

Fabriano 21/02/2011

Al Comune di Fabriano
Servizio di Ristorazione Scolastica

e pc al Presidente della Commissione Mensa

Prot. 4017 - 74 /SIAN

Oggetto : PIANO DIETETICO- precisazioni

In esito alle considerazioni emerse nel corso dei sopralluoghi nelle mense scolastiche svolti durante la distribuzione dei pasti, al fine di valutare la qualità degli alimenti distribuiti , si raccomanda quanto segue :

- considerata la riduzione del peso del pesce surgelato dopo la fase di scongelamento, variabile dal 10 al 30% , aumentare in fase di grammatura del 20% il peso del pesce previsto nel menù;
- nella preparazione delle polpette di pesce, quando presenti i cuori di nasello, utilizzare le seguenti indicazioni: 1 pz. per l'infanzia, 1 e $\frac{1}{2}$ pz per la primaria e 2 pz. per la scuola secondaria;
- nella preparazione del piatto freddo (bresaola/prosciutto con grana) le grammature relative al grana corrispondono a 20 g per l'infanzia, 30 g per la primaria e 40 g per la secondaria.

Si ritiene opportuno concordare una riunione con le cuoche per programmare ulteriori miglioramenti al menù .

Cordiali Saluti

Nutrizionista SIAN
dr. Luca Belli



Responsabile SIAN
dr.ssa Gabriella Colao

