

Oggetto: Servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico 2012/2013: approvazione della tabella dietetica, delle note per l'utilizzo, ingredienti e grammature degli alimenti in tabella; modalità di iscrizione, costo e pagamento per la fruizione del pasto da parte del personale scolastico e degli assistenti agli alunni disabili.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO Attività Scolastiche Sportive e della Partecipazione

Visti gli art. 107 e 183 del T.U.E.L. 267/2000 e quanto previsto dal vigente Regolamento di Contabilità in materia di determinazioni dirigenziali;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n.198 del 04 luglio 2012, con la quale vengono adottate le modalità organizzative e determinate le tariffe per il Servizio Mensa Scolastica per l'anno scolastico 2012/2013.

Vista la decisione da tempo assunta di adottare provvedimenti e le opportune direttive per la approvazione di un unico menù valido per tutte le mense scolastiche, appositamente elaborato sotto la supervisione della ASUR zona 9;

Atteso che la adozione di un unico menù per tutte le mense scolastiche comunali è necessaria anche a dare una corretta e coerente attuazione dei principi introdotti con il D.Lgs. 193/07, in materia di autocontrollo e di sicurezza e igiene degli alimenti;

Considerato al riguardo che, in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASUR Zona n. 9 di Macerata, è stata predisposto il predetto menù, completo di tabella dietetica, con note per l'utilizzo degli ingredienti, di cui all'allegato A alla presente determinazione, e sono state definiti gli ingredienti e le grammature degli alimenti indicati nella tabella dietetica di cui sopra, di cui all'allegato B alla presente determinazione;

Che i predetti Allegati A e B sono stati validati dal su citato Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASUR Zona n. 9 di Macerata.

Considerato che per l'anno scolastico 2012/2013 si tratta di approvare il menù giornaliero, completo di tabella dietetica, con note per l'utilizzo degli ingredienti, di cui all'allegato A alla presente determinazione, e sono state definiti gli ingredienti e le grammature degli alimenti indicati nella tabella dietetica di cui sopra, di cui all'allegato B alla presente determinazione, precisando che le derrate alimentari debbono rispettare i seguenti requisiti :

- Pasta, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva – produzione biologica
- Frutta, verdura, legumi secchi – produzione biologica
- Carne rossa – produzione biologica
- Carne bianca -produzione biologica
- Pane, pane grattugiato – convenzionale
- Pasta fresca – convenzionale
- Prodotti lattiero caseari – convenzionali
- Parmigiano Reggiano – DOP – convenzionale

Si privilegiano i fornitori in possesso di certificazione DOP.

Ritenuto, pertanto, dover approvare, per l'anno scolastico 2012/2013, gli allegati A e B contenenti rispettivamente la Tabella dietetica con note per l'utilizzo degli ingredienti (All. A) e ingredienti e grammature degli alimenti in tabella, (All. B), che formano parte integrale ed integrante della presente determinazione, con cui si definisce il menù unico per tutte le mense scolastiche del Comune, così come risultante alla luce delle su citate modifiche;

Ritenuto, con l'occasione dover provvedere a determinare le modalità ed il costo dei pasti che verranno fruiti da parte del personale scolastico (docente, ATA ed amministrativo) e degli assistenti agli alunni disabili;

Ritenuto opportuno concedere al personale scolastico e agli assistenti agli alunni disabili la fruizione della mensa scolastica previa apposita istanza da presentarsi al Servizio Attività Scolastiche Sportive e della Partecipazione ed al pagamento, per ogni pasto effettuato, di € 4,00 per la parte dei c.d. costi fissi rappresentati da personale, attrezzature, utenze ecc., di competenza dell'Amministrazione Comunale, alla quale deve aggiungersi il corrispettivo per la quota viveri nella maniera così specificata:

- nelle mense scolastiche nelle quali il Comune di Macerata provvede alla fornitura delle derrate alimentari (Infanzia e Primaria Via F.lli Cervi, Primaria IV Novembre, Infanzia e Primaria Via Panfilo, Infanzia Via Pace e Primaria Via E. Rosa, Infanzia Liviabella e Primaria Natali, Infanzia e Primaria Mameli, Infanzia Helvia Recina e Primaria Anna Frank, Infanzia P.M. Ricci, Infanzia e Primaria Montessori e Sec. Di 1° grado E. Mestica, Infanzia Don Bosco e Primaria De Amicis): € 1,80;
- nelle mense scolastiche per le quali i comitati mensa provvedono alla fornitura delle derrate alimentari (Infanzia Villa Serra, Infanzia Cardarelli e Primaria Dolores Prato, Infanzia Agazzi e Primaria E. Medi, infanzia Andersen e Primaria Pertini) il corrispettivo dovrà essere versato direttamente al Comitato Mensa nella misura dallo stesso stabilita.

Atteso al riguardo che il personale scolastico che beneficia della gratuità del pasto a termine di contratto di lavoro non dovrà corrispondere alcun corrispettivo;

DETERMINA

1. Di approvare gli allegati A e B alla presente determinazione, con cui si definisce il menù unico per tutte le mense scolastiche del Comune, contenenti rispettivamente la Tabella dietetica con note per l'utilizzo degli ingredienti (All. A), ingredienti e grammature degli alimenti in tabella, (All. B), precisando che le derrate alimentari debbono rispettare i seguenti requisiti :
2.
 - Pasta, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva – produzione biologica
 - Frutta, verdura, legumi secchi – produzione biologica
 - Carne bovina – produzione biologica
 - Carne bianca -produzione biologica
 - Pane, pane grattugiato – convenzionale
 - Pasta fresca – convenzionale
 - Prodotti lattiero caseari – convenzionali
 - Parmigiano Reggiano – DOP – convenzionaleSi privilegiano i fornitori in possesso di certificazione DOP.
3. Di adottare, a far tempo dall'anno scolastico 2012/2013, il disciplinare contenuto negli allegati A e B di cui sopra in tutte le mense scolastiche comunali, nonché per il servizio di pasti trasportati, facendo obbligo, a chiunque sia tenuto, di osservarlo e di farlo osservare.

4. Di concedere al personale scolastico e agli assistenti agli alunni disabili di usufruire del servizio di mensa scolastica previa presentazione di apposita istanza;
5. Di dare atto che, per l'anno scolastico 2012/13, il costo unitario di ogni pasto prodotto dalle mense scolastiche comunali per il personale docente e di assistenza agli alunni disabili per la parte dei c.d. costi fissi rappresentati da personale, attrezzature, utenze ecc., di competenza dell'Amministrazione Comunale, è pari a € 4,00, a cui deve aggiungersi la quota a copertura del costo dei viveri nella maniera così specificata: determinata dal Comitato Mensa nelle scuole Infanzia Villa Serra, Infanzia Cardarelli e Primaria Dolores Prato, Infanzia Agazzi e Primaria E. Medi, infanzia Andersen e Primaria Pertini; e pari ad € 1,80 nelle mense delle altre scuole dove le derrate alimentari vengono direttamente acquistate dal Comune di Macerata;
6. Di dare atto che la presente deliberazione non comporta impegno di spesa e quindi non necessita del parere di regolarità contabile.
7. Di comunicare il presente provvedimento alle Direzioni Didattiche, ai Comitati Mensa, , al personale comunale addetto al servizio mensa.
8. Di pubblicare il presente provvedimento all'Albo Pretorio.

Macerata, 24/09/2012

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO Attività Scolastiche Sportive e della Partecipazione
(Dott. Gianluca Puliti)
firma all'originale

ALLEGATO A

Tabella dietetica
SCUOLE MACERATA
ANNO SCOLASTICO 2012-2013

	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA	5^ SETTIMANA
L U N E D Ì	- pasta al pomodoro - caciotta o stracchino - verdura - frutta fresca di stagione	- pasta al tonno - pesce - verdura - frutta di stagione	- pasta al fumè - uova o frittata - verdura - frutta fresca di stagione	- pasta in bianco - fettine alla pizzata - verdura - frutta fresca di stagione	-pasta al pesto o verdure -scaloppina di tacchino o pollo - verdura - frutta fresca di stagione
M A R T E D Ì	- risotto al parmigiano - vitello arrosto - piselli - frutta fresca di stagione	-pasta al pesto o verdure -insalata di pollo - verdura - frutta fresca di stagione	- zuppa di legumi - polpettone di carne - verdura - frutta fresca di stagione	- pasta al tonno - pesce - verdura - frutta fresca di stagione	-ravioli al ragù - patate e verdura -frutta fresca di stagione
M E R C O L E D Ì	- tortellini al pomodoro o lasagne - patate e verdura -frutta fresca di stagione	- pasta al ragù <i>bianco</i> - uovo o frittata - verdura - frutta fresca di stagione	- tagliatelle al ragù - mozzarella - verdura - frutta fresca di stagione	- zuppa di legumi - pollo o tacchino impanato - verdura - frutta fresca di stagione	-riso in bianco -pesce - verdura - frutta fresca di stagione
G I O V E D Ì	- pasta in bianco - tonno - verdura - frutta fresca di stagione	- zuppa di legumi -spezzatino - verdura - frutta fresca di stagione	- pasta in bianco - tacchino al limone - verdura - frutta fresca di stagione	- tortellini alla boscaiola o lasagne - patate e verdura -frutta fresca di stagione	- pasta al pomodoro o pom e ricotta -arista al forno - verdura -frutta fresca di stagione
V E N E R D Ì	-zuppa di legumi con minestra -tacchino impanato - verdura -frutta fresca di stagione	- ravioli al ragù - patate e verdura -frutta fresca di stagione	- risotto al pomodoro - pesce - verdura -frutta fresca di stagione	- pasta in bianco con salsiccia - ricotta - verdura -frutta fresca di stagione	-zuppa di legumi -uovo sodo - verdura -frutta fresca di stagione

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
Servizio IAN Macerata

DIRIGENTE

Maria Teresa Leoni

09 LUG. 2012

ASUR AREA VASTA N. 3
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Macerata
Belvedere R. Sanzio, 1 - 62100 MACERATA

NOTE:

1. LE VERDURE SI POSSONO CONSUMARE SIA CRUDE CHE COTTE.
2. CONSUMARE VERDURE DI STAGIONE: SPINACI, FAGIOLINI, CAROTE, PISELLI, PATATE, ZUCCHINE, POMODORI VERDI, FINOCCHI, INSALATA, EFFETTUANDO UNA GIUSTA ROTAZIONE.
3. USARE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E DI AGGIUNGERLO "IN CRUDO".
4. NEI MESI ESTIVI: SETTEMBRE, OTTOBRE, MAGGIO E GIUGNO (TEMPERATURE STAGIONALI) SOSTITUIRE LE MINESTRE CON PASTA ROSSA, BIANCA, PASTA FREDDA O INSALATA DI RISO.
5. PER FRUTTA FRESCA SI INTENDE ANCHE MACEDONIA DI FRUTTA; PER LA CUI PREPARAZIONE USARE FRUTTA DI STAGIONE.
6. LE QUANTITA' DEGLI ALIMENTI SI RIFERISCONO AL PESO CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI E SONO ESPRESSE IN GRAMMI (I QUALI VANNO RISPETTATI COME QUANTITA' MEDIA GIORNALIERA). ALLE PIETANZE SI POSSONO AGGIUNGERE: AGLIO, SALVIA CIPOLLA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, ECC. E CONDIMENTI: SUCCO DI LIMONE, SALE E ACETO DI VINO.
7. DOVE E' INDICATO PESCE SI POSSONO USARE SIA PREPARATI CHE AL NATURALE (DA EVITARE PANGASIO I HALIBUT ECC.) TENENDO CONTO DELLA TIPOLOGIA PER EFFETTUARE UNA GIUSTA ROTAZIONE.
8. DOVE INDICATO PATATE SI INTENDE: PATATE ARROSTO O PATATE BOLLITE O PURE.
9. SI PUO' SOSTITUIRE IL SECONDO PIATTO CON LA PIZZA NEI GIORNI DOVE IL PRIMO E' UNA ZUPPA DI LEGUMI.
10. DOLCE E GELATO SONO AMMESSI SENZA GIORNO FISSO MA SOLTANTO UNO PER TIPO NELL'ARCO DEI TURNI E 5 SETTIMANE.
11. NELLA ZUPPA E' POSSIBILE SOSTITUIRE LA MINESTRA CON I CROSTINI DI PANE.
12. IL TONNO COME SECONDO PIATTO PUO' ESSERE SERVITO SIA AL NATURALE CHE COME POLPETTONE.
13. LA ZUPPA DI LEGUMI PUO' ESSERE CUCINATA CON DIVERSE TIPOLOGIE DI LEGUMI A SECONDA DELLE PREFERENZE REGistrate A MENSA.
14. ALLA FRITTATA POSSONO ESSERE AGGIUNTI VERDURE POMODORI O PARMIGIANO.
15. LA RICOTTA PUO' VENIRE SERVITA SIA CRUDA CHE COTTA (MA MAI CONDITA CON ZUCCHERO).
16. OLTRE AI TORTELLINI LE LASAGNE POSSONO SOSTITUIRE I RAVIOLI AL RAGU OVVIAMENTE RISPETTANDO LA GIUSTA ROTAZIONE.

GRAMMATURE INDICATIVE MENU' SCUOLE DI MACERATA
Anno scolastico 2012-2013

ALLEGATO B

ALIMENTI	INFANZIA	PRIMARIA
PASTA-RISO-PASTA ALL'UOVO SECCA	60	80
PASTINA-RISO IN BRODO	30	40
PASTA RIPIENA FRESCA (COME PIATTO UNICO)	150	200
PASTA PER LEGUMI	35	40
LEGUMI PER PASTA	35	40
CARNE PER RAGU'	4	5
CARNI MAGRE (VITELLO, ARISTA, POLLO, TACCHINO)	50	60
TONNO PER PASTA	20	30
PESCE (MERLUZZO, PLATESSA, BASTONCINI, ECC.)	80	100
UOVA	1	1+1/2
RICOTTA	50	70
FORMAGGI	40	60
PROSCIUTTO-INSACCATI	20	30
VERDURE COTTE	100	120
VERDURE CRUDE INSALATA	40	50
PATATE	100	120
PATATE PER PURE'	80	100
LATTE PARZ. SCREMATO PER PURE'	30	40
GELATO	50	50
FRUTTA (MELA, PERA, ARANCIO, ECC.)	100	150
BANANA	80	120
PANE	35	60
OLIO TOTALE PER IL PRANZO	14	15
PARMIGIANO	5	5

Il peso è riferito al crudo degli alimenti e al netto degli scarti.

- 9 LUG. 2012

A.S.U.R. Area Vasta n. 3
Servizio IAN Macerata

DIRIGENTE
Maria Teresa Leon

ASUR AREA VASTA N. 3
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igieno degli Alimenti e della Nutrizione Macerata
Belvedere R. Sanzio, 1 - 62100 MACERATA