme di carattere generale e qualità merceologica dei cibi;

2) Alimenti e loro cottura;

1. Norme di carattere generale e qualità merceologica dei cibi

Il pasto delle mense scolastiche dovrà essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, due contorni, pane e frutta. La frutta, lo yogurt o, eventualmente il dolce, convenzionalmente, potrebbero essere serviti nell'intervallo della mattina.

Ogni giorno dovrà essere garantito un contorno composto da una verdura cotta o da una verdura cruda.

I menù dovranno essere formulati sulla base di quanto richiesto e comunicato dall'A.S.L. competente con le relative grammature.

Le pietanze potranno essere sostituiti con piatti diversi, ma di analogo tipo. In ogni caso tali sostituzioni dovranno essere concordate tra la D.A. ed l'A.C., nel rispetto di tutti i più importanti principi nutrizionali e dovrà essere prevista una apposita tabella integrativa delle grammature per ogni nuovo piatto introdotto.

La D.A. deve uniformarsi alla Direttiva CEE 93/94 recepita con D.Lgs. n.155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi e operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

La D.A. dovrà osservare le seguenti norme e indicazioni di carattere igienico nutrizionale: tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne arrostiti e bolliti, che potranno essere preparati il giorno precedente al consumo, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e conservati a temperature comprese fra 10° e 6 0 C in recipienti idonei. E' vietato raffreddare cibi cotti a temperatura ambiente. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;

evitare la sovracottura, particolarmente di verdure e minestre;

privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature, escludendo la "frittura";

curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;

preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi finemente tagliuzzati, e ridotte quantità di sale marino integrale o sale iodato, escludendo l'impiego di estratti, dadi o concentrati;

aggiungere i condimenti a fine cottura (olio extra vergine o burro crudo solo dove necessario) e utilizzare solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche;

non utilizzare prodotti vegetali in scatola, fatta eccezione per pomodori pelati e passata di pomodoro.

2. Alimenti e loro cottura

Pasta

La pasta di semola di grano duro dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge 4.7.1967, n. 580 e successive m. e i.

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

Riso

Deve esser di tipo fino e conforme alla Legge 18.03.1958, n.325 e s.m. e i.

Deve esser indenne da parassiti, non deve contenere corpi estranei e le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Gnocchi

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

prodotti tenendo in considerazione che l'ingrediente principale deve essere la patata; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche;

etichettatura conforme al D.L. 109 del 27.01.1992;

gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al Decreto Legislativo 209/96 e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati.

Le carni dovranno essere delle qualità e del taglio prescritto per la confezione del piatto e presentare tutte le migliori caratteristiche igieniche e nutrizionali. E' vietato l'utilizzo di carni congelate.

Carne Bovina

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

1) provenire da bovino adulto di provenienza nazionale, di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non ha partorito);

2) soddisfare le disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283/62, del D.L. 286/94 e dei D.L. 118 e 119/92;

3) Provenire da una filiera certificata con indicazione almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;

4) Macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedure di autocontrollo;

5) Classificazione CEE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, e R e ingrassamento compreso fra 2 e 3;

6) Tagli anatomici richiesti: fesa, controfiletto, girello.

Pollame

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

1) di origine nazionale documentata e certificata, di classe "A";

2) pervenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di n. di riconoscimento CEE;

3) tipologia: petto di pollo, fuselli di pollo con osso, sotto cosce di pollo con e senza osso, fesa di tacchino.

Carne suina

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

1) soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283/62, del D.L. 286/94;

2) provenire da una filiera certificata con indicazione almeno di: azienda di allevamento, caratteristiche della razione alimentare, indicazione dei controlli in allevamento, stabilimento di macellazione;

3) macellazione e lavorazione in stabilimenti dotati di bollo CEE (M, S o L) che attuino procedure di autocontrollo;

4) tipologia: lonza e fesetta.

Pesce

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n.81 del 21.09.78 nonché i requisiti microbiologici raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di Regolamento CEE.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;

I filetti ed i tranci non devono presentare grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine;

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda.

Le varietà impiegate saranno, a rotazione: filetti di platessa o sogliola privati della pelle dorsale e ventrale, filetti di merluzzo, nasello in tranci, filetti di halibut spellati.

Cottura: lessatura, al vapore, al forno, al cartoccio, in umido senza soffritti. Escludere pesce in scatola salvo, di tanto in tanto, il tonno all'olio di oliva.

Tonno

deve essere esclusivamente inscatolato e all'olio di oliva, prodotto e confezionato secondo le norme vigenti;

di colore chiaro e di trancio intero;

i contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla L.N. 283/62 e D.M. 21.03.1973 e s. m.i.

Prosciutto

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro e senza polifosfati, naturale e senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento e conservato esclusivamente in frigorifero. E' vietata la conservazione in frigorifero e il riutilizzo di prosciutto già affettato. E' vietato l'utilizzo di altri tipi di salumi o di insaccati.

Formaggio

I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme vigenti.

Verrà privilegiato l'impiego di formaggi di provenienza locale.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondono ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente.

I formaggi saranno a rotazione i seguenti:

mozzarella in confezioni adatte alla porzionatura e mozzarella in filoni per pizza (unicamente per uso cucina). Non devono contenere conservanti, devono essere prodotti a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato e il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;

Parmigiano Reggiano

Tipo Fontina,

Tipo Asiago,

Grana trentino maturo o

stagionato; Tipo Crescenza,

Tipo Taleggio

Tipo Emmenthal

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Olio e grassi alimentari

Gli olii e i grassi utilizzabili per la preparazione dei cibi dovranno essere i seguenti:

1) Olio extravergine di oliva avente un valore di acidità inferiore al 0,9 %, unitamente alle caratteristiche qualitative previste dai maggiori parametri di valutazione stabiliti dalla normativa dell' D.E nell' allegato I del Regolamento n° 2568/ 91 e successive m. e i.

2) Burro di primaria ditta per la confezione di piatti per i quali ne sia previsto l'uso, da usare di preferenza crudo o leggermente sciolto e comunque mai fritto.

Non potranno per nessun motivo essere impiegati condimenti diversi da quelli in elenco.

Uova

Le uova utilizzate per la confezione dei cibi o per consumo diretto dovranno essere di tipo extrafresche, provenienti da allevamento all'aperto, di classe media con grammatura superiore a gr.53 ciascuna e i loro contenitori dovranno riportare l'indicazione della settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova commercializzate tre settimane prima del giorno di utilizzo. Si consiglia la conservazione preferibilmente nella parte bassa del frigorifero o comunque in luogo fresco. La cottura deve essere in camicia, in frittata (cucinate in forno), sode.

Latte

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere del tipo a lunga conservazione. Non potrà essere usato latte che abbia superato la data di scadenza, fissata di norma quattro mesi dopo quella di produzione.

Prodotti ortofrutticoli

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva

conservazione. Non sono ammessi trattamenti tecnici con radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici che accelerano o ritardano la maturazione, oppure favoriscono le colorazioni o la consistenza dell'alimento.

La frutta fresca deve essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo. Devono presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste e devono essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Non devono essere bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Verdura

Le verdure da consumare crude in insalata dovranno essere di stagione, accuratamente lavate in idonei contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Le verdure da consumare cotte, prima della loro preparazione dovranno essere lavate accuratamente.

Tutte le verdure dovranno essere conservate nella parte bassa del frigorifero o in luogo fresco. Potranno essere utilizzate verdure prodotte da primarie ditte anche surgelate all'origine

mentre, per i prodotti in scatola, si dovrà limitarsi ai pomodori pelati e alla polpa di pomodoro.

Le patate saranno servite preferibilmente al forno, lesse o in insalata e dovranno essere conservate in luogo fresco, ventilato e al buio.

Potranno essere utilizzati fagioli freschi o sotto forma di prodotto secco o surgelato, che dia garanzia di buona conservazione.

Potranno essere utilizzati piselli freschi o sotto forma di prodotto surgelato, che dia garanzia di buona conservazione.

Frutta

La frutta, da utilizzare sempre fresca e preferibilmente di stagione, dovrà essere accuratamente lavata e servita in quantità conforme a quanto comunicato dall'A.S.L. Di preferenza la frutta verrà scelta tra i seguenti prodotti: mele, pere, prugne, arance, mandaranci, mandarini, pesche, ciliegie, uva, banane, kiwi, a rotazione e secondo la stagionalità.

E' vietato l'utilizzo di frutta sciroppata o comunque in scatola.

Verdura e/o frutta, qualora espressamente richiesto dall'A.C. dovranno essere serviti prima del primo piatto.

La frutta, se richiesto, dovrà essere servita a mezza mattina.

Yogurt intero al naturale oppure alla frutta

Dolci

Di semplice confezione e prodotti al momento con basso contenuto di zucchero.

Torta allo yogurt, con mele, crostata; oppure budino preparato con uova, latte, farina e zucchero. Da escludere i dolci preconfezionati.

Sale

E' opportuno mantenere un basso dosaggio nel sale che dovrà comunque essere quello del tipo marino integrale. L'A.C. si riserva, nel corso della forniture, di chiedere l'uso di sale iodato.

La D.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco dei nominativi delle ditte fornitrici e delle marche dei prodotti utilizzati al fine del servizio.

Primi piatti i risotti, le minestre di verdura e le creme devono essere preparati senza soffritto.

Sugo di pomodoro o ragù devono essere preparati senza soffritto con aggiunta di olio crudo a fine cottura.

Aromi Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, origano, alloro, sedano, carota, cipolla.

Da escludere: i soffritti, le margarine, il concentrato di pomodoro, la crema di nocciola, il cioccolato, le caramelle, i biscotti con creme, le bevande dolci e gassate. Tutti gli insaccati non espressamente richiamati; carne e pesce in scatola (tranne il tonno all'olio di oliva); tutte le verdure in scatola (tranne i pelati e la polpa di pomodoro).

E' necessario ricordare che i pasti serviti agli alunni devono essere i medesimi serviti agli insegnanti preposti alla loro sorveglianza. Il personale della D.A. è tenuto ad avere un rapporto corretto e disponibile nei confronti di entrambi.

La D.A. dovrà trasmettere all' A.C. l'elenco dei nominativi delle ditte fornitrici e delle marche dei prodotti utilizzati al fine del servizio.

La preparazione dei pasti avverrà impiegando i tagli di carne e gli ingredienti propri della ricetta a cui si fa riferimento, riportata nei menù esposti.

I menù e le relative grammature dovranno essere rispondenti a quanto trasmesso dalla competente A.S.L. SA/3 di Vallo della Lucania opportunamente richiesti dalla Amministrazione Comunale.

Tutti i prodotti impiegati devono essere di prima qualità e la D.A. dovrà fornire elenco dei fornitori e dei prodotti stessi. Verranno impiegati preferibilmente prodotti provenienti dal territorio locale, quando possibile, prodotti DOC, DOP, IGP.