

## SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE BASILICATA



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
U. O. C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Direttore f.f. Dott. Rocco Luigi Eletto  
Via Montescaglioso – 75100 Matera  
Tel.: 0835- 253602  
mail: [rocco.eletto@asmbasilicata.it](mailto:rocco.eletto@asmbasilicata.it)

*Il numero e la data di protocollo sono generati automaticamente dal sistema (DPCM 3.12.2013, art. 20)*

**Matera, 05.10.2023**

**Comune Pisticci  
Ufficio Scuole**

### **Oggetto: tabella dietetica e menù per l'anno scolastico 2023-2024**

In riferimento alla Vs. richiesta .28743/2023 di pari oggetto, acquisita al n. prot. 000039674/2023, in allegato, si trasmettono le tabelle dietetiche da utilizzare per l'anno scolastico 2023/2024.

Si precisa, altresì, che le stesse potranno, in ogni momento, essere modificate o adeguate, affinché possano rappresentare il modello alimentare e nutrizionale più corretto secondo le **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA** od anche in relazione ad eventuali suggerimenti e proposte delle Commissioni Mensa Scolastiche Comunali.

Si specifica che il pesce utilizzato dovrà essere deliscato e senza spine. La frutta fresca di stagione, per motivi ben specificati, potrà, occasionalmente, essere sostituita con polpa o succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, ove previsto biologica.

Si rappresenta, altresì, che le modalità di cottura delle pietanze dovranno essere le seguenti: vapore, lessato, ai ferri-piastra ed al forno, evitando le frittiture.

Si fa presente, altresì, che dovranno essere previsti menù speciali e personalizzati per gli utenti che per motivi etici o religiosi ne facciano apposita richiesta.

Per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari dovranno essere utilizzati, quando possibile, gli stessi alimenti previsti nella tabella dietetica ma privi degli allergeni indicati nella specifica certificazione medica (es. prodotti delattosati, senza uova),

Si precisa che, qualora richiesto, **la dieta in bianco** dovrà essere così composta:

- pasta o riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne di vitello magra o pollo ai ferri
- Patate bollite
- pane
- Frutta fresca: mela

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, in sostituzione degli alimenti con glutine presenti nei menù, così come previsto dalla **Legge 4 luglio 2005, n. 123 e ss.m. e i., dovranno essere utilizzati gli alimenti senza glutine disponibili in commercio inseriti nell'elenco del Ministero della Salute**. Pertanto, per tali utenti, dovranno essere obbligatoriamente utilizzati i prodotti gluten-free in sostituzione di quelli presenti nelle tabelle dietetiche in uso (ad es. pasta senza glutine, bastoncini senza glutine, pane senza glutine etc.).

**Il Direttore f.f. U.O.C.  
Dott. Rocco Luigi Eletto**

*Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 del CAD, D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita all'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).*