



Regione Calabria
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE di REGGIO CALABRIA
Dipartimento di Prevenzione ex A.S.L. n. 10 – Palmi
Servizio igiene degli alimenti e nutrizione
89015 - Palmi

Prot. n. 0403 /SIAN

Palmi, 13/07/2009

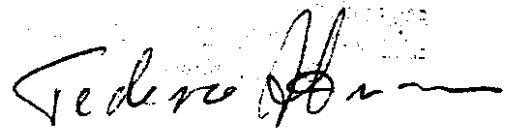
Al Dirigente del I servizio F.F.
del Comune di Gioia Tauro

Oggetto: Riferimento vs nota prot. n. 13737 del 9/6/2009.

In riferimento alla nota di cui all'oggetto e relativa alla refezione in alcune scuole del Vs. Comune per l'anno scolastico 2009/2010, si comunica:

- che questo servizio provvederà, entro la prima decade di settembre alla verifica della persistenza dei requisiti dei locali da adibirsi a mensa scolastica mediante sopralluogo dei propri ispettori d'igiene,
- che le tabelle dietetiche di cui alle note prot. n. 2053, 2054 e 2055/SIAN del 15/10/2002 di cui in allegato e già utilizzate negli anni passati, vengono riconfermate da questo SIAN e potranno essere utilizzate anche per il prossimo anno scolastico 2009/2010.

Distinti saluti



Regione Calabria
AZIENDA SANITARIA LOCALE n°10
Dipartimento di Prevenzione
Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione
Area Funzionale - Igiene della Nutrizione

Prot. n° 2053 /SIAN

Palmi 15 OTT. 2002

Al Responsabile Servizio Mense Scolastiche
Comune di Gioia Tauro

Oggetto: Trasmissione tabella dietetica e menù settimanale Scuole Materne anno scolastico 2002/2003, Comune di Gioia Tauro.

Si trasmettono in allegato, come da vs. richiesta, la tabella dietetica ed il menù settimanale, al fine di poter garantire il servizio mensa per l'anno scolastico 2002/2003.

Nel caso vi fossero delle esigenze particolari per alunni aventi determinate patologie, questo servizio, dietro segnalazione provvederà a stilare diete personalizzate.

Si ricorda che copia della presente tabella dietetica e menù settimanale dovranno essere esposte nella bacheca della scuola anche al fine di poter garantire la sorveglianza nutrizionale.

Distinti Saluti.



IL RESPONSABILE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE
IL RESPONSABILE
(Dr. Antonino Tedesco)

VIT: 13/7/2003
per conferma tabella dietetica

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE
IL RESPONSABILE

TABELLA DIETETICA

SCUOLE MATERNE

(ETA' COMPRESA DA 3 A 5 ANNI)

COMUNE DI GIOIA TAURO

Fabbisogni medi giornalieri raccomandati:

* Kcal. 1600 età 3 - 5 anni

Ripartizione energetica

*Colazione spuntino 15-20%
 *Pranzo 40%
 *Merenda 10%
 *Cena 30-35%

Equilibrio nutrizionale

*Proteine 10-12%
 *Lipidi 25-30%
 *Glucidi 58-65%

CONSUMO INDICATIVO DI ALIMENTI (Per il pranzo)

Quantità media giornaliera

Alimenti	Età 3 - 5 anni
Pasta o riso	gr. 30- 50
Gnocchi di patate	gr. 70
Pomodori pelati	gr. 50
Minestrone	gr. 60
Legumi	gr. 05
Olio di oliva	cc. 15-20
Parmigiano	gr. 05
Carne di vitello	gr. 60-70
Petto di pollo	gr. 60
Coscia di pollo	gr. 80
Petto di tacchino	gr. 60
Pesce: Bastoncini	gr. 60
„ Sogliola	gr. 60
„ Merluzzo	gr. 60
Prosciutto cotto	gr. 40
Mozzarella	gr. 60
Contorno: Verdura	gr. 60-100
Panino	gr. 50
Frutta fresca	gr. 100

N.B.: Le quantità degli alimenti si riferiscono al PESO CRUDO ed al NETTO DEGLI SCARTI e sono espresse in grammi. Alle pietanze si possono aggiungere: aglio, salvia, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc. e condimenti: succo di limone, sale e aceto di vino. Si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda.

IL/LA DIETISTA

Prove de Pupo

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE MEDICO

(Dr. ssa Christina Paschul)

Paschul

IL RESPONSABILE SIAN
 SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
 E NUTRIZIONE

IL RESPONSABILE
 (Dr. Antonino Tulesco)



Regione Calabria
AZIENDA SANITARIA LOCALE n°10
Dipartimento di Prevenzione
Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione
Area Funzionale - Igiene della Nutrizione

Prot. n° *2014* /SIAN

Palmi 15 OTT. 2002

Al Responsabile Servizio Mense Scolastiche
Comune di Gioia Tauro

Oggetto: Trasmissione tabella dietetica e menù settimanale Scuole Elementari anno scolastico 2002/2003, Comune di Gioia Tauro.

Si trasmettono in allegato, come da vs. richiesta, la tabella dietetica ed il menù settimanale, al fine di poter garantire il servizio mensa per l'anno scolastico 2002/2003.

Nel caso vi fossero delle esigenze particolari per alunni aventi determinate patologie, questo servizio, dietro segnalazione provvederà a stilare diete personalizzate.

Si ricorda che copia della presente tabella dietetica e menù settimanale dovranno essere esposte nella bacheca della scuola anche al fine di poter garantire la sorveglianza nutrizionale.

Distinti Saluti.



IL RESPONSABILE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE
IL RESPONSABILE
(Dr. *Antonio Tedesco*)

V.R. - Pe. conferme tabella dietetica
S. I. A. N.
TA

TABELLA DIETETICA

SCUOLE ELEMENTARI (ETA' COMPRESA DA 6 A 10 ANNI)

COMUNE DI GIOIA TAURO

Fabbisogni medi giornalieri raccomandati:

* Kcal. 2000 età 6 - 10 anni

Ripartizione energetica

*Colazione spuntino 15-20%

*Pranzo 40%

*Merenda 10%

*Cena 30-35%

Equilibrio nutrizionale

*Proteine 10-12%

*Lipidi 25-30%

*Glucidi 58-65%

CONSUMO INDICATIVO DI ALIMENTI (Per il pranzo)

Quantità media giornaliera

Alimenti	Età 6 - 10 anni
Pasta o riso	gr. 40- 60
Gnocchi di patate	gr. 90
Pomodori pelati	gr. 80
Minestrone	gr. 80
Legumi	gr. 10
Olio di oliva	cc. 20-30
Parmigiano	gr. 10
Carne di vitello	gr. 80-100
Petto di pollo	gr. 80
Coscia di pollo	gr. 100
Petto di tacchino	gr. 80
Pesce: Bastoncini	gr. 80-100
“ Sogliola	gr. 80-100
„ Merluzzo	gr. 80-100
Prosciutto cotto	gr. 60
Mozzarella	gr. 80-100
Contorno: Verdura	gr. 80-100
Panino	gr. 60-80
Frutta fresca	gr. 100

N.B.: Le quantità degli alimenti si riferiscono al PESO CRUDO ed al NETTO DEGLI SCARTI e sono espresse in grammi. Alle pietanze si possono aggiungere: aglio, salvia, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc. e condimenti: succo di limone, sale e aceto di vino. Si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda.

IL/LA DIETISTA

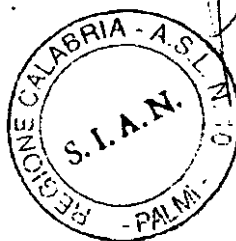
Paola De Luca

IL RESPONSABILE SIAN
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE

IL RESPONSABILE
(Dr. Antonino Tedesco)

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE MEDICO
(D^{ssa} Christina Paschi)



Regione Calabria
AZIENDA SANITARIA LOCALE n°10
Dipartimento di Prevenzione
Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione
Area Funzionale - Igiene della Nutrizione

Prot. n° 2055 /SIAN

Palmi 15 OTT. 2002

Al Responsabile Servizio Mense Scolastiche
Comune Gioia Tauro

Oggetto: Trasmissione tabella dietetica e menù settimanale Scuole Medie anno scolastico 2002/2003, Comune Gioia Tauro.

Si trasmettono in allegato, come da vs. richiesta, la tabella dietetica ed il menù settimanale, al fine di poter garantire il servizio mensa per l'anno scolastico 2002/2003.

Nel caso vi fossero delle esigenze particolari per alunni aventi determinate patologie, questo servizio, dietro segnalazione provvederà a stilare diete personalizzate.

Si ricorda che copia della presente tabella dietetica e menù settimanale dovranno essere esposte nella bacheca della scuola anche al fine di poter garantire la sorveglianza nutrizionale.

Distinti Saluti.



IL RESPONSABILE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE
IL RESPONSABILE
(Dr. Antonino Telesco)

VITZ. 13/7/2003
con conferma tabella dietetica
PR

TABELLA DIETETICA

SCUOLE MEDIE

(ETA' COMPRESA DA 11 A 13 ANNI)

COMUNE DI GIOIA TAURO

Fabbisogni medi giornalieri raccomandati:

* Kcal. 2400 età 11 - 13 anni

Ripartizione energetica

- * Colazione spuntino 15-20%
- * Pranzo 40%
- * Merenda 10%
- * Cena 30-35%

Equilibrio nutrizionale

* Proteine 10-12%

* Lipidi 25-30%

* Glucidi 58-65%

CONSUMO INDICATIVO DI ALIMENTI (Per il pranzo)

Quantità media giornaliera

Alimenti	Età 11 - 13 anni
Pasta o riso	gr. 60- 80
Gnocchi di patate	gr. 120
Pomodori pelati	gr. 100
Minestrone	gr. 100
Legumi	gr. 10
Olio di oliva	cc. 20-30
Parmigiano	gr. 10
Carne di vitello	gr. 100-120
Petto di pollo	gr. 100-120
Coscia di pollo	gr. 150
Petto di tacchino	gr. 100-120
Pesce: Bastoncini	gr. 100-120
" Sogliola	gr. 100-120
" Merluzzo	gr. 100-120
Prosciutto cotto	gr. 80
Mozzarella	gr. 100
Contorno: Verdura	gr. 100
Panino	gr. 80-100
Frutta fresca	gr. 150

N.B.: Le quantità degli alimenti si riferiscono al PESO CRUDO ed al NETTO DEGLI SCARTI e sono espresse in grammi. Alle pietanze si possono aggiungere: aglio, salvia, cipolla, basilico, prezzemolo, rosmarino, ecc. e condimenti: succo di limone, sale e aceto di vino. Si consiglia di utilizzare acqua come unica bevanda.

IL/LA DIETISTA

Paolo De Rosa

IL RESPONSABILE SIAN

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E NUTRIZIONE

IL RESPONSABILE
(Dr. Antonino Tedesco)

IL DIRIGENTE
IL DIRIGENTE MEDICO
(Dr.ssa Christina Paschu)

