



(Allegato A.3)

SIAN ASL

ANALISI NUTRIZIONALE TABELLE DIETETICHE

ISTANZA PROT. 527 DEL 7.10.13

ATTIVITA' DI RISTORAZIONE COLLETTIVA..... Comune di Albano.....

SITA IN..... VARI PLESSI SCOLASTICI.....

TITOLARE..... Comune.....

FASCIA D'ETA' UTENZA SERVITA..... 06i 3 oi 12 anni.....

L'analisi nutrizionale delle tabelle dietetiche presentate è stata eseguita avendo come riferimenti scientifici i LARN'96 della SINU, le Tabelle di composizione degli alimenti e Le linee guida per una sana alimentazione dell'INRAN. Sono stati presi in considerazione i parametri sotto riportati.

PARAMETRI ESAMINATI	ADEGUATO	NON ADEGUATO
Distribuzione percentuale dell'energia totale giornaliera nei pasti esaminati	✓	
Apporto calorico giornaliero medio	✓	
Apporto giornaliero medio di macronutrienti	✓	
Apporto giornaliero medio di micronutrienti	✓	
Variabilità settimanale degli alimenti	✓	
Variabilità stagionale riferita a frutta e verdura	✓	

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

PARERE CONCLUSIVO

.....

..... favorevole.....

.....

PIAZZA DEL RESPONSABILE
 Dipartimento di Prevenzione
 Direttore U.O.C. S.I.A.N.
 Dott.ssa Angela De Carolis

Prot. 527
 del 2.7.14

(Allegato A.2)

Informazioni nutrizionali necessarie per la valutazione delle tabelle dietetiche e relativa modulistica

PROSPETTO RIASSUNTIVO GENERALE

da compilare per ciascuna tabella dietetica e/o menu consegnato

(es. n 3 tabelle dietetiche e/o menu, devono essere accompagnati da n. 3 prospetti riassuntivi generali)

USL RM H
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
PARENTELE E AMBITO SCOLASTICO
PARENTELE E AMBITO SCOLASTICO
PARENTELE E AMBITO SCOLASTICO

Caratteristiche del Servizio di Ristorazione (numero di pasti giornalieri, modalità di preparazione e somministrazione)	PASTI 1.852 AL GIORNO CIRCA (MEDIA) PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA					
Tipologia dell'utenza (sesso, età, il tempo di permanenza nella struttura)	BAMBINI DA TRE A 12 ANNI AMBO I SESSI					
livello di attività fisica medio dell'utenza (attività fisica, attività lavorativa)						
Tipologia dei pasti somministrati (colazione, pranzo, cena, spuntino/merenda)	Colazione <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Pranzo <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	Cena <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No	
Menù previsti (menù comune, eventuali menù speciali)	MENU - ESTIVO MENU - INVERNALE					
Presenza di menù per celiachia (L. n 123 del 4/07/05; G.U. n. 156 del 7/07/05)	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No					
Numero di settimane previste dal menù	5 SETTIMANE					
Indicare il quantitativo calorico giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di 7 giorni	kcal 772,30 PRIMAVERA/ESTATE 565,62 INVERNALE					
Indicare il quantitativo in macronutrienti giornaliero medio (espresso in g e % kcal), calcolato almeno su un periodo di 5 giorni	Carboidrati complessi g % kcal tot	Carboidrati semplici g % kcal tot	Proteine g % kcal tot	Grassi totali g % kcal tot	Grassi saturi g % kcal tot	Grassi Mono insaturi g % kcal tot
Indicare il quantitativo in micronutrienti (almeno calcio e ferro) giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di 7 giorni	Calcio mg	Ferro mg				
Si intende effettuare una valutazione periodica del gradimento e/o una valutazione della tipologia degli scarti ?	<input checked="" type="checkbox"/> NO			<input type="checkbox"/> SI		

* VEDI TABELLE ALLEGATE

La Biologa Nutrizionista
Capoccia Sara

Sara Capoccia

MENU' ESTIVO

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Fettuccine al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al sugo di tonno	Minestra di legumi	Risotto al pomodoro
Prosciutto cotto	Cotoletta di tacchino	Mozzarella	Cosce di pollo al forno	Filetti di platessa gratinato
Fagiolini lessi	Carote julien	Insalata di pomodoro	Insalata verde	Patate lesse
Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

PRIMA
SETTIMANA

Passato di verdura con pasta	Gnocchi sardi al pomodoro	Pasta al burro e parmigiano	Risotto al pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico
Arista	Bastoncini di pesce al forno	Petto di pollo al limone	Arrostino di tacchino	Sformato di patate
Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate lesse	Insalata di pomodoro	Spinaci all'olio
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SECONDA
SETTIMANA

Risotto al pomodoro	Passato di verdure con pasta	Pasta al sugo di tonno	Pasta con olio e parmigiano	Fettuccine al pomodoro
Frittata	Spezzatino di maiale al pomodoro	Filetti di platessa gratinato	Cosce di pollo al limone	Mozzarella
Insalata verde	Patate al forno	Fagiolini lessi	Piselli in bianco	Insalata di pomodoro
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Gelato	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TERZA
SETTIMANA

Pasta al burro e parmigiano	Risotto al pomodoro	Fettuccine al pomodoro	Passato di verdure con pasta	Pasta al pomodoro
Fesa di tacchino aromatizzata	Bastoncini di pesce al forno	Prosciutto cotto	Arista	Frittata
Insalata di pomodoro	Patate lesse	Zucchine gratinate	Carote julienne	Piselli in bianco
Frutta di stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

QUARTA
SETTIMANA

Pasta al sugo di tonno	Risotto al pomodoro	Pasta con olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Minestra di legumi
Formaggio (Galbanone)	Petto di pollo gratinato	Platessa gratinata	Frittata	Spezzatino di tacchino
Fagiolini lessi	Insalata verde	Piselli in bianco	Spinaci all'olio	Patate al forno
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta stagione	Gelato	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

QUINTA
SETTIMANA

N.B. Menù come stabilito nel Capitolato d'Appalto accettato dalla Sirio in sede di gara

USL RM E
SERVIZIO CLIENTI ALIMENTI E NUTRIZIONE
PARENTELE INCONSIGLIARIO FRUT. 527
PARENTE FAVOREVOLE
Frascati, li

MENU' INVERNALE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Fettuccine al pomodoro	Pasta e patate	Pasta olio e parmigiano	Passato di verdure con pasta	Pasta al sugo di tonno
Petto di pollo gratinato	Platessa gratinata	Polpette in bianco	Sformato di patate	Formaggio
Insalata di carote	Bieta all'agro	Insalata mista	Frutta di stagione	Zucchine gratinate
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Pane	Yogurt alla frutta
Pane	Pane	Pane		Pane

PRIMA
SETTIMANA

Passato di verdure con pasta	Riso al pomodoro	Pasta e fagioli	Pizza con mozzarella	Pasta olio e parmigiano
Scaloppina di carne al limone	Bastoncini di pesce al forno	Formaggio	Affettato	Platessa gratinata
Spinaci all'olio	Patate lesse	Insalata mista	Insalata di carote	Purè di patate
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Budino	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SECONDA
SETTIMANA

Pasta al pomodoro	Pasta al sugo di tonno	Passato di verdure con riso	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro
Frittata	Formaggio	Arista	Cosce di pollo al forno	Platessa gratinata
Patate lesse	Insalata verde	Spinaci al burro	Bieta all'agro	Insalata mista
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TERZA
SETTIMANA

Riso al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al sugo di tonno
Spezzatino patate e piselli	Platessa gratinata	Frittata	Fior di latte	Affettato
Budino	Bieta all'agro	Fagiolini all'olio	Funghi trifolati	Patate al forno
Pane	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione
	Pane	Pane	Pane	Pane

QUARTA
SETTIMANA

Pasta olio e parmigiano	Pasta all'amatriciana	Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pasta
Platessa gratinata	Cosce di pollo	Formaggio	Frittata	Platessa alla mugnaia
Purè di patate	Piselli	Zucchine gratinate	Spinaci all'agro	Insalata mista
Yogurt alla frutta	Frutta di stagione	Frutta stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

QUINTA
SETTIMANA

N.B. Menù come stabilito nel Capitolato d'Appalto accettato dalla Sirio in sede di gara

USL RM H
SERVIZIO IGIENE ALIMENTARE E NUTRIZIONE
BARBENTIERI GIOVANNI ANTONIO
PARENTE FAVOLLA VIOLE
Frascati, li