LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE ABRUZZO

Rev. 2026



COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Azienda Sanitaria Locale
Avezzano, Sulmona, L'Aquila

ASL2 LANCIANOVASTOCHIETI * REGIONE ABRUZZO *

asl pescara

ASL TERAMO
www.aslteramo.it

SOMMARIO

PREMESSA 7
QUADRO DI RIFERIMENTO 8
Contesto epidemiologico: OKkio alla Salute e HBSC – Regione Abruzzo 8
Riferimenti 11
FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA 12
ATTORI DEL SISTEMA E RUOLI 13
Soggetti titolari del servizio (amministrazione comunale o scuola privata/paritaria) 13
Dipartimento di prevenzione - asl 14
Gestione del servizio di ristorazione 15
Commissione mensa 15
Istituzioni scolastiche 16
REQUISITI E STANDARD DEL SERVIZIO: NORMATIVA E STRUMENTI DI GARANZIA 19
PRINCIPI NUTRIZIONALI 23
Dieta mediterranea: modello alimentare salutare e sostenibile 23
Fabbisogni nutrizionali in età evolutiva 25
Porzioni e distribuzione 27
STRUMENTI PER LA PIANIFICAZIONE E VALIDAZIONE DEL MENU 30
Procedura di validazione 33
Adozione Integrale del Menù Esempio 33
Validazione di un Menù Nuovo o Modificato rispetto al Menù Esempio 33
GESTIONE DEL PASTO NEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA (0-3 ANNI) 35
Alimentazione complementare e sviluppo del bambino 35
Gestione del latte materno 35
Personalizzazione e continuità con la famiglia 36
Vigilanza educativa e sicurezza 36
Composizione del pasto 37
Consistenze e progressione dei cibi 40
Redazione menù per i bambini dai 6 mesi ad 1 anno 42
LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI 44
Cereali contenenti glutine 54
Gestione della celiachia (Glutine) 54
Gestione dell'allergia al grano (Frumento) 56
Pesce - Crostacei - Molluschi 59
Uova 60
Arachidi 62
Soia 64

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Latte e derivati 66
Gestione dell'intolleranza al lattosio 66
Gestione dell'allergia alle proteine del latte vaccino 67
Frutta a guscio 70
Sedano 71
Senape 72
Sesamo 72
Solfiti (anidride solforosa e solfiti) 73
Lupini 74
Allergia al nichel 75
Favismo 76
TIPOLOGIE PARTICOLARI DI PASTO 77
Dieta leggera 77
Organizzazione di ricorrenze e festività 77
Indicazioni per il pranzo al sacco 77
Spuntini e merende 79
DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE 83
CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE 86
Il ruolo strategico della ristorazione scolastica 87
Approccio integrato alla prevenzione dello spreco 87
Strategie operative per la riduzione dello spreco 88
Pianificazione del servizio di ristorazione 88
La formazione del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti 88
Miglioramento del contesto di consumo 88
Il monitoraggio dello spreco alimentare e della merenda di metà mattina 88
Ottimizzazione e recupero delle eccedenze alimentari 91

ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO A: Tabella delle porzioni indicative per le diverse fasce d'età per il pranzo scolastico

ALLEGATO B: Conversione della porzione dal peso crudo al peso cotto con diversi metodi di cottura secondo V LARN 2024

ALLEGATO C: Traccia per strutturare un menù scolastico standard nel rispetto delle frequenze degli alimenti raccomandate

ALLEGATO D: Esempio di menù scolastico con le ricette nel rispetto delle frequenze degli alimenti raccomandate

ALLEGATO E: Infografica sul taglio in sicurezza per la prevenzione del soffocamento da cibo

ALLEGATO F: Modulo di richiesta dieta speciale scolastica

ALLEGATO G: Nota informativa per la Compilazione del Certificato Medico per Dieta Sanitaria Scolastica e Certificato Medico per le Richiesta Dieta Sanitaria Scolastica

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO H: Modulo per il monitoraggio dello spreco

ALLEGATO I: Questionario di gradimento del pasto

ALLEGATO L – Ricettario

ALLEGATO M – Schede merceologiche

ELENCO TABELLE

Tabella 1 Riepilogo ruoli e funzioni nella Ristorazione Scolastica 17
Tabella 2 Finalità educative e spunti pedagogici 18
Tabella 3 Requisiti qualità e sostenibilità degli alimenti 22
Tabella 4 Fabbisogni nutrizionali in età evolutiva 25
Tabella 5 Valori dei fabbisogni medi in energia stimati per fascia di età 26
Tabella 6 Fabbisogno idrico secondo V LARN 2024 27
Tabella 7 Evoluzione delle abilità motorie e uso degli utensili 37
Tabella 8 Porzioni relative alla fascia di età 6-12 mesi 39
Tabella 9 Progressione sviluppo motorio del bambino e variazione consistenza cibo nell'alimentazione complementare 40
Tabella 10 Esempio adeguamento menù per bimbi 6-12 mesi 42
Tabella 11 Responsabilità Diete Speciali 45
Tabella 12 Esclusione alimenti diete etico-religiose 46
Tabella 13 Elenco Allergeni 49
Tabella 14 Sintesi delle indicazioni nelle diverse fasi operative 52
Tabella 15 Differenze celiachia e allergia al grano 54
Tabella 16 Cibi da evitare e sostituzioni Cereali contenenti glutine 55
Tabella 17 Cibi da evitare e sostituzioni Allergia al grano 58
Tabella 18 Cibi da evitare e sostituzioni Pesce, Crostacei e Molluschi 59
Tabella 19 Cibi da evitare e sostituzioni Uova 61
Tabella 20 Cibi da evitare e sostituzioni Arachidi 63
Tabella 21 Cibi da evitare e sostituzioni Soia 65
Tabella 22 Cibi da evitare e sostituzioni Intolleranza Lattosio 67
Tabella 23 Cibi da evitare e sostituzioni Latte e derivati 69
Tabella 24 Cibi da evitare e sostituzioni Frutta a guscio 71
Tabella 25 Cibi da evitare e sostituzioni consigliate Allergia al Nichel 75
Tabella 26 frequenze alimentari secondi piatti a scuola e a casa 79
Tabella 27 Spuntini fasce di età 1-3 anni e 3-6 anni 80
Tabella 28 Spuntini fasce de età 6-10 anni e 11-13 anni 81
Tabella 29 Indicazioni scelta alimenti distributori automatici 84
Tabella 30 Esempio tabella per monitoraggio abitudini alimentare merenda di metà mattina 89
Tabella 31 Buona pratica: coinvolgimento degli studenti 90
Tabella 32 Buone pratiche per la riduzione dei rifiuti nella ristorazione scolastica 91

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

AUTORI

- **Dott.ssa Marta D'Alfonso** – Dietista, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara
- **Dott.ssa Micaela Gentilucci** – Dietista, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara
- **Dott.ssa Francesca Mazzarelli** – Assistente Sanitaria, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara
- **Dott.ssa Sonia Pompilii** – Dietista, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Teramo

REVISIONE E COORDINAMENTO

- **Dr.ssa Marina Casanica** – Medico, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Teramo
- **Dr.ssa Claudia Colleluori** – Medico, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Chieti
- **Dr. Mario D'Ardes** – Medico, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara
- **Dr. Francesco Di Gialleonardo** – Direttore, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Teramo
- **Dr.ssa Annalisa Esposito** – Medico, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara
- **Dr.ssa Daniela Giagnoli** – Medico, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL L'Aquila
- **Dr.ssa Maddalena Scipioni** – Direttore, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL L'Aquila
- **Dr.ssa Amalia Scuderi** – Direttore, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Pescara

SCHEDE MERCEOLOGICHE redatte dal Servizio Veterinario della ASL di Teramo nel 2018 e revisionate dal Servizio Veterinario della ASL L'Aquila e ASL Pescara nel 2026

Revisione Aprile 2026

Si dichiara che, ai fini della redazione del presente documento, sono stati utilizzati strumenti di Intelligenza Artificiale per il supporto alla revisione testuale e alla produzione di materiale iconografico.

Gli autori confermano di aver revisionato, validato e integrato ogni output generato in conformità alle norme vigenti e alle evidenze scientifiche, assumendosi la piena responsabilità editoriale e contenutistica del documento finale.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ASL AVEZZANO SULMONA L'AQUILA

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore: MADDALENA SCIPIONI

Sede: Via Monte Velino, 16 67051 Avezzano (AQ)

Telefono: 0863.499856

E mail: dipartimento.prevenzione@pec.asl1abruzzo.it

ASL LANCIANO VASTO CHIETI

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Referente per la Nutrizione: CLAUDIA COLLELUORI

Sede: Via Marco Polo 55/A 66054 Vasto (CH)

Telefono: 0873.308662 - 328.3808218

Email: sian.va@pec.asl2abruzzo.it; claudia.colleluori@asl2abruzzo.it

ASL PESCARA

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore: AMALIA SCUDERI

Sede: Largo Luciano Lama, 68

Telefono: 085 425 3901/3800

Email: igienealimenti.aslpe@pec.it

ASL TERAMO

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore: FRANCESCO DI GIALLEONARDO

Sede: C.da Casalena 64100

Telefono: 0861 420567

Email: sian@pec.aslteramo.it

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

PREMESSA

La Regione Abruzzo riconosce il ruolo fondamentale delle **scuole** come luoghi privilegiati per la promozione di **stili alimentari sani** e **sostenibili** sin dalla primissima infanzia. Le presenti linee di indirizzo si ispirano alle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, con l'obiettivo di garantire che i pasti e gli alimenti forniti nelle strutture scolastiche siano sicuri, equilibrati e conformi ai valori nutrizionali di riferimento nazionali.

Si promuove un'**offerta alimentare** ricca di **frutta**, **verdura**, **cereali integrali** e **proteine magre**, limitando contestualmente **zuccheri**, **grassi saturi** e **sale**. L'approccio integrato prevede il coinvolgimento di **studenti**, **famiglie**, **personale scolastico** e **fornitori**, con interventi mirati a facilitare **scelte consapevoli** e a diffondere competenze di **educazione alimentare**.

Con **Ristorazione Scolastica** si intende il servizio (interno o esterno) di erogazione dei pasti presso le strutture educative e scolastiche. Essa ha una valenza di tipo preventivo, educativo e nutrizionale. Deve garantire le esigenze nutrizionali di tutti gli utenti, tenendo conto degli aspetti organolettici, etici, culturali e di salute.

Queste linee di indirizzo intendono rafforzare la qualità nutrizionale dei pasti, sostenere la salute e il benessere dei bambini e contribuire alla prevenzione dell'obesità e delle malattie correlate. La Regione Abruzzo si impegna a monitorare e aggiornare periodicamente gli standard, assicurando **efficacia, equità e sostenibilità** delle politiche di ristorazione scolastica.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

QUADRO DI RIFERIMENTO

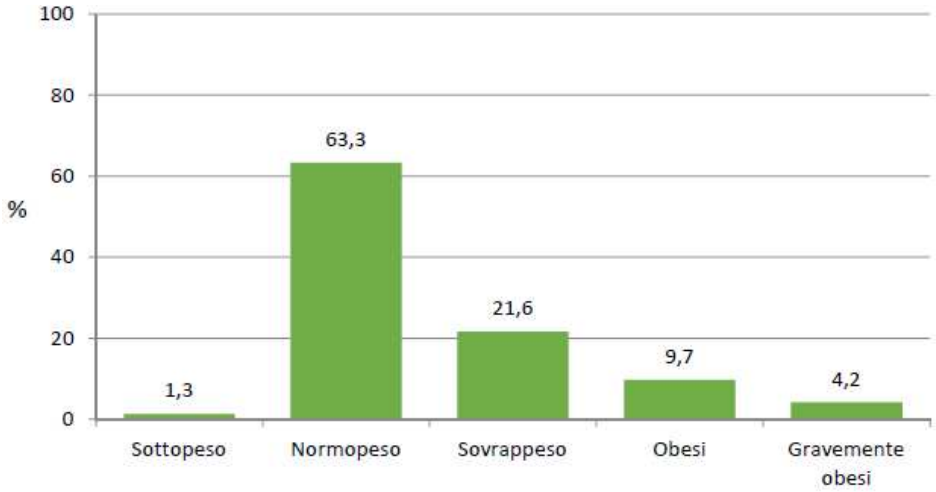
Contesto epidemiologico: OKkio alla Salute e HBSC – Regione Abruzzo

Le sorveglianze epidemiologiche nazionali e regionali offrono un quadro fondamentale sullo **stato nutrizionale e sugli stili di vita** di bambini e adolescenti, costituendo una base essenziale per la programmazione di interventi mirati, inclusa la ristorazione scolastica. I due sistemi più importanti in Italia sono Okkio alla Salute e HBSC, brevemente illustrati di seguito i dati per l'Abruzzo.

OKkio alla Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità, raccoglie dati su peso, altezza, abitudini alimentari e attività fisica dei bambini della terza elementare.

I dati più recenti disponibili per la Regione Abruzzo (2023) evidenziano che il **35,4 % dei bambini di 8-9 anni** presenta un eccesso ponderale (sovrappeso o obesità), di cui il 4,2 % è in obesità grave, confermando l'importanza di interventi preventivi già alla scuola primaria.

Figura 1 Stato ponderale dei bambini Regione Abruzzo di 8 e 9 anni (%)



Gli indicatori comportamentali mostrano inoltre che una quota rilevante di bambini non consuma quotidianamente la prima colazione e trascorre molte ore davanti a schermi digitali, con livelli insufficienti di attività fisica. Questi risultati confermano come **sovrappeso, obesità e stili di vita poco salutari** rappresentino una sfida significativa per la salute dei più giovani in Abruzzo.

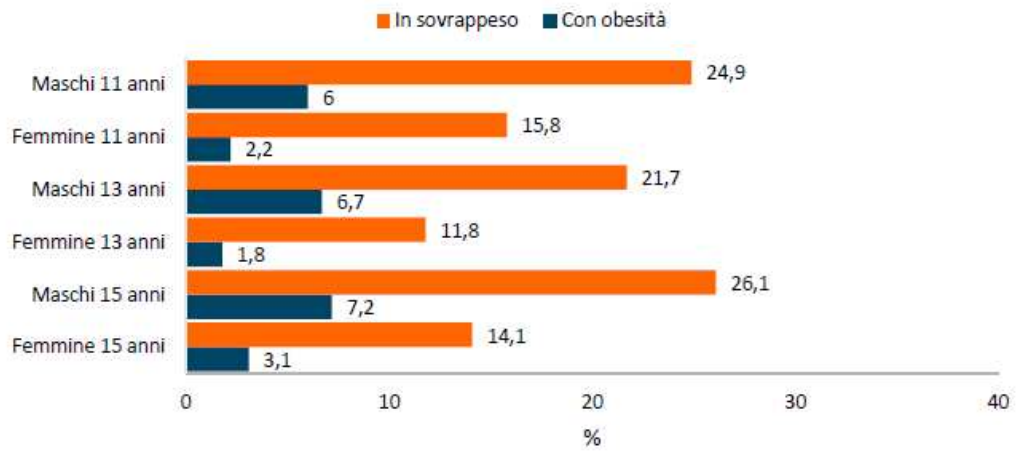
Lo studio HBSC (Health Behaviour in School-aged Children) analizza **abitudini alimentari, attività fisica, benessere e comportamenti a rischio** negli adolescenti.

Secondo i dati della sorveglianza **HBSC-Abruzzo 2022**, la prevalenza di sovrappeso tra gli adolescenti della fascia 11-17 anni è risultata pari a circa **19,3 %**, mentre quella di obesità è pari a circa **4,6 %**. Complessivamente, oltre **un quinto degli adolescenti abruzzesi** presenta un eccesso ponderale. Inoltre, confrontando i dati con la rilevazione del 2018, si osserva un aumento sia della prevalenza di sovrappeso (da 17,8 % a 19,3 %) sia di obesità (da 3,43 % a 4,61 %), suggerendo un trend di peggioramento dello stato ponderale negli ultimi anni in questa popolazione.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Questi risultati sottolineano l'importanza di strategie preventivo-educative nelle scuole e nella comunità per contrastare l'eccesso ponderale in adolescenza.

Figura 2 Frequenza di sovrappeso e obesità Regione Abruzzo per genere ed età (%)



Inoltre i dati regionali più recenti (2022) indicano:

- consumo di frutta e verdura non sempre quotidiano;
- percezione distorta della propria immagine corporea, anche in soggetti normopeso;
- insufficiente attività fisica regolare;
- elevato tempo trascorso in comportamenti sedentari (schermi, videogiochi, TV).

Questi risultati sottolineano l'importanza di interventi preventivi già in adolescenza per ridurre rischi futuri di sovrappeso, obesità e comportamenti non salutari.

Accanto alla sfida dell'eccesso ponderale, emerge con forza la criticità dei **Disturbi della Nutrizione e dell'Alimentazione (DNA)**, con particolare riferimento all'anoressia nervosa, la bulimia nervosa e il disturbo da alimentazione incontrollata (Binge eating disorder). Questi rappresentano oggi una vera emergenza di salute pubblica, caratterizzata da un progressivo abbassamento dell'età di esordio (sempre più frequenti tra i 10 e i 12 anni) e da una maggiore diffusione anche nel genere maschile.

I DNA rappresentano la seconda causa di morte tra gli adolescenti dopo gli incidenti stradali, con circa 4.000 decessi l'anno a livello nazionale.

Sebbene il 90% dei casi riguardi la popolazione femminile, negli ultimi anni si è registrato un forte aumento tra i maschi (che oggi rappresentano circa il 20% dei casi nella fascia 12-17 anni).

In questo scenario, i dati HBSC Abruzzo sulla percezione dell'**immagine corporea** fungono da fondamentale campanello d'allarme: evidenziano infatti come una quota preoccupante di adolescenti normopeso si percepisca "grasso" o "molto grasso", un fenomeno in costante aumento con l'età (passando dal 27,7% degli undicenni al 34,4% dei quindicenni). Questa distorsione della propria immagine corporea non è priva di conseguenze: quando un adolescente non si sente a proprio agio nel suo corpo, aumenta drasticamente il rischio di adottare comportamenti alimentari non salutari – come diete drastiche fai-da-te, digiuni o abbuffate – che possono agire da innesco verso un disturbo conclamato.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

In questo contesto, la ristorazione scolastica e l'educazione alimentare non devono solo promuovere la "salute fisica", ma anche un **rapporto sereno e non ossessivo con il cibo**. È essenziale che gli interventi nelle scuole evitino la colpevolizzazione del peso o la stigmatizzazione dei cibi "buoni vs cattivi", puntando invece su:

- La valorizzazione della convivialità.
- L'ascolto dei segnali di fame e sazietà.
- Il contrasto al *body shaming* e ai modelli estetici irrealistici proposti dai social media.

In conclusione, i dati regionali delineano una doppia sfida:

da un lato il contrasto a **sovrappeso e obesità**, dall'altro la prevenzione dei **DNA**.

La **scuola** si conferma il luogo privilegiato per intercettarne precocemente i segnali e promuovere un benessere che sia insieme **nutrizionale** ed **emotivo**.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Riferimenti

Il presente documento si ispira e si allinea alle principali norme, linee guida e raccomandazioni nazionali e internazionali in materia di alimentazione e ristorazione scolastica, al fine di garantire **un'offerta nutrizionalmente equilibrata, sicura e sostenibile**.

Tra i principali riferimenti utilizzati si segnalano:

- **CREA - Linee guida per una sana alimentazione, 2018**: forniscono indicazioni scientifiche aggiornate sui principi di una dieta equilibrata e salutare, suggerendo frequenze di consumo degli alimenti e scelte alimentari coerenti con la dieta mediterranea.
- **Ministero della Salute - Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale, 2021**: definiscono criteri organizzativi, nutrizionali e gestionali per la pianificazione dei menu, la sicurezza alimentare e la gestione di diete speciali.
- **SINU – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), 2024**: rappresentano il riferimento tecnico per la determinazione dei fabbisogni energetici e nutrienti dei bambini e degli adolescenti, supportando la definizione di menu bilanciati per età ed esigenze specifiche.
- **WHO – Policies and interventions to create healthy school food environments, 2026**: fornisce raccomandazioni internazionali per la promozione di ambienti scolastici che favoriscano scelte alimentari salutari, prevenendo sovrappeso e obesità e promuovendo stili di vita corretti.

L'adozione di questi riferimenti garantisce che le **linee d'indirizzo regionali** siano coerenti con le evidenze scientifiche più aggiornate, favorendo la salute degli studenti e la sostenibilità del servizio di ristorazione scolastica.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La ristorazione scolastica costituisce un **servizio pubblico essenziale** e strategico, collocato all'interno delle politiche di tutela della salute, del diritto all'istruzione e della promozione del benessere collettivo. Nella società odierna, la popolazione infantile e adolescenziale è esposta a un'offerta alimentare complessiva spesso eccessiva, disordinata e caratterizzata da modelli di consumo omologati, che favoriscono un rapporto frettoloso e poco consapevole con il cibo. Tale contesto contribuisce all'insorgenza di comportamenti alimentari inadeguati e all'aumento del rischio di condizioni di malnutrizione, sia per eccesso sia per difetto.

In questo quadro, la ristorazione scolastica non può essere considerata esclusivamente come un servizio di fornitura di pasti, ma deve essere riconosciuta come parte integrante del **progetto educativo della scuola**. Essa è chiamata a svolgere una funzione complessa che integra obiettivi nutrizionali, educativi, sociali e ambientali, contribuendo alla formazione di abitudini alimentari sane e durature. Il pasto consumato a scuola rappresenta infatti un'occasione quotidiana e ripetuta nel tempo, che accompagna gli alunni lungo più anni scolastici e che, proprio per questa continuità, si configura come uno strumento privilegiato di educazione alla salute.

La mensa diventa così uno spazio educativo in cui stimolare la curiosità verso nuovi alimenti, favorire la varietà, promuovere porzioni adeguate e valorizzare il significato sociale e culturale del pasto condiviso.

La ristorazione collettiva in ambito scolastico deve pertanto garantire non solo un adeguato apporto di energia e nutrienti, nel rispetto delle corrette proporzioni tra i diversi gruppi alimentari, ma anche promuovere un'educazione alimentare orientata alla socialità, all'uguaglianza, all'inclusione, al rispetto delle diversità culturali e alla sostenibilità dei consumi.

Dunque parlare di qualità nella ristorazione scolastica significa riconoscerne il valore educativo, sanitario e sociale, superando una visione limitata alla sola fornitura del pasto.

La qualità rappresenta il criterio guida per progettare, gestire e valutare il servizio in modo coerente con gli obiettivi di tutela della salute e di crescita dei cittadini di domani.

Le dimensioni della qualità nella ristorazione scolastica sono:

- **Qualità nutrizionale,** garanzia di sicurezza alimentare e adeguato apporto di energia e nutrienti, attraverso menu equilibrati, variati e coerenti con le linee guida nazionali, orientati alla prevenzione delle patologie correlate all'alimentazione;
- **Qualità sensoriale,** proposte alimentari appetibili e adeguate all'età dell'utenza, capaci di favorire il consumo del pasto, l'accettazione di alimenti salutari e la riduzione degli sprechi;
- **Qualità organizzativa e globale,** gestione efficiente e trasparente dell'intero servizio, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione dei pasti, supportata da formazione del personale, adeguatezza degli ambienti e integrazione con il progetto educativo della scuola.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ATTORI DEL SISTEMA E RUOLI

La ristorazione scolastica è un sistema molto complesso all'interno del quale gravitano diversi attori. Tra questi possiamo individuare:

- Soggetti titolari del servizio (amministrazione comunale o scuola privata/paritaria);
- Dipartimento di prevenzione – SIAN;
- Gestore del servizio di ristorazione;
- Commissione mensa;
- Istituzioni scolastiche.



È necessario che tutti i soggetti coinvolti adottino un'efficace strategia di **collaborazione** per affrontare le criticità della ristorazione scolastica e promuovere progetti educativi coerenti con le finalità del servizio.
Tra gli *stakeholde*r con i quali si possono attivare azioni sinergiche rientrano anche Province, Consorzi di Comuni, soggetti privati, Enti, Organismi e Associazioni di categoria e dei consumatori.

Di seguito sono descritti i ruoli e le attività che vengono svolte dai diversi attori coinvolti.

SOGGETTI TITOLARI DEL SERVIZIO (amministrazione comunale o scuola privata/paritaria)

Le Amministrazioni comunali e le Amministrazioni delle scuole private sono **responsabili dirette del servizio di ristorazione scolastica** e ne garantiscono la corretta organizzazione e qualità.

Compiti principali

- **Programmazione:** Impostazione di una politica di gestione, pianificazione e allocazione delle risorse economiche;
- **Definire la gestione del servizio**
    - La scelta della modalità di gestione è di esclusiva competenza dell'Ente e può essere:
        - **Diretta:** il servizio è svolto con strutture e personale propri.
        - **Indiretta:** il servizio è affidato integralmente a una ditta esterna.
        - **Mista:** solo alcune fasi del servizio sono affidate a terzi (ad esempio la fornitura di derrate).
    - elaborazione del **capitolato d'appalto** e delle procedure di aggiudicazione;
    - gestione del servizio in caso di modalità diretta.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- **Controllo e sorveglianza**
    - controllo del rispetto delle clausole contrattuali da parte della ditta aggiudicataria in caso di modalità di gestione indiretta o mista;
    - controllo della qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito;
    - verifica del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti;
    - controllo dell'organizzazione e della conduzione del servizio;
    - segnalazione di eventuali anomalie rispetto ai menù approvati;
    - istituzione della **commissione mensa** e predisposizione del suo regolamento;
    - rilevazione del gradimento dei pasti.

Nel panorama nazionale e locale non esiste un modello organizzativo unico, ma soluzioni calibrate sulle caratteristiche del territorio e sui fabbisogni dell'utenza. Indipendentemente dal modello adottato, il **capitolato** rappresenta l'elemento centrale di governance del servizio e deve orientare la ristorazione scolastica da semplice fornitura di pasti a strumento di educazione alimentare, tutela ambientale e promozione della salute.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - ASL

L'attività della ASL (Azienda Sanitaria Locale) nella ristorazione scolastica è svolta dal **SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione)**, secondo le linee guida ministeriali (DM 16/10/1998 sulla ristorazione collettiva).

Il SIAN non si occupa solo di controllo e vigilanza igienico-sanitaria, ma svolge anche la funzione di consulenza tecnico-scientifica. In particolare verifica e/o collabora alla redazione delle tabelle dietetiche e dei capitolati d'appalto, valida i piani nutrizionali e contribuisce alla formazione del personale.

Il suo obiettivo è garantire sia la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti sia l'adeguatezza nutrizionale dei pasti, prevenendo squilibri alimentari e patologie cronico-degenerative e promuovendo sane abitudini alimentari fin dall'infanzia.

Le principali attività del SIAN comprendono:

- **Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva**
  Consulenza e verifica dell'adeguatezza nutrizionale dei menù scolastici e delle diete speciali, con analisi della qualità dei pasti erogati, e consulenza tecnica sugli aspetti nutrizionali nella definizione dei capitolati d'appalto.
- **Sorveglianza nutrizionale**
  Raccolta di dati su consumi, abitudini alimentari e stato nutrizionale dei bambini, per prevenire squilibri nell'età evolutiva.
- **Promozione della salute in ambito nutrizionale**
  Attività di sensibilizzazione e aggiornamento rivolte a studenti, genitori, insegnanti e operatori della ristorazione per favorire stili alimentari sani e sostenibili.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Al gestore del servizio di ristorazione scolastica spettano compiti organizzativi, gestionali e di controllo.

In particolare deve:

- **verificare** preliminarmente l'idoneità di strutture e attrezzature;
- **presentare un progetto** organizzativo e gestionale in sede di appalto;
- **garantire formazione** e aggiornamento del personale;
- assicurare un servizio conforme agli standard di **sicurezza e qualità igienico-nutrizionale**;
- adottare un efficace sistema di **autocontrollo igienico-sanitario** e di monitoraggio continuo sull'applicazione dei menù, sul gradimento dei pasti e sugli scarti.

Deve inoltre considerare gli obiettivi educativi dei diversi stakeholder e collaborare alla loro realizzazione.

In caso di gestione diretta, tali responsabilità ricadono sull'Amministrazione Comunale o sulla Scuola privata.

COMMISSIONE MENSA

Il soggetto titolare del servizio può istituire una **Commissione Mensa**, organo di rappresentanza degli utenti.

La Commissione Mensa:

- svolge un ruolo di collegamento tra utenza e soggetto titolare del servizio, riportando le istanze degli utenti;
- monitora la gradibilità dei pasti e la qualità del servizio tramite apposite schede di valutazione;
- svolge funzione consultiva in merito alle variazioni del menù scolastico e alle modalità di erogazione del servizio.

Si tratta di un organo **propositivo e non esecutivo**. Non è istituzionalmente definito da normative nazionali, quindi non è sempre presente.

Operatività, composizione e funzionamento devono essere disciplinati da un regolamento locale redatto dal soggetto titolare del servizio, che ne definisca linee di intervento e rapporti con gli enti istituzionali.

Quando istituita a livello comunale, la Commissione è generalmente composta da:

- un rappresentante dei genitori per ogni Istituto scolastico con servizio mensa (garantendo, per quanto possibile, la rappresentatività delle diverse fasce scolari);
- un rappresentante degli insegnanti per ogni Istituto, se possibile;
- un responsabile dell'Ufficio Scolastico Comunale o suo delegato;
- l'Assessore alle Politiche Educative o suo delegato.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Possono inoltre essere invitati, in base all'ordine del giorno o a esigenze specifiche:

- dirigenti scolastici;
- esperti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN);
- titolari, responsabili o tecnici (es. dietisti) delle ditte che gestiscono il servizio (in caso di appalto);
- cuoco/i responsabili;
- rappresentanti degli studenti.

Il coinvolgimento attivo delle famiglie è fondamentale per il buon funzionamento della ristorazione scolastica per cui è auspicabile un'evoluzione del ruolo della Commissione anche come interlocutore e partner nei progetti di educazione alimentare scolastica, promuovendo scelte alimentari sane tra tutte le famiglie della scuola.

ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Mangiare insieme lo stesso pasto, nel rispetto delle diverse esigenze etiche, culturali, religiose o dietoterapiche, rappresenta un valore di uguaglianza che la scuola ha il compito di promuovere.

Tale approccio trova oggi un solido fondamento normativo nella **Legge 92/2019**, che istituisce l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica. All'interno di questo quadro, l'educazione alla salute e al benessere alimentare non è più intesa come attività accessoria, ma come pilastro fondamentale per la formazione di cittadini consapevoli. Il momento della ristorazione scolastica diventa dunque il luogo privilegiato per tradurre in pratica i principi di sviluppo sostenibile, permettendo agli studenti di sperimentare direttamente il valore del consumo responsabile e la tutela del patrimonio agroalimentare. In tal senso, l'operatività didattica si raccorda con le "**Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare**", che promuovono un modello di apprendimento attivo e costruttivo volto a trasformare la conoscenza del cibo in una competenza di vita permanente.

Gli insegnanti possono utilizzare l'organizzazione dei pasti e le scelte dei menù per:

- **stimolare la curiosità** verso nuovi cibi o preparazioni culinarie;
- favorire il consumo di **alimenti non abituali** per gli studenti;
- ridurre l'eccessivo consumo di cibi frequentemente presenti nella dieta, promuovendo l'**accettazione** di piatti e sapori alternativi e menù variati;
- abituare gli alunni a **porzioni adeguate** alle proprie esigenze.

Tali pratiche contribuiscono all'**acquisizione di comportamenti alimentari sani ed equilibrati**. È inoltre auspicabile che insegnanti ed educatori **consumino il pasto insieme** ai bambini, in modo da garantire un monitoraggio costante, assistenza puntuale e vigilanza durante i pasti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 1 Riepilogo ruoli e funzioni nella Ristorazione Scolastica

Attore	FUNZIONI CHIAVE
Soggetti titolari del servizio (Comune o Scuola privata)	Gestione e organizzazione del servizio; scelta modalità gestione (diretta, indiretta, mista); elaborazione capitolati; controllo qualità e rispetto menù; istituzione Commissione Mensa; rilevazione gradimento pasti
Dipartimento di prevenzione – SIAN	Controllo igienico-sanitario; consulenza tecnico-scientifica su menù e capitolati; validazione piani nutrizionali; sorveglianza nutrizionale; promozione stili alimentari sani; formazione Commissione Mensa, personale scolastico e famiglie
Gestore del servizio di ristorazione	Erogazione pasti; gestione strutture e personale; formazione addetti; applicazione standard igienico-nutrizionali; monitoraggio menù, gradimento e scarti; collaborazione su obiettivi educativi
Commissione Mensa	Collegamento tra utenza e soggetto titolare; monitoraggio gradimento e qualità dei pasti; funzione consultiva su menù e capitolati; sopralluoghi e segnalazione anomalie; promozione educazione alimentare
Istituzioni scolastiche / docenti	Valorizzazione del pasto come momento educativo; docente come modello per gli alunni; stimolo a provare nuovi cibi e porzioni adeguate; promozione comportamenti alimentari corretti; monitoraggio e vigilanza durante i pasti

➔ La ristorazione scolastica è dunque un **momento educativo sistemico** che richiede un'alleanza strategica tra tutti gli attori coinvolti per promuovere salute, equità e consapevolezza alimentare.

Ecco i ruoli chiave per una sinergia efficace:

- Amministrazioni Comunali e Scolastiche: Responsabili della qualità dei menù e dei capitolati d'appalto, con particolare attenzione all'equità sociale per tutelare gli alunni in condizioni di vulnerabilità.
- Famiglie: Soggetti corresponsabili che devono supportare a casa i modelli nutrizionali proposti dalla scuola, consolidando abitudini di vita sane fin dalla prima infanzia.
- Docenti: Integrano l'educazione alimentare nel curriculum scolastico in modo trasversale, promuovendo una cultura del cibo che connetta il benessere individuale a quello ambientale e sociale.
- Gestori del servizio mensa: Partner attivi che affiancano la scuola nella creazione di percorsi educativi rivolti a studenti e genitori.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 2 Finalità educative e spunti pedagogici

Ambito	Indicazioni operative	Finalità educativa	Spunti pedagogici
Presenza dell'insegnante	L'insegnante si colloca tra gli alunni; Supervisiona in modo discreto; Favorisce interazioni positive.	Promuovere un clima sereno e relazionale.	L'adulto come modello; Rafforza il senso di gruppo; Sostiene dinamiche inclusive.
Rispetto dei pasti	Non commentare il cibo altrui; Evitare giudizi o critiche; Rispettare preferenze individuali.	Educare al **rispetto** e all'**inclusione.**	Valorizzazione delle **differenze;** Prevenzione del **disagio;** Sviluppo dell'empatia.
Assenza di schermi (LIM)	Non utilizzare gli schermi (come la LIM) durante il pasto; Evitare distrazioni digitali.	Favorire attenzione e consapevolezza: usare schermi durante i pasti può **distrarre dal riconoscimento dei segnali di fame/sazietà e favorire l'eccesso di consumo**.	Promuove la presenza nel momento; Permette ai bambini di assaporare ciò che mangiano; Migliora la socializzazione; Riduce la sovrastimolazione.
Educazione all'assaggio	Invitare ad assaggiare nuovi cibi; Proporre senza obbligare; Incoraggiare con tono positivo.	Sviluppare apertura e varietà alimentare.	Approccio graduale; Rafforza l'autonomia; Riduce la selettività.

Riferimenti pedagogici: Maria Montessori *"Il Metodo della Pedagogia Scientifica"* (1912); **Ellyn Satter** *"Child of Mine: Feeding with Love and Good Sense"* (2000); **Mindful Eating** *"Mindful Eating: A Guide to Rediscovering a Healthy and Joyful Relationship with Food"* di Jan Chozen Bays (2009); **Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)** *Linee guida per una sana alimentazione infantile.*

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

REQUISITI E STANDARD DEL SERVIZIO: NORMATIVA E STRUMENTI DI GARANZIA

Il servizio di ristorazione scolastica, sia esso affidato in appalto o gestito direttamente dall'Ente, richiede strumenti normativi e operativi che traducano le esigenze nutrizionali, educative e di sostenibilità in standard di qualità vincolanti.

Negli affidamenti esterni, il **Capitolato d'Appalto** costituisce il documento tecnico-giuridico fondamentale che trasforma tali obiettivi in obblighi contrattuali precisi, in conformità con **il D.Lgs. 36/2023** (Codice dei Contratti Pubblici). Quest'ultimo rafforza il principio del risultato e impone alle stazioni appaltanti l'obbligo di garantire prestazioni di elevata qualità sociale, sanitaria e ambientale.

Nella gestione diretta, le medesime finalità di tutela della salute e sostenibilità sono assicurate attraverso regolamenti interni, manuali di autocontrollo e protocolli operativi che definiscono gli standard di servizio, garantendo la continuità e la conformità dell'offerta in linea con le direttive istituzionali.

I Dipartimenti di Prevenzione delle ASL possono fornire supporto tecnico agli Enti per gli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali.

Un capitolato tecnicamente completo deve articolarsi sui seguenti pilastri fondamentali:

- **Caratteristiche delle Derrate Alimentari:** Definizione rigorosa delle specifiche merceologiche, con indicazione obbligatoria delle percentuali di prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP e a filiera corta.
- **Gestione delle Tabelle Dietetiche:** Descrizione dei menù stagionali articolati su più settimane e in linea con le disposizioni nutrizionali. È indispensabile prevedere protocolli per la gestione delle **diete speciali** (per motivi sanitari, etici o religiosi).
- **Modalità Operative di Esecuzione:** Descrizione dettagliata delle fasi di preparazione, trasporto (legame fresco, refrigerato o caldo) e somministrazione. Devono essere specificati i tempi massimi tra cottura e consumo, nonché le procedure di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature (Piano HACCP).
- **Standard del Personale e Clausole Sociali:** Definizione del fabbisogno organico, delle qualifiche professionali richieste e degli obblighi relativi alla formazione continua.
- **Sostenibilità e Riduzione dell'Impatto Ambientale:** Prescrizioni relative alla gestione dei rifiuti, alla riduzione della plastica monouso e all'adozione di mezzi di trasporto a basse emissioni.
- **Sistema di Monitoraggio e Penali:** Individuazione di indicatori di performance oggettivi e definizione delle modalità di controllo da parte del Comune. Il capitolato può contenere un apparato sanzionatorio proporzionale alla gravità delle eventuali inadempienze rilevate.

Il Capitolato non deve essere inteso come un documento statico, bensì come uno strumento di garanzia volto a tutelare il benessere dell'utenza e a promuovere il valore sociale del momento del pasto.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

In particolare, ai sensi dell'art. 57 del Codice, le stazioni appaltanti devono integrare obbligatoriamente nei documenti di gara le specifiche tecniche e le clausole contrattuali previste dai **Criteri Ambientali Minimi** (CAM), attualmente disciplinati dal D.M. 10 marzo 2020.

Infatti l'adozione dei **CAM**, rappresenta un obbligo normativo volto a trasformare la ristorazione scolastica in uno strumento di transizione ecologica. L'obiettivo non è solo ridurre l'impatto ambientale, ma promuovere un cambiamento strutturale nelle abitudini alimentari e nei sistemi di produzione.

Il decreto definisce i criteri applicabili al servizio di ristorazione collettiva, comprensivo della ristorazione scolastica, disciplinando l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura delle derrate alla preparazione, trasporto, somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze e dei rifiuti.

Nel settore della ristorazione scolastica, i CAM orientano la progettazione del servizio verso modelli sostenibili, prevedendo criteri riferiti, tra gli altri, a:

- sostenibilità delle derrate alimentari (es. prodotti biologici, certificati, stagionali e tracciabili);
- riduzione degli impatti ambientali della filiera e dei trasporti;
- gestione sostenibile di imballaggi, rifiuti e sprechi alimentari;
- promozione di modelli alimentari a minore impatto ambientale.

I **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** si distinguono in **criteri obbligatori** e **criteri premianti.**

I **criteri obbligatori** hanno la funzione di stabilire i requisiti minimi ambientali che devono essere necessariamente inseriti nel capitolato e rispettati da tutti gli operatori, come ad esempio la percentuale minima di prodotti biologici, la raccolta differenziata o l'utilizzo di MOCA adeguati.

In *Tabella 3* un esempio di schema riportante la percentuale minima di prodotti biologici obbligatori riferiti alle derrate alimentari da poter inserire nel Capitolato d'Appalto.

I **criteri premianti** servono a valutare gli elementi migliorativi dell'offerta, attribuendo punteggi aggiuntivi a proposte che superano i requisiti minimi, ad esempio attraverso una maggiore quota di prodotti biologici, l'uso di prodotti da filiera corta o a km 0, la riduzione delle distanze di trasporto o l'adozione di sistemi avanzati di riduzione degli sprechi.

Le amministrazioni aggiudicatrici, nella redazione dei disciplinari di gara, sono invitate a valorizzare i seguenti ambiti attraverso l'attribuzione di **punteggi tecnici premianti** in linea con le disposizioni del Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 sui Criteri Ambientali Minimi (CAM):

1. Potenziamento della filiera corta e del legame con il territorio

È opportuno prevedere meccanismi premiali per le offerte che favoriscano l'approvvigionamento da sistemi di produzione locale, con particolare riferimento a prodotti a "chilometro zero" o derivanti da filiere corte. Tale indirizzo mira a ridurre gli impatti ambientali dei trasporti e a valorizzare le eccellenze produttive del contesto regionale.

2. Qualità alimentare e sostenibilità delle produzioni

Premiare le proposte che incrementino le quote di prodotti da agricoltura biologica oltre le soglie minime, nonché l'utilizzo di derrate provenienti da sistemi di produzione integrata certificata o da

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

agricoltura sociale. Particolare attenzione potrà essere rivolta alla sostenibilità dei prodotti ittici, privilegiando specie locali e metodi di cattura o allevamento a ridotto impatto.

3. Efficientamento logistico e riduzione delle emissioni

Le stazioni appaltanti dovrebbero valutare positivamente le soluzioni organizzative volte all'ottimizzazione dei flussi logistici e all'impiego di mezzi di trasporto a basse emissioni per la distribuzione dei pasti, al fine di contenere l'impronta carbonica del servizio.

4. Educazione alimentare e comunicazione all'utenza

Si suggerisce di valorizzare la capacità dei concorrenti di implementare progetti di informazione ed educazione alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie, promuovendo la trasparenza sulle caratteristiche dei menu e sulla stagionalità dei prodotti.

Esempi Pratici

- Pubblicazione di un menu digitale che specifichi non solo gli ingredienti, ma anche la provenienza geografica e la certificazione biologica.
- Proposta di incontri nelle scuole con i produttori agricoli locali per spiegare la stagionalità e l'origine dei prodotti serviti in mensa.
- Inserimento periodico nei menù scolastici di piatti della tradizione gastronomica Abruzzese come **sagne con ceci o fagioli, lenticchie e castagne, pallotte cacio e ovo o peperoni e uovo**, opportunamente adattati alle esigenze nutrizionali della ristorazione collettiva.

5. Contrasto allo spreco e monitoraggio dei residui

Saranno da considerare meritevoli di punteggio tecnico le strategie operative volte alla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e alla gestione virtuosa dei residui, incoraggiando sistemi di monitoraggio del gradimento.

6. Responsabilità sociale lungo la catena di fornitura

Può essere premiata l'adozione di procedure di verifica del rispetto dei diritti umani e delle condizioni di lavoro lungo le filiere di approvvigionamento, garantendo standard etici elevati nell'esecuzione dell'appalto.

7. Monitoraggio e verifica delle prestazioni

Ai fini della massima trasparenza le stazioni appaltanti avranno cura di prevedere nel capitolato descrittivo sistemi di verifica oggettivi e misurabili (indicatori di performance) per accertare, in fase di esecuzione, l'effettivo adempimento delle migliorie offerte in sede di gara, garantendo la corrispondenza tra quanto dichiarato dall'aggiudicatario e il servizio realmente erogato.

Per tutti gli approfondimenti tecnici e applicativi si rimanda alla consultazione del materiale allegato al Decreto Ministeriale di riferimento (**D.M. 10 marzo 2020)** e successive integrazioni.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 3 Requisiti qualità e sostenibilità degli alimenti

Categoria Alimentare	Quota Min. Biologica (in peso/vol)	Altri Requisiti di Qualità e Sostenibilità
Frutta, Ortaggi, Legumi, Cereali	**≥ 50%**	Di stagione. No 5 gamma. Ammessi surgelati solo per piselli, fagiolini, spinaci, bieta. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale. La frutta non stagionale è ammessa esclusivamente nel mese di maggio.
Uova (gusci/liquide)	**100%**	Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
Carne Bovina Carne Suina Carne Avicola	**≥ 50%** **≥ 10%** **≥ 20%**	No carne "ricomposta", prefritta o preimpanata da terzi.
Omogeneizzati (Nidi)	**100%**	Specifico per carne omogeneizzata.
Prodotti Ittici	*Non specificato % bio*	Origine **FAO 37 o 27**. No specie a rischio IUCN. No pesce "ricomposto" o pre-lavorato da terzi.
Salumi e Formaggi	**≥ 30%**	Se non bio: DOP, IGP o "Prodotto di Montagna". Salumi senza polifosfati e senza E621.
Latte e Yogurt	**100%**	Include latte in polvere per gli asili nido.
Olio Extravergine d'Oliva	**≥ 40%**	Unico grasso ammesso per condimento e cottura. Olio di girasole ammesso solo per fritture.
Derivati del Pomodoro	**≥ 33%**	Riferito a pelati, polpa e passata.
Succhi e Marmellate	**100%**	Etichetta obbligatoria: "contiene naturalmente zuccheri".

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

PRINCIPI NUTRIZIONALI

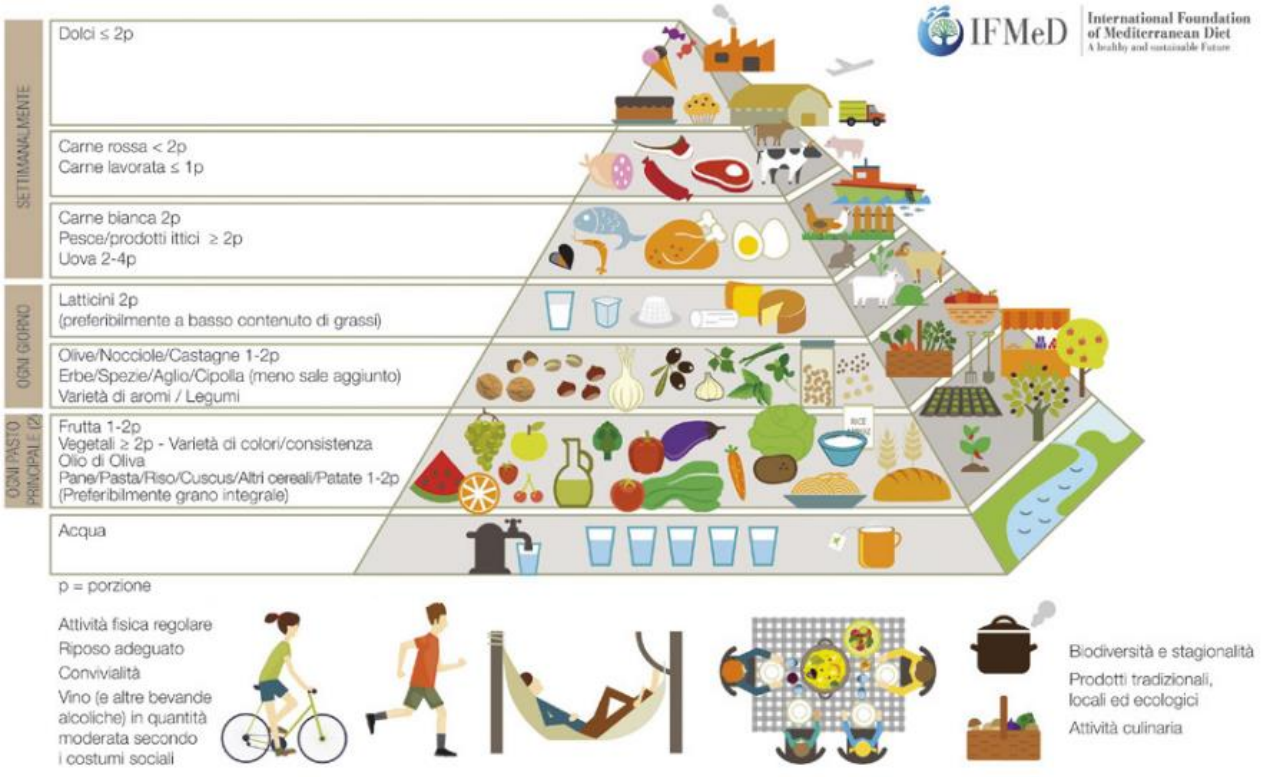
Dieta mediterranea: modello alimentare salutare e sostenibile

La Dieta Mediterranea è un modello alimentare e culturale basato prevalentemente su alimenti vegetali (frutta, verdura, legumi, cereali, frutta secca), sull'uso dell'olio extravergine d'oliva come principale fonte di grassi e su un consumo limitato di prodotti di origine animale. Non rappresenta solo uno schema nutrizionale, ma uno stile di vita fondato su equilibrio, moderazione, attività fisica e convivialità.

Dal punto di vista sanitario, è riconosciuta come uno dei modelli più efficaci nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative e nel mantenimento dello stato di salute lungo tutto l'arco della vita.

Numerosi studi indicano inoltre che la Dieta Mediterranea presenta un'impronta ambientale complessivamente più bassa rispetto ad altri modelli dietetici e viene considerata nella maggioranza delle ricerche una **dieta sostenibile** oltre che salutare.
Anche dal punto di vista delle risorse idriche, il passaggio verso modelli alimentari mediterranei può contribuire a ridurre l'impronta idrica del consumo alimentare nei Paesi mediterranei.

Figura 3 Piramide Alimentare Dieta Mediterranea



Questo legame tra qualità nutrizionale e sostenibilità ambientale è perfettamente coerente con l'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, sottoscritta nel 2015 da 193 Paesi. Migliorare la qualità della dieta riducendo allo stesso tempo l'impatto ambientale rappresenta un punto centrale delle strategie globali per garantire salute, sicurezza alimentare e tutela del pianeta.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

L’adozione di modelli alimentari sostenibili, come la Dieta Mediterranea, può contribuire al raggiungimento di diversi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, tra cui:

- lotta alla fame e sicurezza alimentare;
- salute e benessere per tutte le età;
- uso sostenibile delle risorse idriche;
- modelli sostenibili di produzione e consumo;
- contrasto al cambiamento climatico;
- tutela degli ecosistemi marini;
- protezione degli ecosistemi terrestri.

In questo contesto la Dieta Mediterranea è particolarmente indicata per la **ristorazione scolastica** perché:

- garantisce completezza nutrizionale per crescita e sviluppo;
- educa fin dall’infanzia a scelte alimentari sane e sostenibili;
- favorisce l’utilizzo di prodotti stagionali e locali;
- contribuisce alla prevenzione precoce di obesità e malattie croniche;
- promuove cultura alimentare, sostenibilità ambientale e rispetto del territorio.

In sintesi, la Dieta Mediterranea rappresenta un modello alimentare capace di **tutelare contemporaneamente la salute dell’uomo e quella del pianeta**, risultando pienamente coerente con i principi di educazione alimentare, salute pubblica e sostenibilità richiesti anche nei contesti di ristorazione scolastica.

Si ritiene infine opportuno ricordare come la **sicurezza del pasto dal punto di vista igienico-sanitario** rappresenti un prerequisito imprescindibile di qualità; in tutte le fasi del processo produttivo dovrà pertanto essere garantito il rispetto delle normative in tema di sicurezza alimentare.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Fabbisogni nutrizionali in età evolutiva

L'età evolutiva è caratterizzata da una rapida crescita, dalla maturazione degli organi e dallo sviluppo neuro-cognitivo. Per tali motivi, l'alimentazione deve garantire un adeguato apporto di energia e nutrienti, con una distribuzione equilibrata dei macronutrienti. I fabbisogni nutrizionali variano progressivamente con l'età, in particolare per quanto riguarda il rapporto tra lipidi, carboidrati e proteine.

Per determinare il corretto fabbisogno nutrizionale giornaliero si fa riferimento ai valori medi indicati nei **LARN V, Revisione 2024**, che forniscono parametri aggiornati per energia e nutrienti essenziali.

La tabella evidenzia che nei bambini più piccoli le **proteine** rappresentano una quota relativamente bassa (8–12%), poiché un eccesso proteico nei primi anni di vita è associato a un maggior rischio di sovrappeso nelle fasi successive. Al contrario, i **lipidi** sono più elevati (35–40%) in quanto forniscono energia concentrata e supportano lo sviluppo cerebrale e nervoso. Con l'avanzare dell'età, la quota lipidica diminuisce gradualmente, mentre quella proteica aumenta leggermente per sostenere la crescita muscolare e il metabolismo attivo. I **carboidrati** mantengono una percentuale stabile (45–60%) al fine di garantire energia adeguata alle attività quotidiane, in relazione al livello di attività fisica.

Tabella 4 Fabbisogni nutrizionali in età evolutiva

Età	LIPIDI	CARBOIDRATI	PROTEINE
6–12 mesi	~40%	45–60%	8–12%
1–3 anni	35–40%	45–60%	10–15%
4–10 anni	20–35%	45–60%	12–18%

La pianificazione dell'apporto energetico e nutrizionale per gruppi di bambini è complessa, in quanto i fabbisogni variano in relazione a età, sesso, corporatura e livello di attività fisica. Nel contesto scolastico, dove generalmente viene fornito il **pranzo** (e talvolta uno spuntino), l'apporto energetico giornaliero deve essere compensato nei restanti pasti consumati a domicilio.

Sulla base dei fabbisogni nutrizionali nelle diverse fasi di crescita, si raccomanda la distribuzione dell'energia giornaliera in cinque pasti, indicativamente così ripartiti:

- Colazione: 15%
- Spuntino mattutino: 5%
- Pranzo: 35–40%
- Merenda: 5–10%
- Cena: 30–35%

Nei bambini di età inferiore ai 12 mesi non è appropriato definire percentuali energetiche per pasto, poiché nel primo anno di vita il latte (materno o formula) rappresenta la principale fonte di energia e l'alimentazione complementare è progressiva e variabile.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Nei servizi per la prima infanzia si raccomanda pertanto di modulare le proposte alimentari in funzione dell'assunzione di latte, prevedere occasioni alimentari flessibili e adottare un approccio di alimentazione responsiva. Questa fascia d'età verrà approfondita nel capitolo *GESTIONE DEL PASTO NEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA.*

Considerata la rapidità dei cambiamenti di crescita in età evolutiva, l'apporto calorico e nutrizionale deve essere differenziato per fasce di età, con suddivisione dei fabbisogni giornalieri in sottogruppi specifici, come riportato nella tabella seguente.

Tabella 5 Valori dei fabbisogni medi in energia stimati per fascia di età

	NIDO D'INFANZIA		**INFANZIA**	**PRIMARIA**		**SECONDARIA 1°grado**	**SECONDARIA 2°grado**
	6-12 mesi	**1-3 anni**	**3-6 anni**	*1°- 2°-3°* **6-9 anni**	*4°- 5°* **9-11 anni**	**11-14 anni**	**14-19 anni**
PASTI	**Kcal**	**Kcal**	**Kcal**	**Kcal**	**Kcal**	**Kcal**	**Kcal**
COLAZIONE (15%)	/	140	190	220	280	330	390
MERENDA (5%)	/	50	60	70	90	110	130
PRANZO (40%)	**270**	**390**	**490**	**580**	**760**	**880**	**1040**
MERENDA (10%)	/	100	120	140	180	220	260
CENA (30%)	/	280	370	440	570	660	780
Totale	*660*	*960*	*1230*	*1450*	*1880*	*2200*	*2600*

Le indicazioni fornite nei presenti standard rappresentano pertanto dei valori medi di riferimento, che non possono prescindere da un'analisi del contesto specifico. In particolare, all'interno di strutture residenziali quali **convitti** e **case famiglia**, è fondamentale che la formulazione dei menù e la definizione delle porzioni siano oggetto di una personalizzazione mirata, che tenga conto dello stato di maturazione fisica, dei livelli di attività motoria e delle esigenze specifiche degli ospiti.

Oltre all'apporto di macronutrienti, è opportuno considerare anche il **fabbisogno di acqua** del bambino che viene calcolato tenendo conto che il 70-80% di liquidi vengono introdotti con le bevande e il 20-30% con alimenti ricchi di acqua (*Tabella 6*).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

L'acqua rappresenta l'unica bevanda raccomandata nell'ambito della ristorazione scolastica, assumendo un ruolo centrale sia per l'equilibrio nutrizionale che per l'educazione alla sostenibilità. Le ultime evidenze promuovono prioritariamente l'utilizzo dell'**acqua di rete**, incentivando il passaggio dalle bottiglie in plastica monouso alle caraffe o ai sistemi di erogazione a libero accesso. L'utilizzo dell'acqua di rete nella ristorazione scolastica rappresenta una scelta di sostenibilità ambientale la cui salubrità è garantita da un sistema di responsabilità condivise: mentre il Gestore del Servizio Idrico assicura la conformità della risorsa fino al punto di consegna (ai sensi del D.Lgs. 18/2023), la gestione dell'impiantistica interna, i controlli igienico-sanitari e le procedure di autocontrollo HACCP sono assicurati dagli enti e dagli operatori competenti, in base alle rispettive responsabilità contrattuali e istituzionali.

Tale scelta mira a ridurre l'impatto ambientale e a trasmettere agli alunni il valore della risorsa idrica come bene pubblico. Dal punto di vista della salute, il servizio deve garantire acqua a temperatura idonea e priva di zuccheri aggiunti, vietando la somministrazione di bibite gassate o succhi industriali durante il pasto, al fine di favorire una corretta idratazione e prevenire sovrappeso e carie dentaria.

Per favorire l'idratazione, possono essere messe in atto diverse strategie:

- garantire l'accesso all'acqua sia ai pasti che durante tutta la giornata;
- promuovere l'uso di borracce;
- assumere alimenti ricchi di acqua (es. frutta e verdura, minestre);
- nei periodi più caldi, offrire nelle merende anche acqua aromatizzata con succo di limone/menta fresca/fettine di frutta fresca, oppure in inverno infusi di erbe e/o frutta.

Tabella 6 Fabbisogno idrico secondo V LARN 2024

	ETÀ	ASSUNZIONE ADEGUATA (AI) (ml/die)
	7 – 12 mesi	800
	1 – 3 anni	1200
	4 – 6 anni	1600
	7 – 10 anni	1800
Maschi	11 – 14 anni	2100
	15 – 17 anni	2500
Femmine	11 – 14 anni	1900
	15 – 17 anni	2000

Porzioni e distribuzione

Le grammature indicate si riferiscono all'alimento **a crudo e al netto degli scarti**, ad eccezione di pane e prodotti da forno, per i quali la porzione fa riferimento al prodotto così come disponibile per gli utenti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

I valori riportati sono da considerarsi **valori medi di riferimento** per la porzione delle preparazioni e tengono conto dei fabbisogni nutrizionali specifici delle diverse fasce d'età. Tali valori possono essere incrementati fino al **5%**, al fine di tenere conto della possibile variabilità individuale e/o gestionale.

Il calcolo è stato effettuato considerando un **pranzo di riferimento** composto da primo piatto, secondo piatto, contorno di verdura, condimento, pane e frutta e valutandolo all'interno della giornata alimentare complessiva.

Per la porzione degli **insegnanti** si può far riferimento alle porzioni della fascia d'età 11-14 anni.

Per ciascun gruppo alimentare è stata utilizzata la media delle diverse tipologie di alimenti utilizzati in ristorazione scolastica (ad esempio: media dei formaggi freschi, dei formaggi semistagionati, delle diverse tipologie di carne, pesce, pasta e cereali, pane e frutta).

Per la definizione della composizione nutrizionale dei gruppi alimentari sono stati utilizzati i valori delle banche dati riferimento nazionali:

- le Tabelle di composizione degli alimenti CREA;
- la Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia (BDA – IEO).

Presente in **ALLEGATO A** la tabella delle porzioni indicative per le diverse fasce d'età per il pranzo scolastico.

Così come previsto dalle *Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica* del Ministero della Salute, è fondamentale che gli operatori della ristorazione scolastica siano formati sul **riconoscimento e sulla corretta preparazione degli alimenti** a rischio per il soffocamento. Nel caso sia previsto l'uso di *posate in plastica* (specie forchette e cucchiaini), prevedere che queste siano dure e resistenti. In attesa di un quadro normativo vincolante, è fortemente raccomandato prevedere la presenza costante di personale che abbia seguito un *corso di disostruzione delle vie aeree* nelle strutture caratterizzate da un elevato afflusso di utenza pediatrica.

Per le specifiche relative al taglio degli alimenti in modo sicuro, far riferimento all'**ALLEGATO E**.

Dalle grammature a crudo alle porzioni a cotto durante la distribuzione

Nella ristorazione scolastica la pianificazione accurata delle quantità di alimento è essenziale per garantire il rispetto delle grammature previste, la conformità ai requisiti nutrizionali del servizio e l'aderenza alle specifiche del capitolato di appalto. Inoltre, una corretta stima delle rese consente di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari e all'ottimizzazione della gestione del servizio.

Fondamentale è dunque l'adeguata formazione degli addetti alla distribuzione, sulla **porzionatura** e sulla **distribuzione** degli alimenti con utensili appropriati (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa).

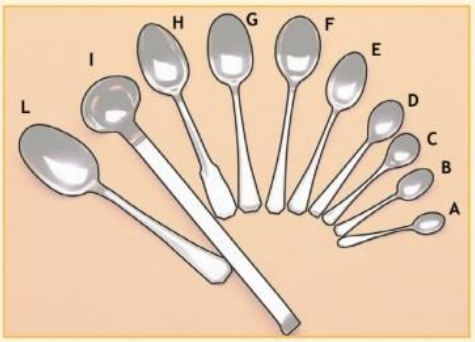
Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse e/o a più di una fascia scolastica (es.: scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità, per fornire la porzione idonea.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Per facilitare la corretta porzionatura degli alimenti, si riporta di seguito un'immagine esemplificativa di diversi cucchiai e mestoli con l'indicazione delle rispettive **grammature a volume**.

Figura 4 Grammatura cucchiai da Atlante Alimentare di Istituto Scotti Bassani

Cucchiai, cucchiaini e mestoli



		Zucchero (g)	Parmigiano (g)	Semolino (g)	Farina (g)	Olio (g)	Cacao (g)	Riso (g)	Pasta formato piccolo (g)	Maionese (g)	Crema cioccolato (g)	Patè-Carne (g)	Pesto (g)	Ragù (g)	Sugo pomodoro (g)
A	Cucchiaino	2	2	2	2	2	2	-	.	2	2	2	2	2	2
B	Cucchiaino	3	3	3	3	3	3	-	-	3	3	5	3	5	3
C	Cucchiaino	3	3	3	3	3	2	-	-	3	3	5	3	5	3
D	Cucchiaino	5	4	5	5	5	3	-	-	5	5	6	5	10	5
E	Cucchiaio	8	5	10	8	10	5	10	10	10	10	10	10	15	10
F	Cucchiaio	10	8	10	10	12	5	15	12	15	13	15	15	20	15
G	Cucchiaio	13	10	12	10	15	6	15	13	15	15	20	15	20	15
H	Cucchiaio	20	10	15	12	20	10	20	15	18	20	25	20	25	20
I	Mestolo	35	20	30	30	30	-	40	35	-	-	-	45	50	40
L	Cucchiaio	22	15	20	15	25	10	25	20	25	25	30	30	35	25

Poiché tali utensili possono variare significativamente in termini di capacità, è fondamentale che ogni operatore verifichi il volume reale dei cucchiai e dei mestoli in dotazione nella propria cucina. Questa verifica è indispensabile per garantire una **somministrazione accurata delle porzioni**, adeguata ai fabbisogni nutrizionali dei bambini in base alla fascia d'età.

A tal fine, la determinazione della grammatura deve partire dalla porzione prevista a crudo e considerare successivamente la resa dell'alimento dopo la cottura, così da correlare correttamente il peso iniziale con il volume effettivamente somministrato.

L'entità della variazione di peso degli alimenti sottoposti alle più comuni tecniche di cottura rappresenta infatti un'informazione di particolare rilevanza nella ristorazione scolastica: la conoscenza dei fattori di resa e delle perdite in cottura consente non solo una porzionatura più precisa, ma anche una corretta programmazione delle quantità di alimento da approvvigionare, preparare e distribuire.

A tal proposito è possibile consultare l'**ALLEGATO B** per la conversione della porzione dal peso crudo al peso cotto con diversi metodi di cottura secondo V LARN 2024.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

STRUMENTI PER LA PIANIFICAZIONE E VALIDAZIONE DEL MENU

Secondo le più recenti evidenze scientifiche, ribadite anche dai LARN e dal CREA, esistono specifici criteri quali-quantitativi relativi all'assunzione di nutrienti e al consumo di alimenti e bevande che contribuiscono a ridurre il rischio di sviluppare malattie cronico-degenerative nella popolazione generale.

Di seguito i principali:

- Carboidrati e Fibre: Privilegiare fonti a basso indice glicemico, con cereali prevalentemente in forma integrale o poco processata.
- Zuccheri: Devono rappresentare meno del 15% dell'energia totale giornaliera (inclusi quelli naturalmente presenti in latte e frutta). Ridurre drasticamente le bevande zuccherate.
- Grassi: Saturi: < 10% dell'energia totale (limitare grassi animali, olio di palma e cocco). Trans: < 1% (evitare grassi idrogenati, margarine e prodotti industriali).
- Micronutrienti: Ridurre il sale (usare solo quello iodato) e garantire almeno 5 porzioni al giorno tra frutta e verdura.

Figura 5 Pasto sano a scuola



COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Di seguito le indicazioni operative per la costruzione del menù settimanale/mensile sulla base delle raccomandazioni nutrizionali per i principali gruppi alimentari.

1. CARBOIDRATI: Primi Piatti e Pane

Categoria	Frequenza	Indicazioni Nutrizionali e Tecniche
Primo Piatto	Ad ogni pasto	Alternare settimanalmente almeno 3 tipologie tra pasta, riso, polenta, cereali in chicco (orzo, farro, miglio) e pseudocereali (quinoa, grano saraceno).
Condimenti Primi	-	Privilegiare sughi semplici o a base di verdura. Il Parmigiano non deve essere fisso: aggiungerlo solo su richiesta o per ricette specifiche per limitare sodio e grassi saturi.
Piatti in brodo	Variabile	Frequenza modulabile in base alla stagionalità e all'utenza.
Pane	Ad ogni pasto	Deve essere privo di grassi aggiunti e a ridotto contenuto o senza sale. Proporre la variante **integrale** almeno 1 volta a settimana. Si raccomanda di servirlo dopo il consumo del primo piatto.

2. PROTEINE: I Secondi Piatti

Categoria	Frequenza	Indicazioni Nutrizionali e Tecniche
Carne	1-2 volte a settimana	Prediligere carni bianche e tagli magri. Carne rossa (manzo/maiale) max 4 volte al mese, inclusi i ragù.
Pesce	Almeno 1 volta a settimana	Utilizzare materia prima fresca o surgelata, anche per polpette o gratinati al forno. Tonno all'olio extravergine d'oliva massimo 1 volta al mese nel primo piatto
Legumi ceci, fagioli, lenticchie, piselli, fave	Almeno 1 volta a settimana	Proporre nel primo piatto o secondo. Evitare legumi in scatola. Per bambini <1 anno: servirli decorticati o passati. **Nota:** Non sostituiscono la verdura.
Formaggi	2-4 volte al mese	Evitare i formaggi fusi (sottilette/formaggini) per l'eccesso di additivi e polifosfati.
Uova	2-4 volte al mese	Variare le preparazioni: sode, strapazzate, frittate o omelette.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

3. CONTORNI E ORTAGGI

Categoria	Frequenza	Indicazioni Nutrizionali e Tecniche
Verdura	Ad ogni pasto	Alternare quotidianamente cruda e cotta, privilegiando prodotti locali e di stagione. Possibile l'uso di surgelati secondo i CAM.
Patate	Massimo 1 volta a settimana	Mai come contorno unico: nel pasto deve essere presente un primo o un secondo a base di verdura. Utilizzare solo patate fresche e non liofilizzati o fiocchi perché altamente processati.
Esclusioni	-	I legumi e il mais NON devono essere considerati o serviti come contorno.

4. FRUTTA E DESSERT

Categoria	Frequenza	Indicazioni Nutrizionali e Tecniche
Frutta Fresca	Ogni pasto	Almeno 3 tipologie differenti a settimana, seguendo la stagionalità. Può essere servita a metà mattina per favorirne il consumo.
Sostituzioni	-	La frutta non può essere sostituita da succhi, budini o yogurt. Il dolce è ammesso solo 3-4 volte **l'anno** per le festività.

5. CONDIMENTI

Categoria	Standard di Utilizzo	*Note*
Grassi da condimento	Utilizzare esclusivamente **Olio Extravergine di Oliva (EVO)** sia per il condimento a crudo che per tutte le fasi di cottura.	*Non utilizzare altri grassi vegetali o animali, ad eccezione di casi selezionati.*
Sale	Utilizzare esclusivamente **sale iodato** e in quantità moderate.	*Ridurre l'apporto di sodio complessivo limitando l'uso del sale nelle ricette.*
Aromi e Spezie	Incoraggiare l'uso di **erbe aromatiche e spezie** per esaltare il sapore naturale delle pietanze.	*Utilizzare aromi naturali per ridurre attivamente il sale.*
Insaporitori Industriali	Non sono ammessi nella preparazione delle basi e dei piatti.	*Vietato l'uso di dadi e preparati granulari per brodo.*
Prodotti Impanati	Consentiti solo se preparati internamente con materia prima fresca (o surgelata per il pesce) e cotti al forno.	*Esclusione totale di preparazioni pre-impanate e pre-fritte industriali.*

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Procedura di validazione

In conformità ai criteri sopra definiti, l'**Allegato C** propone una traccia per la strutturazione di un menù scolastico standard. Il modello, articolato su un ciclo di quattro settimane, è stato elaborato nel rispetto delle frequenze di consumo, con l'obiettivo di supportare gli enti gestori nella corretta pianificazione alimentare.

A integrazione di tale traccia, l'**Allegato D** presenta uno strumento operativo costituito da un menù esemplificativo completo di ricette. Tale documento traduce i gruppi alimentari in piatti pronti per la somministrazione, specificando la denominazione esatta di ogni preparazione.

Il menù è strutturato su un ciclo di otto settimane complessive, suddivise in:

- **4 settimane di menù estivo** (periodi settembre-ottobre e maggio-giugno);
- **4 settimane di menù invernale** (periodi novembre-aprile).

Infine, l'**Allegato L** contiene il ricettario tecnico, che riporta l'elenco analitico degli ingredienti e le relative modalità di preparazione per ogni piatto.

Dunque per la definizione del menu per il servizio di refezione scolastica, si aprono due percorsi procedurali distinti a seconda che si scelga di utilizzare il menu esemplificativo completo di ricettario (**Allegato D**) o di elaborare un menù nuovo o modificato rispetto al menù esempio. In entrambi i casi, il riferimento tecnico rimangono le indicazioni presenti in queste linee d'indirizzo regionali.

Di seguito sono descritte le due procedure per la validazione:

1. Adozione Integrale del Menù Esempio

Questa opzione prevede l'utilizzo del menù esempio (**Allegato D**) e del relativo ricettario dettagliato così come proposti nelle presenti linee guida, senza alcuna variazione delle preparazioni.

- **Procedura:** La ditta deve trasmettere la documentazione all'unità operativa di **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** della ASL territorialmente competente contestualmente all'avvio del servizio.
- **Esito:** L'autorità sanitaria effettua una semplice **presa d'atto** dell'utilizzo del menu già validato.

2. Validazione di un Menù Nuovo o Modificato rispetto al Menù Esempio

Questa opzione si applica qualora si intenda apportare modifiche alla struttura del menù rispetto al modello base.

- **Procedura:** La versione aggiornata deve essere trasmessa preventivamente all'unità operativa di **Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** della ASL territorialmente competente;
- **Valutazione:** L'organo competente provvederà alla valutazione tecnica. Il menù dovrà acquisire il **parere di conformità.**

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Ai fini del rilascio del parere di conformità nutrizionale, la documentazione inviata al SIAN deve essere chiara, schematica e comprendere:

- **Schema del menù:** La distribuzione dei piatti nell'arco delle settimane.
- **Tabelle dietetiche:** L'indicazione precisa delle grammature per fascia d'età.
- **Ricettario dettagliato:** Elenco degli ingredienti e descrizione delle modalità di preparazione/cottura.

➔ **Conclusione dell'iter:** Il SIAN trasmetterà il parere di conformità (o eventuali richieste di modifica motivate) insieme allo schema di menù vidimato. Tale documentazione dovrà essere recepita dagli enti gestori e resa disponibile agli utenti finali.

Al fine di garantire il pieno esercizio del **diritto all'informazione** e la massima **tutela della sicurezza alimentare**, il gestore della ristorazione è tenuto a pubblicare e rendere accessibili, tramite i canali istituzionali (siti web e bacheche scolastiche), i menù periodici completi delle seguenti indicazioni:

- **Qualità e Origine:** Evidenza dei prodotti a marchio di qualità (biologici, DOP, IGP, STG, SQNPI, ecc.) e indicazione della denominazione commerciale delle specie ittiche somministrate.
- **Sicurezza Alimentare:** Segnalazione puntuale degli *allergeni* per ogni singola preparazione, in piena conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e al D.Lgs. n. 231/2017. L'informativa deve essere resa in forma scritta, leggibile e facilmente consultabile.
- **Stato Fisico delle Materie Prime:** Indicazione trasparente dell'utilizzo di prodotti *surgelati* o *congelati*, in ottemperanza agli obblighi di corretta informazione al consumatore.

La ditta deve assicurare la costante disponibilità della documentazione tecnica (schede tecniche, ingredienti e gestione allergeni) tramite il menu stesso o sistemi informativi equivalenti (registri o piattaforme online), rendendo l'utenza pienamente edotta sulle caratteristiche qualitative e merceologiche dei pasti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

GESTIONE DEL PASTO NEI SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA (0-3 ANNI)

Il pasto nei servizi educativi per la prima infanzia si configura come un momento educativo strutturato, inserito nel progetto pedagogico del servizio e orientato allo sviluppo globale del bambino. Non rappresenta esclusivamente un atto di somministrazione alimentare, ma un contesto relazionale e formativo in cui si intrecciano aspetti nutrizionali, affettivi, evolutivi e di sicurezza.

In tale prospettiva, il momento del pasto è finalizzato a:

- promuovere l'autonomia alimentare progressiva;
- sostenere il benessere psico-fisico del bambino;
- garantire apporti nutrizionali adeguati all'età e allo sviluppo individuale;
- assicurare condizioni di sicurezza durante l'assunzione degli alimenti.

Alimentazione complementare e sviluppo del bambino

Il passaggio dall'allattamento esclusivo all'alimentazione complementare rappresenta una fase evolutiva significativa. Per **alimentazione complementare** si intende il periodo di transizione in cui, accanto al latte materno o formulato, vengono introdotti *gradualmente* alimenti diversi dal latte. Tali alimenti non sostituiscono il latte, ma lo integrano, accompagnando il bambino verso una progressiva autonomia alimentare.

Secondo le indicazioni *dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e del Ministero della Salute*, l'introduzione degli alimenti complementari è raccomandata dopo il **sesto mese di vita**, quando il latte da solo non è più sufficiente a coprire il fabbisogno nutrizionale del bambino. Il latte rimane tuttavia un elemento fondamentale dell'alimentazione nel primo anno di vita e gli alimenti complementari ne svolgono una funzione integrativa. L'avvio e le modalità di introduzione devono comunque tenere conto della variabilità individuale e delle indicazioni del pediatra.

L'allattamento al seno può proseguire anche dopo l'introduzione dei cibi solidi ed è auspicabile che continui finché madre e bambino lo desiderano. Il servizio educativo sostiene tale pratica attraverso un atteggiamento accogliente e non ostacolante, il supporto informativo alle famiglie e l'adozione di procedure adeguate alla corretta gestione e conservazione del latte materno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Gestione del latte materno

Essendo il latte materno e il latte artificiale alimenti a rischio microbiologico se non correttamente gestiti, è fondamentale che l'asilo nido predisponga una **procedura specifica** all'interno del proprio **manuale di autocontrollo (HACCP)**. Tale procedura deve disciplinare in modo chiaro e dettagliato tutte le fasi della gestione del latte materno e artificiale, a partire dalla richiesta di somministrazione, che deve essere formalizzata attraverso un apposito modulo compilato e firmato dai genitori. Questo documento consente di garantire tracciabilità, consenso informato e corretta identificazione del latte destinato a ciascun bambino.

È inoltre necessario che la madre utilizzi corrette modalità di raccolta, conservazione e trasporto del latte a domicilio, facendo riferimento alle indicazioni fornite dal Ministero della Salute (consultabili

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

al seguente link: https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_303_allegato.pdf). In particolare, devono essere rispettate norme igieniche rigorose durante l'estrazione, utilizzati contenitori idonei, puliti e ben etichettati con nome del bambino, data e ora di raccolta.

La procedura del nido deve prevedere anche le modalità di consegna del latte da parte dei genitori, garantendo il mantenimento della catena del freddo durante il trasporto. Una volta ricevuto, il latte deve essere conservato adeguatamente in frigorifero, a temperature controllate e monitorate. È importante stabilire tempi massimi di conservazione e criteri di rotazione delle scorte.

Per quanto riguarda il riscaldamento, il latte deve essere portato a temperatura adeguata utilizzando metodi sicuri, evitando il surriscaldamento. Infine, devono essere definite le modalità di gestione degli eventuali residui: il latte non consumato entro i tempi previsti deve essere eliminato, evitando qualsiasi riutilizzo, al fine di garantire la sicurezza alimentare del bambino.

Personalizzazione e continuità con la famiglia

Le raccomandazioni generali in materia di alimentazione infantile non possono essere applicate in modo uniforme a tutti i bambini, poiché fabbisogni nutrizionali, sviluppo neuromotorio e maturazione metabolica possono differire significativamente. La **personalizzazione dell'alimentazione** consiste proprio nell'adattare tempi e modalità di introduzione dei diversi alimenti alle caratteristiche del singolo bambino.

Vigilanza educativa e sicurezza

La somministrazione del pasto richiede una vigilanza educativa attiva, diretta e continuativa. Per vigilanza educativa si intende una presenza competente dell'adulto che unisce supervisione, osservazione e accompagnamento, adeguata all'età e al livello di autonomia dei bambini.

Durante tutto il tempo del pasto è garantita la presenza costante del personale educativo, nel rispetto del rapporto numerico previsto dagli standard organizzativi. L'educatore osserva e monitora in modo sistematico:

- la postura del bambino;
- il ritmo di assunzione del cibo;
- le capacità di masticazione e deglutizione;
- eventuali segnali di difficoltà o disagio.

La somministrazione degli alimenti avviene esclusivamente in posizione seduta e in un ambiente predisposto in condizioni di sicurezza, ordine e adeguatezza degli arredi.

L'introduzione di nuove consistenze (rispetto al latte) è strettamente connessa allo **sviluppo neuromotorio**. Intorno al sesto mese il bambino acquisisce progressivamente competenze che rendono possibile il passaggio a consistenze differenti (in purea, tritati, a pezzetti), quali:

- la capacità di svuotare il cucchiaio con le labbra e la perdita del riflesso di estrusione;
- l'avvio della masticazione;
- un miglior controllo posturale in posizione seduta;
- la coordinazione mano-bocca.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Il personale educativo accompagna tale processo attraverso un'attenta osservazione, il rispetto dei tempi individuali e la promozione dell'esperienza diretta in condizioni di sicurezza.

Tabella 7 Evoluzione delle abilità motorie e uso degli utensili

Strumento / Modalità	Fasi dello Sviluppo e Abilità
Mani	**6-7 mesi:** Prensione palmare (afferra a "gancio"). **8-10 mesi:** Prensione a pinza (pollice-indice). **9-10 mesi:** Indica il cibo desiderato. 
Cucchiaio e Forchetta	**4-6 mesi:** Impara ad asportare il contenuto dal cucchiaio. **12 mesi:** Inizia l'uso autonomo. **16-18 mesi:** Consolidamento dell'uso delle posate.
Tazza	**8-9 mesi:** Inizia a bere da tazza aperta (senza beccuccio). **12 mesi:** Tiene la tazza con due mani.

Fonte: Adattato da Iaia M. L'alimentazione complementare responsiva, 2016

Per favorire un rapporto positivo con il cibo e sostenere lo sviluppo del bambino durante il pasto, si consiglia di:

- **Consentire l'esplorazione sensoriale del cibo**, permettendo al bambino di toccarlo per riconoscerne temperatura e consistenza prima dell'assaggio.
- **Promuovere l'autonomia**, lasciando che il bambino mangi con le mani, modalità naturale che non richiede l'uso precoce delle posate.
- **Sostenere l'autonomia motoria durante il pasto**, favorendo una maggiore accettazione degli alimenti e contribuendo alla riduzione degli sprechi.

Tali indicazioni valorizzano il pasto come momento di apprendimento, scoperta e sviluppo dell'autonomia.

Composizione del pasto

Non esiste un pasto obbligatorio da cui cominciare, ma solitamente si inizia dal **pranzo**, per facilitare l'organizzazione familiare e il monitoraggio dei primi assaggi.

Le vecchie raccomandazioni che suggerivano di **ritardare l'introduzione degli alimenti allergizzanti** sono oggi considerate superate. Alimenti come **grano, uovo, pesce, crostacei** possono essere introdotti **fin dall'inizio dell'alimentazione complementare**, uno alla volta e poi offerti regolarmente, salvo reazioni, poiché ciò può **ridurre il rischio di allergie future**.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Pertanto è indispensabile che il nido che accoglie bambini di età inferiore ai 12 mesi riceva da tutti i genitori le informazioni necessarie per l'offerta del pasto (comprese eventuali prescrizioni sanitarie), in relazione all'**introduzione dei cibi già saggiati** a casa.

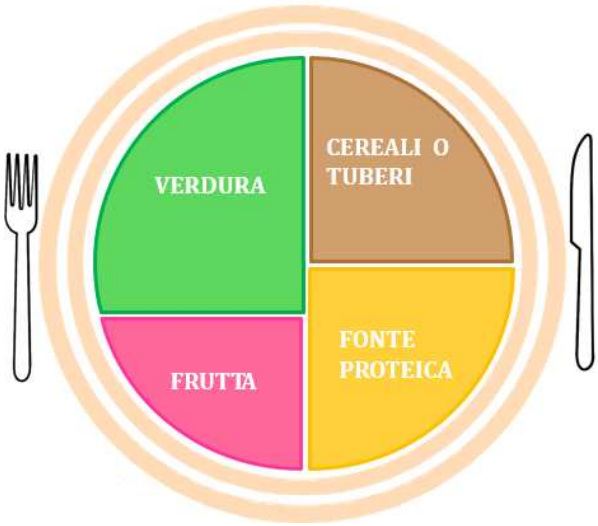
Devono essere attenzionati i bambini con un eczema grave o una forte familiarità per allergie.

➔ Non somministrare ALIMENTI ALLERGIZZANTI la cui tolleranza non sia stata precedentemente verificata in ambito domestico.

Durante questa fase, oltre al **latte materno o artificiale**, il bambino può iniziare a bere **acqua**, evitando bevande zuccherate: si possono proporre **50–100 ml al giorno**, aumentando gradualmente fino a circa **200 ml** o secondo la sete. Il **latte vaccino** può essere usato nelle preparazioni (pappe, sformati) dai 6 mesi, ma non come bevanda principale fino ai 12 mesi.

Ogni pasto deve essere **bilanciato**, comprendendo:

Figura 6 Piatto della salute



- **Fonte di cereali**: crema di riso, semolino, crema di mais e tapioca, altri cereali o polenta;
- **Fonte di proteine**: carne o pesce frullati, uova strapazzate, legumi decorticati frullati o schiacciati, formaggi cremosi (es. ricotta);
- **Fonte di grassi**: preferibilmente olio extravergine d'oliva aggiunto a crudo;
- **Verdure**: Per stimolare il gusto e promuovere il consumo di verdure è utile offrire, accanto al piatto della pappa, un piccolo assaggio di verdure cotte, variandone tipo e colore (ad esempio broccoli, zucchine, carote, cavolfiori, ecc.).
- **Frutta:** è un alimento fondamentale nella dieta del bambino, ma non deve necessariamente essere somministrata a pranzo o cena. Può essere tranquillamente inserita negli **spuntini** tra i pasti principali, contribuendo a un'alimentazione equilibrata e variegata.

Considerando l'importanza di non eccedere nella quota di proteine, è opportuno non associare nello stesso pasto diversi alimenti a prevalenza proteica (carne, pesce, legumi, formaggi e uova) e non aggiungere formaggio grattugiato in pappe contenenti altri alimenti proteici.

Sotto l'anno di età è vietato l'utilizzo del **miele**.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Di seguito le porzioni previste divise per gruppo alimentare.

Tabella 8 Porzioni relative alla fascia di età 6-12 mesi

Alimento	Porzione
Creme di cereali, pastina, semolino, riso	20 g dai 6 mesi/ 30 g a 1 anno
Verdure fresche (patate escluse)	20 g dai 6 mesi / 30 g a 1 anno
Omogeneizzato di verdure (da 80 g)	½ dai 6 mesi / 1 intero a 1 anno
Carne fresca	15 g dai 6 mesi / 30 g a 1 anno
Omogeneizzato di carne (da 80 g)	½ dai 6 mesi / 1 intero a 1 anno
Pesce fresco	20 g dai 6 mesi / 30 g a 1 anno
Omogeneizzato di pesce (da 80 g)	½ dai 6 mesi / 1 intero a 1 anno
Legumi secchi decorticati	10 g dai 6 mesi / 15 g a 1 anno
Legumi freschi o surgelati decorticati	25 g dai 6 mesi / 40 g a 1 anno
Formaggio fresco (tipo ricotta)	15 g dai 6 mesi / 30 g a 1 anno
Omogeneizzato formaggio (da 80 g)	½ dai 6 mesi / 1 intero a 1 anno
Uova (sempre ben cotto)	25 g (½ uovo) dai 6 mesi 50 g (1 uovo) a 1 anno
Olio extravergine d'oliva	5 g (=1 cucchiaino) a 6 mesi 10 g (=1 cucchiaio) a 1 anno
Frutta fresca grattugiata/frullata	40-50 g dai 6 mesi / 80-100 g a 1 anno
Omogeneizzato di frutta (da 100 g)	½ dai 6 mesi / 1 intero a 1 anno

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Consistenze e progressione dei cibi

All'inizio, gli alimenti possono essere proposti sotto forma di creme o frullati, per facilitare la deglutizione e l'adattamento ai nuovi sapori. In seguito, in base allo sviluppo del bambino, è opportuno introdurre gradualmente **consistenze più solide** (come pastina, alimenti tritati o ben sminuzzati). Indicativamente, a partire dall'8°-9° mese, si raccomanda una progressiva evoluzione verso preparazioni morbide in piccoli pezzi, anche derivate dal menù dei bambini più grandi, purché adeguate alle capacità oro-motorie, alla sicurezza alimentare e al livello di sviluppo del bambino.

Di seguito una tabella contenente le indicazioni di massima relativa all'acquisizione delle competenze e le relative consistenze consigliate.

Tabella 9 Progressione sviluppo motorio del bambino e variazione consistenza cibo nell'alimentazione complementare

	ABILITÀ DEL BAMBINO	**CONSISTENZA**	**ESEMPI DI PASTI**
FASE INIZALE			
Piccole quantità, introduzione graduale dei sapori	Sta seduto con un minimo appoggio Coordina occhi, mani e bocca Perdita del riflesso di estrusione	Cremosa Frullata	Crema di riso, semolino, crema di mais o tapioca, polenta, crema di patate + Carne o pesce frullati, uova strapazzate, legumi decorticati frullati, ricotta + Verdure cotte frullate (carota, zucchina, zucca)
FASE INTERMEDIA			
Inizio della sperimentazione di texture più consistenti	Si siede senza aiuto Inizia ad alimentarsi da solo Miglior controllo di lingua e bocca	Grumoso Grattugiato A dadini	Pastina fine (stelline, piccoli formati) + Carne o pesce ben tritati o legumi decorticati schiacciati, formaggi morbidi (ricotta, stracchino) + Olio extravergine d'oliva + Verdure cotte tritate o a pezzetti molto piccoli
FASE AVANZATA			
Transizione verso pasti più solidi	Morde e mastica (anche senza denti) Si nutre con le mani Cerca di nutrirsi con il cucchiaino	Morbida A piccoli pezzi Sminuzzati	Pasta morbida e di piccolo formato + Secondi piatti tritati o a piccoli pezzi + Olio extravergine d'oliva + Verdure a piccoli pezzi
FASE DI AUTONOMIA			
Verso il cibo degli adulti	Mastica bene, mangia da solo	Dieta familiare adattata	Tutti gli alimenti adattati secondo il taglio in sicurezza (**ALLEGATO E**)

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Per facilitare la comprensione delle fasi, l'immagine sottostante illustra le differenze nella progressione delle consistenze alimentari, aiutando a visualizzare come cambiano le esigenze del bambino durante l'alimentazione complementare.

Figura 7 Progressione delle consistenze.



Fonte: https://health-promotion.nnswlhd.health.nsw.gov.au/feeding-babies/changing-the-texture-of-foods/

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Redazione menù per i bambini dai 6 mesi ad 1 anno

La proposta nutrizionale contenuta nel menù esemplificativo completo di ricettario, all'**Allegato D**, mantiene piena validità anche per i bambini di **età inferiore ai 12 mesi**. Al fine di garantire la continuità tra le diverse fasce d'età, si devono adottare i seguenti criteri:

- **Uniformità del menù**: Il menù somministrato ai bambini di età inferiore a un anno deve essere sovrapponibile a quello previsto per i bambini di età superiore all'anno, garantendo la medesima composizione dei piatti (salvo quanto scritto nelle note alla Tabella 10) e la stessa varietà di preparazioni;
- **Adattamento delle consistenze:** La conformità al menù standard deve essere declinata attraverso il riadattamento delle consistenze, ovvero le preparazioni devono essere sottoposte a tecniche di lavorazione specifiche (frullato, passato, tritato) armonizzate in base al grado di sviluppo delle capacità di masticazione e deglutizione proprio dei lattanti.

Il modello di gestione dei menu proposto si configura, pertanto, come un sistema unitario dove la struttura del pasto resta invariata, mentre la **forma di presentazione dei piatti** viene modulata per rispondere alle specifiche esigenze fisiologiche della fascia 6-12 mesi.

A titolo esemplificativo, riportiamo un singolo schema settimanale basato sul menu standard (prima settimana invernale) con adeguamento delle consistenze pensato per bambini di circa 6 mesi. Si precisa che l'articolazione completa del menù dovrà svilupparsi su un ciclo di quattro settimane, coerentemente con la stagionalità delle materie prime.

Tabella 10 Esempio adeguamento menù per bimbi 6-12 mesi

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Semolino in brodo vegetale	Crema di zucca	Crema di riso in brodo vegetale	Semolino in brodo vegetale	Crema di mais e tapioca in brodo vegetale
Uova strapazzate	Ricotta	Tacchino frullato	Crema di piselli decorticati	Platessa frullata
Bieta frullata	Patate schiacciate	Spinaci frullati	Carote frullate	Bieta frullata

Note:

- Non aggiungere sale, dadi da brodo o formaggio grattugiato alle preparazioni.
- Combinazione proteica: Per i bambini di età inferiore a 1 anno, è importante **non associare due fonti proteiche** nello stesso pasto. Si noti che nel primo piatto dello schema non è presente una fonte proteica aggiuntiva.
- Il pane non è previsto, poiché la mollica può diventare appiccicosa e rappresentare un potenziale rischio di soffocamento.
- Utilizzare solo formaggio prodotto con latte pastorizzato o a pasta dura molto stagionato.
- Per le merende, offrire latte (materno o di crescita) oppure frutta fresca grattugiata o mousse di frutta.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimentazione del bambino al nido da 1 a 3 anni

Il bambino dopo l'anno di vita si interessa sempre di più al mondo che lo circonda e pertanto il cibo non sarà più l'interesse principale del bambino, soprattutto nella fascia di età di 2-3 anni, in cui si manifesta una condizione molto comune di **inappetenza**, che non lascia però nessuna conseguenza in termini di salute. La diminuzione dell'appetito che si può osservare in questo periodo è anche il risultato della riduzione del tasso di crescita fisiologico, a cui i bisogni del piccolo si adeguano: si tratta di una condizione, appunto, "fisiologica" e accompagnata spesso da una resistenza del bambino a nuove esperienze in ambito alimentare.

A tal proposito si è visto che possono essere necessarie ripetute esposizioni prima che vi sia una totale accettazione dell'alimento, senza interpretare il rifiuto iniziale come definitivo. La presentazione ripetuta di un alimento contribuisce al superamento di queste naturali "**neofobie**" che il bambino presenta in questa delicata fascia di età.

Il **pasto consumato a scuola** ha un ruolo educativo importante, infatti è stato osservato che il superamento delle neofobie avviene più facilmente quando al bambino è data la possibilità di osservare che altri suoi "coetanei" consumano senza difficoltà quel dato alimento/ preparazione, avvalorando la valenza della convivialità a partire da questa tenera età.

Sicuramente offrire una grande varietà di alimenti, senza costrizioni e in un ambiente sociale positivo come l'asilo, è il modo migliore per stimolare il bambino a seguire sane abitudini alimentari.

La letteratura evidenzia che la **proposta ripetuta** (fino a **10-15 tentativi** a distanza di tempo), l'associazione tra cibi più e meno graditi, l'elaborazione in ricette differenti e gustose e il coinvolgimento dei piccoli nella preparazione dei pasti domestici o nella spesa sono fattori efficaci per sostenere il consumo di una dieta varia, evitando l'esclusione di cibi o gruppi alimentari dalla dieta, rendendola monotona e non completa.

Dopo l'anno d'età per la **composizione e la validazione del menù**, il capitolo "STRUMENTI PER LA PIANIFICAZIONE E VALIDAZIONE DEL MENU" costituisce il quadro di riferimento per i principi nutrizionali e qualitativi, mentre gli **Allegati C, D, E e L** forniscono le specifiche operative e tecniche necessarie per menu e ricettario.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Si definisce **dieta speciale** il regime alimentare che deroga dal menu standard al fine di soddisfare documentate esigenze sanitarie o etico-religiose dell'utente (alunno o personale scolastico).

L'erogazione del pasto speciale deve uniformarsi a criteri di equivalenza nutrizionale rispetto al pasto comune, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria e promuovendo l'integrazione sociale del soggetto, prevenendo al contempo potenziali riflessi psicologici negativi e squilibri dietetici.

Considerata l'elevata complessità organizzativa e il conseguente incremento del rischio clinico e gestionale, le variazioni al menu sono limitate a casi di **comprovata necessità**.

Tale restrizione è finalizzata a ottimizzare le procedure di preparazione e somministrazione, riducendo le possibilità di errore nelle fasi critiche della filiera produttiva.

Per una gestione coordinata tra casa e scuola e un'efficace riduzione del rischio questi piani alimentari devono essere condivisi tra cuochi, insegnanti e genitori.

Inoltre presso le cucine e presso ogni refettorio deve essere presente un **elenco dei soggetti** con dieta speciale, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle eventuali patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

Nell'ambito del territorio di competenza della ASL Abruzzo, ciascun Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione definisce specifiche procedure operative per la gestione delle diete speciali.

Tali funzioni sono finalizzate a garantire la sicurezza alimentare e l'appropriatezza nutrizionale attraverso le seguenti possibili azioni:

1. **Attività di Consulenza:** Fornitura di supporto tecnico-specialistico alle Amministrazioni Comunali e ai Soggetti Gestori del servizio di ristorazione in merito alle corrette modalità di gestione, preparazione e somministrazione delle diete speciali.
2. **Vigilanza e Sorveglianza:** Monitoraggio ispettivo e verifica della conformità dei piani alimentari agli standard nutrizionali e ai requisiti igienico-sanitari vigenti, al fine di assicurarne l'adeguatezza e la tutela della salute degli utenti.

In ogni caso il servizio di ristorazione scolastica deve prevedere la somministrazione di diete speciali per esigenze sia sanitarie che etico-religiose. A tale scopo si propone un modulo di richiesta standardizzato (**Allegato F**), che può essere adottato per formalizzare e gestire correttamente tali istanze. Il trattamento dei dati personali e sensibili, necessari all'erogazione delle diete speciali, dovrà essere improntato sui principi di liceità e trasparenza previsti dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 11 Responsabilità Diete Speciali

Soggetto	Responsabilità Principale
Famiglia	Trasmissione della certificazione medica aggiornata o della richiesta per motivi etico-religiosi agli uffici competenti nei tempi stabiliti.
Medico	Rilascio della diagnosi clinica e indicazione puntuale degli alimenti/allergeni da escludere, con eventuale specifica della durata del regime dietetico.
Comune	Ente titolare e responsabile del servizio di refezione. Riceve le istanze delle famiglie, ne verifica la regolarità amministrativa e le trasmette formalmente al Gestore e alla Scuola.
Dietista	Elaborazione tecnica del menu sostitutivo, controllo delle etichette e traduzione della prescrizione medica in piano alimentare bilanciato.
Cuoco / Personale di Cucina	Attuazione delle misure igieniche per prevenire cross-contaminazioni, controllo delle etichette, confezionamento identificativo e garanzia dei requisiti igienici come da Manuale HACCP.
Scuola	Presa in carico della dieta validata, comunicazione ai docenti/educatori interessati e sorveglianza attiva durante il pasto per garantire la corretta somministrazione all'alunno.
SIAN	Funzioni di consulenza istituzionale, definizione delle linee operative territoriali, vigilanza e sorveglianza sulla conformità igienico-nutrizionale dei pasti.

Diete per Motivi Etico-Religiosi

Per queste diete **non è richiesta prescrizione medica**; è sufficiente una richiesta formale sottoscritta dai genitori.

- **Diete Religiose:** Includono l'esclusione di maiale e derivati (musulmana/ebraica), carne bovina (induismo) o ogni tipo di carne (alcune tradizioni orientali).
- **Diete Etiche (Vegetariana/Vegana):** La dieta vegana esclude ogni derivato animale (oltre a carne e pesce, anche latte e uova). Data la complessità e il rischio di carenze (es. Vitamina B12, ferro, calcio, ecc.), le principali Società Scientifiche raccomandano che siano utilizzate solo sotto **stretta supervisione medica e dietetica** dopo aver adeguatamente informato la famiglia delle gravi conseguenze correlate alla mancata osservanza dei consigli in merito ad una adeguata integrazione nutrizionale.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 12 Esclusione alimenti diete etico-religiose

TIPO DI DIETA	ALIMENTI DA ESCLUDERE	SOSTITUZIONI
No Carne Suina	Carne di maiale, salumi (prosciutto, salame), strutto, gelatine animali (spesso in dessert/caramelle).	Carne di manzo, pollo, tacchino, pesce, uova o legumi.
No Carne Bovina	Manzo, vitello, bresaola, hamburger di manzo, preparati con brodo di carne bovina.	Carne di pollo, tacchino, suino (se ammesso), pesce, uova o legumi.
No Carne (in generale)	Ogni tipo di carne (bianca e rossa), affettati, estratti di carne, paté e brodi di carne.	Pesce, uova, formaggi, legumi (lenticchie, ceci, fagioli, piselli).
Dieta Vegetariana	Carne e derivati, pesce e derivati, molluschi, crostacei, gelatine di pesce/carne.	Lenticchie, ceci, fagioli, piselli o soia, uova, latte e derivati (formaggi, yogurt), prodotti a base di soia o cereali.
Dieta Vegana	Carne, pesce, uova, latte, latticini, miele, pasta all'uovo, prodotti con tracce di derivati animali.	Lenticchie, ceci, fagioli, piselli o soia, tofu, bevande vegetali (soia, avena, ecc.).

Note:

Nelle diete no carne e nelle diete vegetariane/vegane, i **legumi** sono la fonte proteica principale.

Variare tra lenticchie, ceci, fagioli, piselli, fave o soia per non ripetere lo stesso sapore.

Non proporre ricette che contengono esclusivamente patate o derivati come secondo piatto.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Diete per Motivi Sanitari

La ristorazione scolastica non assolve solo alla funzione di soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma rappresenta un momento fondamentale di **inclusione e tutela della salute** per ogni studente.

Le principali casistiche di diete sanitarie che si riscontrano nel contesto scolastico sono le seguenti:

- **Allergie e Intolleranze Alimentari:** Le allergie rappresentano reazioni avverse del sistema immunitario verso specifiche proteine alimentari (allergeni), con potenziali esiti gravi (shock anafilattico). Le intolleranze (come l'intolleranza al lattosio) coinvolgono invece il metabolismo o il sistema enzimatico. In entrambi i casi, la prevenzione si basa sulla **rigorosa esclusione** dell'alimento contenente l'allergene e sulla prevenzione delle contaminazioni crociate in fase di preparazione e somministrazione.
- **Disabilità Neuro-Motoria e Disturbi del Neurosviluppo:** Questa categoria comprende le esigenze legate alla modalità di assunzione e alla percezione del cibo. Per gli alunni con **disfagia** o gravi problemi neurologici, è necessaria la fornitura di pasti a **consistenza modificata** (frullati, omogeneizzati o semisolidi) per prevenire il rischio di aspirazione bronchiale e garantire la sicurezza della deglutizione. Parallelamente, nei casi di **selettività alimentare patologica** (frequente nel disturbo dello spettro autistico) l'adattamento del pasto mira a gestire l'ipersensibilità sensoriale verso consistenze o colori, assicurando l'apporto nutritivo minimo e riducendo l'ansia legata al contesto mensa.
- **Altre patologie croniche:** Ad esempio nel Diabete Mellito di Tipo 1, la dieta richiede un calcolo preciso della ripartizione dei carboidrati e una sincronizzazione con la terapia insulinica. Analogamente, le Malattie Metaboliche Ereditarie (es. Fenilchetonuria) necessitano di regimi dietetici fortemente controllati, con l'utilizzo di alimenti a fini medici speciali per evitare danni neurologici o organici permanenti.

Per questo l'erogazione di tali diete è subordinata alla presentazione di una **certificazione medica** preferibilmente come da **ALLEGATO G** rilasciata dal Pediatra (PLS), dal Medico di Base o da uno Specialista del SSN e richiede una stretta collaborazione tra famiglia, servizi sanitari (SIAN e Pediatra) e personale di cucina, al fine di coniugare la sicurezza clinica con la gradevolezza del pasto.

Data la complessità del servizio non possono essere accolti certificati con **diagnosi non specifiche o indicazioni generiche** (es. "non gradisce", "rifiuta", "si sconsiglia") oppure diagnosticati con test non scientificamente validati.

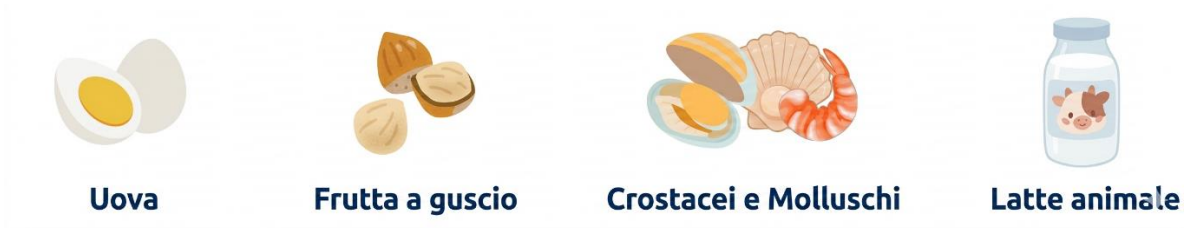
Nella presente linea d'indirizzo viene focalizzata l'attenzione sulla gestione in cucina per le allergie e intolleranze alimentari, che rappresentato la quota maggiore di diete sanitarie solitamente richieste.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

NORME IGIENICO-SANITARIE IN CASO DI ALLERGIA ALIMENTARE

In Italia il **latte vaccino**, le **uova**, il **pesce** e la **frutta secca** rappresentano i quattro alimenti più frequenti scatenanti allergia in ordine decrescente di importanza.

Figura 8 Allergeni più comuni in Italia



In presenza di allergie o intolleranze alimentari certificate, la preparazione dei pasti deve seguire procedure standardizzate volte a prevenire qualsiasi rischio di contaminazione crociata, anche accidentale.

La prima distinzione da fare, per ottimizzare i processi, è la differenza tra intolleranza e allergia alimentare.

- **Intolleranza alimentare**

L'intolleranza alimentare è una **reazione non immunologica**, spesso legata a deficit enzimatici (es. lattasi) o a sensibilità a componenti alimentari.

È caratterizzata da:

- Sintomi prevalentemente *gastrointestinali*
- *Dose-dipendente*
- Generalmente *non pericolosa* per la vita

Nella ristorazione scolastica è opportuno favorire una gestione più flessibile secondo prescrizione medica, ma con attenzione alla contaminazione.

- **Allergia alimentare**

L'allergia alimentare è una **reazione avversa mediata dal sistema immunitario**, generalmente tramite anticorpi IgE, che può manifestarsi anche con l'assunzione di quantità minime dell'alimento.

È caratterizzata da:

- Insorgenza *rapida* (da pochi minuti a poche ore)
- Coinvolgimento di uno o più organi (cute, apparato respiratorio, gastrointestinale)
- Possibile evoluzione in *anafilassi* (condizione potenzialmente letale)
- Necessità di *esclusione totale dell'allergene*

Nella ristorazione scolastica significa tolleranza zero e prevenzione assoluta della contaminazione crociata.

In conformità al **Regolamento UE 1169/2011,** la ristorazione scolastica ha l'obbligo di identificare e comunicare chiaramente la presenza di allergeni nei pasti serviti. Tale segnalazione deve avvenire

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

tramite il menù o il ricettario, garantendo la corretta gestione degli allergeni per i quali è richiesta la massima sorveglianza lungo tutta la filiera produttiva.

L'Allegato II del Regolamento definisce i **14 allergeni** che devono essere considerati nella gestione dei pasti scolastici:

Tabella 13 Elenco Allergeni

1. Cereali contenenti glutine	8. Frutta a guscio
2. Crostacei	9. Sedano
3. Uova	10. Senape
4. Pesce	11. Semi di sesamo
5. Arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia	13. Lupini
7. Latte	14. Molluschi

L'unico intervento di comprovata efficacia, in caso di allergia o intolleranza alimentare, consiste nell'escludere dalla dieta gli alimenti verso cui è stata accertata l'ipersensibilità.

Obiettivi principali

La Dieta Speciale priva degli allergeni da escludere (dieta di eliminazione) ha i seguenti obiettivi principali:

- Garantire la sicurezza del bambino allergico;
- Uniformare le procedure operative;
- Ridurre i rischi a livelli minimi accettabili.

Particolare attenzione deve essere posta in tutte le fasi della preparazione: dalla scelta delle materie prime e il loro stoccaggio, fino alla cottura e distribuzione.

È importante sottolineare che, nella ristorazione scolastica, in applicazione del **principio di precauzione**, l'esclusione di un alimento dalla dieta comporta la sua **totale eliminazione in qualsiasi forma**.

In particolare, l'alimento deve essere escluso:

- **tal quale**, sia crudo che cotto;
- **come ingrediente** all'interno di preparazioni o prodotti alimentari (ad esempio uova nei biscotti o formaggio sulla pizza);
- **come componente tecnologico o contaminante**, derivante dai processi produttivi, includendo quindi anche derivati, additivi, coadiuvanti, addensanti, succhi, concentrati, aromi e sostanze similari;

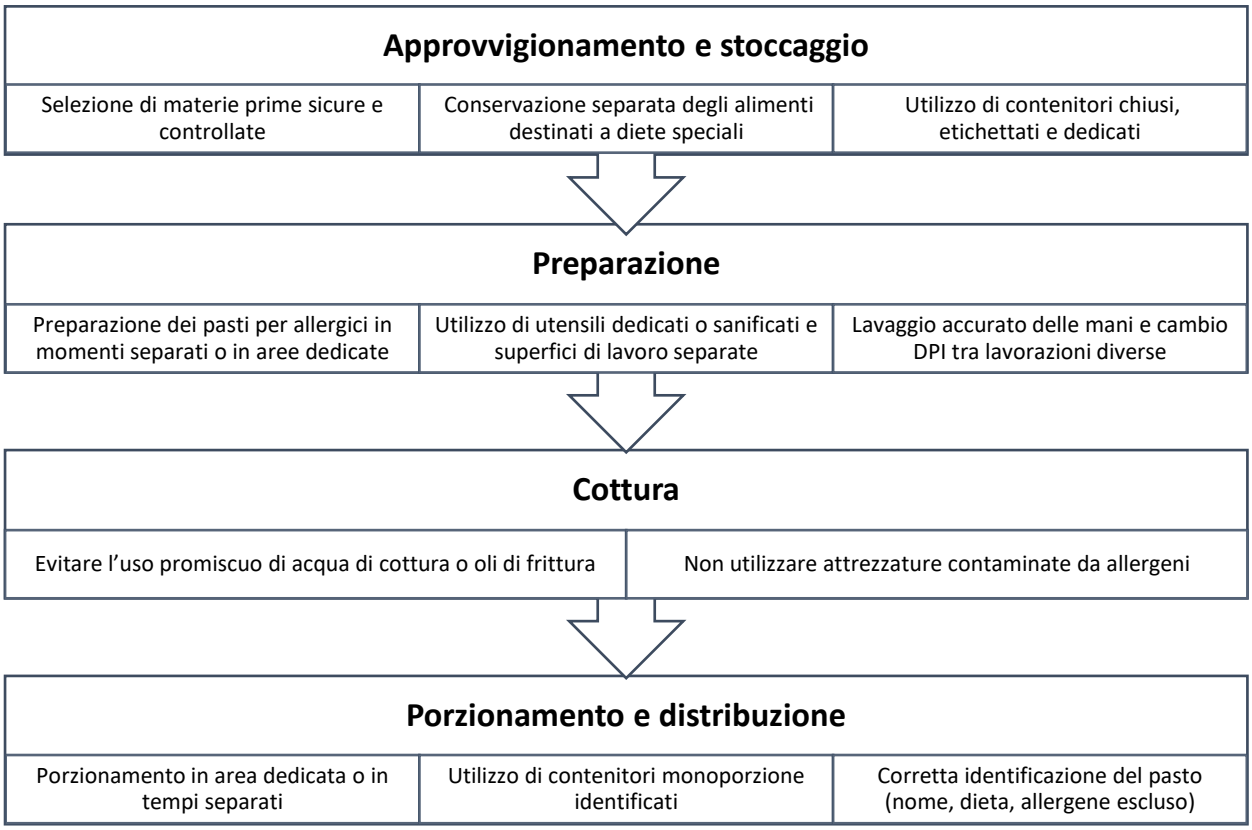
COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- **nei prodotti confezionati** che riportano in etichetta indicazioni quali:
    - "può contenere tracce di …"
    - "prodotto in uno stabilimento in cui si utilizza …"

Pertanto, è indispensabile **leggere sempre con estrema attenzione le etichette** dei prodotti confezionati, al fine di prevenire qualsiasi introduzione accidentale di allergeni.

Prevenzione della contaminazione crociata

L'aspetto da attenzionare maggiormente è sicuramente la prevenzione delle contaminazioni che richiede misure rigorose in tutte le fasi del *processo produttivo*:



Oltre alla gestione del processo produttivo è fondamentale, per garantire la sicurezza degli utenti con allergie, l'Organizzazione del servizio e la formazione del personale.

Pertanto è opportuno:

- Predisporre procedure scritte per la ***gestione delle diete speciali (nel Manuale HACCP)*** con ricettari e schede ingredienti aggiornate;
- Definire di un referente interno per il controllo delle diete;
- Garantire una comunicazione efficace tra scuola, famiglia e gestore del servizio;
- Formare il personale sull'elenco e il riconoscimento dei principali allergeni e contaminazioni crociate, sulla lettura delle etichette alimentari e sulle procedure di emergenza di caso di reazioni allergiche.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Preparazione e conservazione del pasto speciale

La manipolazione degli alimenti destinati a soggetti allergici richiede particolare attenzione e l'adozione di rigorose misure preventive:

1. Prestare la massima attenzione al rischio di contaminazioni involontarie durante la preparazione. Quando possibile, è preferibile preparare per primo il pasto destinato al soggetto allergico, soprattutto se non sono disponibili spazi dedicati.
2. Verificare con attenzione salse, condimenti e prodotti preconfezionati, che possono contenere tra gli ingredienti l'allergene (es. latte, uova, ecc.).
3. Lavare accuratamente mani e superfici di lavoro e utilizzare stoviglie e utensili perfettamente puliti (compresi i taglieri). È raccomandato l'utilizzo di attrezzature dedicate esclusivamente alla preparazione dei pasti speciali.
4. Effettuare cotture separate. Qualora si utilizzi un unico forno, il pasto destinato al soggetto allergico non deve essere cotto contemporaneamente ad altri alimenti.
5. Prima dell'utilizzo di prodotti o semilavorati confezionati, leggere attentamente le etichette ed escludere quelli che riportano l'allergene o suoi derivati, considerando che anche quantità minime possono scatenare reazioni.
6. Non utilizzare oli di cottura già impiegati per alimenti infarinati o impanati.
7. Analizzare le ricette ed eventualmente sostituire gli ingredienti non consentiti con alternative sicure, oppure optare per preparazioni più semplici, riducendo così il rischio di errore.
8. In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e alla normativa nazionale vigente (D. Lgs. n. 231/2017), deve essere garantita all'utente o alla famiglia la possibilità di identificare la presenza di allergeni nel menù.
9. Il contenitore del pasto speciale, adeguatamente sigillato, deve riportare chiaramente: nominativo, scuola, sezione e l'indicazione dell'allergene escluso (es. "senza uova").

Somministrazione del pasto

Anche durante la distribuzione e il consumo del pasto è fondamentale adottare specifiche precauzioni:

- Evitare che il soggetto allergico transiti davanti a zone di distribuzione di alimenti potenzialmente pericolosi;
- Servire il pasto speciale per primo, utilizzando guanti puliti;
- Fornire stoviglie, posate, bicchiere, pane e acqua preferibilmente in confezioni sigillate;
- In caso di utilizzo del bavaglino, mantenerlo separato da quelli degli altri bambini;
- Far sedere il bambino in una posizione adeguatamente aerata e a una distanza di sicurezza dai compagni, evitando situazioni discriminatorie;
- Assicurare il lavaggio di mani e bocca a tutti i bambini al termine del pasto.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 14 Sintesi delle indicazioni nelle diverse fasi operative

FASE	RISCHIO PRINCIPALE	MISURE OPERATIVE
Approvvigionamento	Presenza di allergeni non dichiarati	- Selezionare fornitori qualificati - Verificare etichette (Reg. UE 1169/2011) - Controllare schede tecniche ingredienti
Stoccaggio	Contaminazione tra alimenti	- Conservare separatamente gli alimenti per diete speciali - Usare contenitori chiusi, etichettati e dedicati
Preparazione	Contaminazione crociata	- Preparare in area dedicata o in tempi separati - Usare utensili dedicati o sanificati - Superfici separate - Lavaggio mani e cambio DPI
Cottura	Contaminazione tramite attrezzature	- Non usare acqua o olio già utilizzati - Evitare attrezzature contaminate - Cottura separata
Porzionamento	Scambio di pasti	- Effettuare in area dedicata o tempi separati - Usare contenitori monoporzione - Identificare chiaramente il pasto
Distribuzione	Errore nella consegna	- Consegnare il pasto al destinatario corretto - Evitare contatti con altri alimenti
Trasporto (se previsto)	Contaminazione o scambio	- Utilizzare contenitori chiusi e dedicati - Mantenere identificazione del pasto
Organizzazione del servizio	Errori gestionali	- Presenza di **procedure HACCP dedicate** - Nomina referente diete speciali - Comunicazione scuola-famiglia-gestore
Formazione personale	Errori operativi	- Formazione su allergeni, etichette, contaminazione - Aggiornamento periodico
Gestione dieta speciale	Non conformità alla prescrizione	- Rispetto certificato medico - Dieta completa e nutrizionalmente adeguata - Dieta sanitaria garantita sempre
Controllo qualità	Non conformità del servizio	- Verifica conformità menù - Presenza **ricettario con allergeni** - Controllo vivande avanzate

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

➔ **Note operative fondamentali:**

- **Tolleranza zero** per gli allergeni nelle diete allergiche.
- Considerare sempre:
    - ingredienti nascosti
    - additivi
    - contaminazioni industriali
- Le diete devono essere:
    - **sicure**
    - **nutrizionalmente adeguate**
    - **il più possibile simili al menù generale** (per evitare isolamento del bambino)
- Obbligatoria la presenza di **Procedure HACCP per diete speciali inserite all'interno del piano di autocontrollo (manuale HACCP)**.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Cereali contenenti glutine

Per la gestione operativa delle problematiche di salute relative ai cereali contenti glutine è fondamentale distinguere tra **celiachia** e **allergia al grano**.

La **celiachia** è una malattia autoimmune cronica scatenata dal glutine che danneggia l'intestino nel tempo, mentre l'**allergia al grano** è una reazione immunitaria immediata alle proteine del frumento che può causare shock anafilattico. Nel primo caso il rischio è legato a danni organici permanenti anche per ingestione di tracce, mentre nell'allergia il pericolo è una crisi acuta e improvvisa dopo il contatto.

Tabella 15 Differenze celiachia e allergia al grano

Caratteristica	CELIACHIA	ALLERGIA AL GRANO
Da eliminare	Solo il Glutine (complesso proteico).	Tutte le proteine del grano (albumine, globuline, ecc.).
Amido di Frumento	Sì, se certificato "deglutinato" (si trova in molti preparati dietetici).	ASSOLUTAMENTE NO. Anche se privo di glutine, contiene altre proteine del grano.
Altri Cereali	Vietati anche Orzo e Segale (contengono glutine).	Spesso tollerati (se non c'è allergia specifica a orzo/segale).
Inalazione	Non pericolosa per l'intestino (ma occhio alle mani sporche).	Pericolosissima: la farina volatile può causare crisi respiratorie immediate.

➔ ***Gestione della celiachia (Glutine)***

La celiachia è una enteropatia auto-infiammatoria permanente che si scatena dopo l'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. Il regime alimentare da adottare comporta l'esclusione totale di glutine e di tutte le fonti e derivati. Anche minime contaminazioni da farine o utensili possono causare danni alla salute del soggetto celiaco.

Il glutine è presente nei seguenti alimenti: frumento, orzo, segale, farro, kamut, triticale e avena (spesso contaminata) e in tutte le farine derivanti da questi cereali e tutti gli alimenti che li contengono.

Alimenti naturalmente idonei

Riso, mais, grano saraceno, quinoa, miglio, sorgo, teff, patate, tapioca, castagne, frutta e verdura, legumi, carne, pesce, uova, latte, formaggi (latte, sale e caglio), miele, zucchero, erbe aromatiche e prodotti certificati *senza glutine*.

L'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 afferma che i *cereali contenenti glutine* e i loro prodotti devono essere dichiarati come allergeni **eccetto**:

- sciroppi di glucosio a base di grano (incluso destrosio);
- maltodestrine a base di grano;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la produzione di distillati alcolici (incluso etanolo di origine agricola).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Questa eccezione è riconosciuta nella normativa europea perché tali ingredienti, in seguito ai processi di lavorazione, **non mantengono la capacità di causare reazioni allergiche** e quindi non sono soggetti all'obbligo di dichiarazione nella lista degli allergeni.

Le regole su quando un alimento può essere definito "senza glutine" o con formulazioni simili derivano dal **Regolamento (UE) n. 828/2014** che disciplina *le indicazioni volontarie sul contenuto di glutine negli alimenti* e si basa sulle informazioni fornite ai sensi del **Regolamento (UE) n. 1169/2011** sull'etichettatura degli alimenti.

- **Nota importante:** solo i prodotti recanti la dicitura **"senza glutine"** sono considerati idonei all'alimentazione dei soggetti celiaci.
  È consentito anche l'uso di formulazioni come **"senza glutine, adatto alle persone intolleranti al glutine"** o **"adatto ai celiaci"**.

L'utilizzo della dicitura **"senza glutine"** è ammesso solo se l'impresa alimentare può garantire l'assenza di glutine (**<20 ppm**), sia per gli ingredienti utilizzati sia per l'eventuale contaminazione durante il processo produttivo.

- **Attenzione alle contaminazioni crociate:** il glutine può essere presente anche in alimenti che naturalmente non lo contengono (es. legumi, farina di mais, hamburger) a causa di contaminazioni durante la lavorazione.
- È quindi fondamentale verificare eventuali indicazioni aggiuntive in etichetta come:
  - **"può contenere tracce di …"**
  - **"prodotto in uno stabilimento che utilizza alimenti contenenti glutine"**

Norme per la distribuzione

- **Lavare le mani**: dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.
- **Attenzione alle briciole e al pane:** accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole.

Tabella 16 Cibi da evitare e sostituzioni Cereali contenenti glutine

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni consigliate
Primi piatti	-Pasta di frumento, farro, kamut; semolino; orzo; avena; cous-cous; bulgur; gnocchi non certificati; crostini di pane tradizionale	-Pasta senza glutine o cereali/pseudocereali consentiti; sughi senza farine/amidi/pangrattato; sughi pronti con dicitura "senza glutine"; minestre con ingredienti consentiti; polenta o miglio; pizza con base senza glutine; crostini senza glutine o riso/pasta senza glutine.
Secondi piatti	-Ingredienti per cucinare i secondi piatti come pangrattato, farina o amido di frumento;	-Farine e pangrattato senza glutine per impanature; utilizzo di prodotti certificati "senza glutine";

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

	-Formaggi spalmabili, fusi, a crosta fiorita o erborinati non certificati	- Formaggi tradizionali (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, mozzarella, gorgonzola, taleggio, ecc.) dove gli ingredienti sono solo latte, sale e caglio; Formaggi come sottilette, formaggini, spalmabili o mix di grattugiato solo se dichiarati "senza glutine".
Contorni	-Verdure infarinate o gratinate con ingredienti vietati; patate surgelate con additivi; contorni confezionati	-Verdure fresche o surgelate al naturale; patate fresche o surgelate senza grassi aggiunti con dicitura "senza glutine"
Pane	-Pane di frumento o multicereale	-Pane e sostituti del pane senza glutine
Varie	-Salse non certificate; yogurt al malto o ai cereali; yogurt non certificati; dadi ed estratti non certificati; prodotti confezionati con farine vietate	-Condimenti semplici (olio, aceto, sale, spezie, erbe, zafferano); yogurt con dicitura "senza glutine"; dadi e brodi certificati; verifica etichette (affettati, hamburger, tonno, purè, ecc.)
Dolci	-Cracker, fette biscottate, biscotti, torte e snack con glutine; prodotti non certificati (cioccolato, gelati, budini, marmellate)	-Prodotti da forno senza glutine; frutta fresca; yogurt con dicitura "senza glutine"

➔ ***Gestione dell'allergia al grano (Frumento)***

Attualmente, l'unica terapia disponibile per l'allergia alimentare al grano è l'adozione di una dieta priva di grano e dei prodotti che lo contengono, ma anche delle diverse varietà di grano come farro, spelta, kamut, monococco e dicocco. L'eliminazione di altri cereali come segale e orzo non è giustificata salvo che in alcuni casi, dove può verificarsi una reattività crociata, dunque è fondamentale sia riportato correttamente sul certificato medico.

Nell'allergia al grano è fondamentale la **corretta lettura delle etichette**.

Alimenti che contengono o possono contenere l'allergene (da escludere)

- Pane di ogni tipo, pangrattato, pizza
- Torte, focacce, dolci, biscotti
- Cereali per la colazione
- Pasta, cous cous, bulgur
- Farine (raffinate, integrali, di grano duro), semola e semolino
- Fiocchi di grano e di cereali

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- Gnocchi (di semolino o con aggiunta di farina)
- Zuppe e minestre (verificare sempre gli ingredienti)
- Salse dolci e salate (es. besciamella)
- Dadi da brodo vegetali o di carne
- Pastelle per frittura, farine arricchite
- Glutine, germe di grano, amido di grano
- Malto di frumento
- Cereali contenenti glutine: farro, orzo, segale
- Crackers, crusca, grissini
- Salsa di soia e alcuni condimenti (es. ketchup)
- Prodotti a base di carne (es. hot dog, affettati)
- Alcuni prodotti lattiero-caseari (gelati, budini, creme)
- Proteine vegetali idrolizzate, aromi naturali, gomme vegetali
- Liquirizia, jellybeans, caramelle dure
- Maltodestrine e sciroppi di glucosio a base di grano
- Addensanti derivati dal grano

È fondamentale controllare sempre le etichette degli alimenti, poiché il grano può essere presente anche in prodotti insospettabili.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Grano (frumento)
- Farro
- Grano khorasan
- Frumento deglutinato e prodotti che lo contengono

Alimenti consentiti (non da escludere)

- Altri cereali naturalmente privi di grano, come: riso, mais
- Pseudocereali: grano saraceno, quinoa, amaranto

- Alcune persone allergiche al grano possono reagire anche a cereali simili come orzo, segale e, più raramente, avena.
- **N.B.** Non tutti i prodotti etichettati "senza glutine" sono idonei alla persona allergica al grano: è infatti possibile trovare in commercio prodotti idonei ai consumatori con celiachia etichettati "senza glutine" che contengono fra gli ingredienti componenti del grano, come amido di **frumento deglutinato** o **fibra di frumento**.
- **Laboratori didattici:** fare attenzione all'utilizzo di paste a base di farina (pasta di sale), o farine.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 17 Cibi da evitare e sostituzioni Allergia al grano

Categoria	Cibi da evitare	Alternative consigliate
Primi piatti	-Pasta di frumento, farro o kamut; cous cous; bulgur; gnocchi di semolino; pasta all'uovo ripiena; pizza	-Pasta di mais o riso; riso; polenta; miglio; quinoa; avena*; gnocchi di patate privo di farina; orzo*
Secondi piatti	-Carne o pesce infarinati o impanati (es. scaloppine, sogliola dorata); -sformati o tortini con farina/pangrattato o basi pronte	-Carne o pesce alla griglia, al forno, al pomodoro o agli aromi; -frittata semplice
Pane	-Pane di frumento o multicereale	-Pane, gallette o crackers di mais o riso (solo se previsti dalla prescrizione medica)
Contorni	-Patate surgelate senza verifica ingredienti; -verdure impastellate o gratinate	-Patate fresche o prodotti senza derivati del grano; -verdure crude o cotte di stagione senza farina o pangrattato
Altri prodotti	-Dadi da brodo; hamburger surgelati; sughi pronti e prodotti confezionati contenenti grano	-Utilizzare solo prodotti verificati e privi di derivati del grano
Merenda	-Prodotti da forno con farina di frumento, farro o kamut; -yogurt al malto o ai cereali	-Frutta fresca; pane privo di allergene consentito con miele/marmellata/cioccolato fondente; -yogurt alla frutta

***Nota:** *alcuni soggetti allergici al grano possono reagire anche a cereali affini come orzo, segale e, più raramente, avena.*

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Pesce - Crostacei - Molluschi 

L'allergia al pesce non comporta necessariamente anche quella ai crostacei, ma esiste un elevato rischio di contaminazione crociata durante la lavorazione, sia nelle aree di preparazione delle materie prime (come i mercati ittici) sia nelle cucine. Quindi per il principio di precauzione in caso di allergia ad uno dei tre allergeni vengono eliminati tutti e tre.
L'allergia a crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste, ecc.) e molluschi (cozze, vongole, seppie, calamari, polpo, ecc.) è meno frequente.

L'allergene è presente nei seguenti alimenti:

- Pesce in tutte le forme: fresco, surgelato, conservato (es. in salamoia o affumicato), inclusi molluschi e crostacei
- Prodotti e preparazioni che contengono pesce, crostacei o molluschi come ingredienti (es. surimi, pasta d'acciughe, colla di pesce, gelatine)
- Alimenti preimballati contenenti derivati di pesce, crostacei, molluschi o cefalopodi, come indicato obbligatoriamente in etichetta secondo il Regolamento (UE) 1169/2011.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "può contenere tracce di pesce, molluschi, crostacei, cefalopodi";
- "prodotto in uno stabilimento in cui vengono utilizzati e processati pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi"
- "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui vengono processati anche pesce, molluschi, crostacei e cefalopodi".

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, uova, legumi, verdure, cereali.

Tabella 18 Cibi da evitare e sostituzioni Pesce, Crostacei e Molluschi

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni consigliate
Primi piatti	-Condimenti contenenti pesce, crostacei o molluschi (es. pasta al tonno) o tracce	-Pasta con sughi semplici, come pomodoro o olio extravergine d'oliva o verdura
Secondi piatti	-Pesce fresco, surgelato o in scatola; molluschi (es. totani, seppie)	-Carne bianca o rossa, formaggi, uova, legumi
Varie	-Prodotti per la merenda contenenti derivati del pesce (es. colla di pesce nei budini), estratti e farine di pesce	-Verificare **sempre** le etichette ed escludere prodotti contenenti pesce o derivati

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Uova 

L'allergia alle uova può riguardare le proteine presenti sia nell'albume sia nel tuorlo dell'uovo. In caso di allergia particolarmente marcata, i sintomi possono comparire anche dopo l'assunzione di **carne di pollo**; pertanto, il medico dovrebbe indicarlo esplicitamente nella certificazione medica.

Sebbene la letteratura scientifica evidenzi in alcuni soggetti una potenziale tolleranza all'uovo cotto (es. nei prodotti da forno), **l'impossibilità di garantire parametri di cottura standardizzati e il rischio di contaminazioni crociate nella ristorazione scolastica impongono l'esclusione totale dell'alimento** dalla dieta dell'allergico.

L'allergene può essere presente nei seguenti alimenti:

- Pasta all'uovo, pasta fresca, gnocchi, sformati, prodotti da forno, dolci, biscotti, merendine, torte, budini, pasta frolla, pasta sfoglia, maionese, salse, polpette, carni conservate, hamburger pronti, impanature, meringa, cereali per la prima colazione, cono gelato, budini, creme, sorbetti, cacao al malto, gelatine, caramelle, zuppe, soufflé, cialde, panini dolci, vini chiarificati con uovo, pancarrè, ecc.

Devono essere esclusi dalla dieta:

- Uova intere (sia albume che tuorlo) e tutti gli alimenti che le contengono come ingrediente: uova di tutte le specie, albume, tuorlo, ovoprodotti
- Prodotti preimballati contenenti derivati dell'uovo (come previsto dal Regolamento (UE) 1169/2011)
- Alimenti che riportano in etichetta uno dei seguenti ingredienti: albumina, lisozima da uovo (E1105), lecitina da uovo (E322), globulina, livetina, ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina, polvere d'uovo, tuorlo d'uovo, albume d'uovo.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "Può contenere tracce di…";
- "Prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'uovo";
- "Prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene lavorato anche l'uovo";

Alimenti naturalmente idonei:

- Pasta senza uova, riso, legumi, carne (no pollo se indicato), pesce, verdure, cereali semplici.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 19 Cibi da evitare e sostituzioni Uova

Pasto	Cibi da evitare	Sostituzioni consigliate
Primi piatti	- Pasta all'uovo (lasagne, tagliatelle, ravioli, cannelloni, ecc.) - Uova intere (albume e tuorlo) e derivati come ingredienti - Formaggi grattugiati contenenti **lisozima (E1105)**, come Grana Padano, alcuni Provolone, Montasio, Asiago	- Pasta di semola - Sughi senza uova (verificando sempre le etichette) - Formaggi grattugiati privi di lisozima (E1105) come il Parmigiano
Secondi piatti	- Frittate, uova strapazzate, uova sode, omelette, tortini a base di uova - Uova intere e derivati - Prodotti confezionati con uova (albumina, globuline, tuorlo, albume) - Formaggi con lisozima (E1105)	- Carne, pesce o legumi - Preparazioni senza uova (polpette, tortini di verdure senza uova) - Niente impanature con uova - Prodotti pronti senza uova - Formaggi senza lisozima
Dolci	- Prodotti dolciari contenenti uova o derivati	- Frutta fresca o yogurt o dolce confezionato senza uovo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Arachidi 

Le arachidi fanno parte della famiglia dei legumi, ma l'allergia alle arachidi non è necessariamente associata a reazioni verso altri legumi, che possono essere consumati salvo diversa indicazione medica.
Può invece essere correlata **all'allergia alla frutta a guscio** (vedi allergene frutta a guscio). Per il principio di precauzione, in presenza di allergia alle arachidi, in ristorazione scolastica si elimina anche la frutta a guscio.

L'allergene può essere presente nei seguenti alimenti:

- Arachide, frutta secca, olio di arachide, lupini, olio di semi vari, oli e grassi vegetali, burro d'arachide, crema di arachide, proteine vegetali, farina d'arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati, estratti per brodo, salumi, bevande al latte, dolci, merendine, torrone, marzapane, snacks, patatine chips, barrette ai cereali, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, caramelle, cioccolata spalmabile, pesto, ecc.
- Snack confezionati, dolci industriali, cioccolato, piatti etnici non garantiti

Escludere dalla dieta:

- Arachidi e alimenti contenenti arachidi (come ingrediente);
- Alimenti preimballati contenenti derivati delle arachidi (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011);
- Lupini;
- Alimenti che riportano in etichetta questi ingredienti: arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari, tra cui olio di arachide, oli e grassi vegetali, tra cui olio di arachide, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, olio di arachide, margarina.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "può contenere tracce di Arachide";
- "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato l'arachide";
- "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche l'arachide".

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, pesce, uova, legumi (se tollerati), verdure, cereali.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 20 Cibi da evitare e sostituzioni Arachidi

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni
Primi piatti	Condimenti a base di olio di arachide (es. pesto confezionato) o prodotti con "arachidi" evidenziate come allergene	Olio extravergine d'oliva
Secondi piatti	Prodotti pronti preimballati (es. polpette, hamburger, ecc.) contenenti arachidi	Carne o pesce freschi (sottovuoto o surgelati) senza ingredienti aggiunti
Dolci	- Condimenti contenenti arachidi o olio di arachidi o frutta secca - Prodotti da forno dolci contenenti arachidi o derivati o frutta secca	- Utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva - Frutta fresca o yogurt bianco

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Soia 

L'allergia alla soia è una reazione immunitaria avversa alle proteine presenti nella soia. Nei bambini, è frequentemente associata all'**allergia alle proteine del latte vaccino**; è quindi opportuno verificare l'eventuale esclusione anche di questi alimenti nella certificazione medica.

L'allergene può essere presente nei seguenti alimenti:

- Soia, germogli di soia, olio di soia, farina di soia, burro e bevanda di soia, miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), formaggio di soia e tofu, salsa di soia, semi di soia, yogurt di soia, gelato di soia, olio di semi vari, margarina, dadi da brodo e preparato per brodo, bibite a base di soia, cereali per la colazione, pane, prodotti pronti a base di carne o pesce (es. polpette), carni conservate, sorbetti e gelati alla frutta, focacce, biscotti, torte e pasticcini, dolci di frutta, fagiolini in scatola, prodotti vegetariani/vegani, ecc

Escludere dalla dieta:

- Soia e alimenti contenenti come ingrediente la soia o a derivati dalla soia (Tofu, tempeh, etc);
- Alimenti contenenti derivati della soia (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011);
- Alimenti che riportano in etichetta: soia, aromi di soia, gelatina vegetale, lecitina di soia, proteine idrolisate di soia, addensanti a base di proteine di soia, caglio di germogli di soia, olio di soia, germogli di soia, salsa di soia, margarina di soia, farina di soia, burro e bevanda di soia, ecc.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "può contenere tracce di soia";
- "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzata la soia";
- "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processata anche la soia"

Non sono da escludere:

- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale e tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- esteri di stanoli vegetali prodotti a partire da steroli di oli vegetali derivati dalla soia**.**

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, uova, legumi alternativi (es. ceci), verdure, cereali.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 21 Cibi da evitare e sostituzioni Soia

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni
Primi piatti	- Passati o minestroni di verdure contenenti soia - Primi in brodo con legumi o creme di verdure contenenti soia - Primi asciutti con legumi misti contenenti soia (es. risotto con legumi)	- Primi in brodo vegetale senza soia - Primi asciutti con legumi privi di soia (fagioli, piselli, ceci, lenticchie)
Secondi piatti	- Polpettine, sformati o altri secondi a base di legumi misti contenenti soia	- Legumi privi di soia o senza tracce di soia
Dolci	- Dadi da brodo o preparati per brodo contenenti soia - Prodotti utilizzati nelle preparazioni o nelle merende che contengono soia	- Prodotti privi di soia - Frutta fresca o yogurt bianco cracker

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Latte e derivati 

Per la gestione operativa delle problematiche di salute relative al latte e derivati è fondamentale distinguere tra **allergia alle proteine del latte** (APLV) e **intolleranza al lattosio**, poiché richiedono approcci differenti nella ristorazione scolastica. Mentre l'**allergia** impone l'esclusione rigorosa di ogni traccia per prevenire reazioni gravi, l'**intolleranza** permette l'uso di prodotti delattosati o formaggi DOP naturalmente privi di lattosio. In questo secondo caso, il rischio non è legato alla singola "traccia" ma alla quantità complessiva ingerita, che può causare sintomi gastrointestinali senza però mettere a rischio la vita del bambino come nella APLV.

➔ ***Gestione dell'intolleranza al lattosio***

L'intolleranza al lattosio, definita anche ipolattasia, si verifica in caso di mancanza parziale o totale della lattasi, ovvero l'enzima in grado di scindere il lattosio nei suoi due zuccheri semplici: glucosio e galattosio.
Il lattosio non digerito viene fermentato dai batteri dell'intestino crasso, provocando sintomi come **flatulenza, dolore addominale e diarrea**.
La quantità di latte o latticini necessaria a scatenare i sintomi varia molto da persona a persona.

La principale terapia consiste nell'esclusione o riduzione delle fonti di lattosio dalla dieta, per un periodo transitorio o permanente a seconda della forma di intolleranza.

Alimenti che possono contenere lattosio:

- latte, mozzarella, robiola, caprino, certosino, stracchino, mascarpone, fiocchi di latte, formaggi da spalmare, ricotta di vacca o di pecora.

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, pesce, uova, legumi, cereali, verdure, olio EVO e prodotti specificamente formulati **senza latte**.

Per le persone intolleranti al lattosio è possibile adottare diverse strategie:

- sostituire il latte tradizionale con latte ad alta digeribilità (H.D.);
- scegliere yogurt e formaggi freschi delattosati;
- scegliere formaggi DOP naturalmente privi di lattosio (contenuto inferiore allo 0,001%) in base alla loro stagionatura minima

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 22 Cibi da evitare e sostituzioni Intolleranza Lattosio

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni / Indicazioni
Formaggi Freschi	Mozzarella, robiola, caprino, stracchino, certosino, mascarpone, ricotta, fiocchi di latte.	Yogurt e formaggi freschi esplicitamente etichettati come "delattosati" o "senza lattosio" o formaggi DOP naturalmente privi di lattosio
Secondo piatto	Salumi con lattosio aggiunto, carni marinate nel latte, preparazioni panate precotte.	Carne e pesce freschi, uova, legumi, affettati garantiti senza lattosio dal fornitore.
Contorni e Dolci	Verdure gratinate con formaggio fresco, purè classico	Verdure al naturale, purè con latte ad alta digeribilità (H.D.)
Basi e Dolci	Latte, burro, panna, besciamella classica. Dolci o biscotti contenenti latte	Olio EVO, latte ad alta digeribilità (H.D.), bevande vegetali (riso, soia). Dolci con latte senza lattosio o dolce privo di latte o frutta fresca

Elenco sintetico dei formaggi DOP naturalmente privi di lattosio con le stagionature minime:

- **Asiago**: Fresco (20 gg) o Stagionato (90 gg)
- **Emmentaler Svizzero**: 4 mesi
- **Grana Padano**: 9 mesi
- **Parmigiano Reggiano**: 12 mesi
- **Pecorino Romano**: 5 mesi
- **Pecorino Toscano**: Stagionato (4 mesi)
- **Provolone Valpadana**: Dolce (2 mesi) o Piccante (3 mesi)

L'elenco completo dei 25 formaggi DOP, con le relative stagionature, definibili naturalmente privi di lattosio è disponibile sul sito dell'Associazione AILI. Fonte: M.S. Facioni et al., 2021, Foods.

➔ ***Gestione dell'allergia alle proteine del latte vaccino***

L'allergia alle proteine del latte è abbastanza diffusa e può provocare reazioni anche gravi. Le proteine che causano maggiormente le reazioni allergiche sono la **caseina**, l'**α-lattoalbumina** e la **β-lattoglobulina**.
In alcuni soggetti con elevata sensibilizzazione alle proteine del latte, può manifestarsi una reazione anche alla **carne bovina** (manzo e vitello).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimenti che contengono o possono contenere latte o derivati:

- Burro, creme, margarina, panna, yogurt, formaggi freschi e stagionati, prodotti da forno, biscotti, dolci, merendine, torte e preparati per torte, cialde, caramelle, gomme da masticare, budini, salse preparate, besciamella, maionese, paste ripiene e paste fresche, gnocchi, prosciutto cotto, wurstel, mortadella, salame, carne in scatola, legumi e verdure in scatola, zuppe pronte, dadi da brodo ed estratti vegetali, cibi precotti, prodotti per l'infanzia, coni gelato, sorbetti, ghiaccioli, frappé, pane, pancarré, crackers, grissini, pizza e preparati per pizza, tofu, puré istantaneo, succhi di frutta, cereali per la colazione, cioccolato al latte, alimenti contenenti caramello (talvolta preparato con lattosio), ecc.

È fondamentale verificare sempre le etichette degli alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti, poiché il latte può essere presente come ingrediente anche in alimenti inaspettati.

Escludere dalla dieta:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, ecc.);
- Alimenti contenenti latte come ingrediente;
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011);
- Alimenti che riportano in etichetta: latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, burro, panna, formaggio, siero di latte (proteine, concentrato, demineralizzato, delattosato), lattosio, caseina e derivati come caseinati di sodio, caseinati di calcio, caseinati di magnesio, caseinati di potassio, caramello (E150), proteine del latte o vaccine, lattoalbumina, lattoalbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro.

➢ Non si possono usare i prodotti delattosati (latte H.D., mozzarella senza lattosio), perché la proteina del latte è ancora presente. Si devono usare solo sostituti vegetali o prodotti totalmente privi di latte.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "può contenere tracce di latte";
- "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato il latte";
- "prodotto in filiere alimentari non separate, in cui viene processato anche il latte".

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, pesce, uova, legumi, cereali, verdure, olio EVO e prodotti specificamente formulati **senza latte**.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 23 Cibi da evitare e sostituzioni Latte e derivati

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni / Indicazioni
Primi piatti	- Latte (fresco, UHT, in polvere o concentrato) - Formaggio grattugiato - Sughi pronti con derivati (es. pesto)	- Bevande di origine vegetale, come quelle a base di soia (se tollerata), riso o mandorla. - Non usare latte e derivati (formaggi, besciamella, panna, burro) nelle preparazioni - Non aggiungere formaggio grattugiato - Usare olio extravergine d'oliva o sughi semplici
Secondi piatti	- Piatti con latte o formaggi - Formaggio come secondo - Carni bovine (se indicate nel certificato medico)	- Evitare l'uso di latte (es. carne al latte) - Non aggiungere formaggio in frittate/polpette - Sostituire con carne, pesce, uova, legumi o alternative vegetali (controllare etichette) - Per intolleranti: ok prodotti delattosati o formaggi a basso contenuto di lattosio
Dolci e vari	- Prodotti confezionati con latte o derivati -Pane speciale - Yogurt - Dolci e gelati con latte	- Evitare dadi, salumi, gnocchi, hamburger, salse e basi pronte se contengono latte -Pane comune - Frutta fresca o dolce/biscotto privo di latte

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Frutta a guscio 

La **frutta a guscio** (o frutta secca) comprende: anacardi, mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, pinoli e noci macadamia o del Queensland, nonché tutti i prodotti derivati.

L'allergia alla frutta a guscio è tra le più diffuse e può provocare **reazioni anche gravi**, fino allo shock anafilattico. Tali reazioni possono verificarsi non solo per ingestione, ma anche per contatto o inalazione di piccole quantità dell'allergene.

Alimenti che contengono o possono contenere frutta a guscio:

- Salumi, bevande al latte, latte di mandorla, burro, farina di arachide, margarina, dolci, merendine, snacks, barrette ai cereali, cereali per la colazione, muesli, gelati, torte e pasticcini, biscotti, cioccolato, salse, caramelle, cioccolata spalmabile, preparazioni gastronomiche, preparazioni dolciarie, pesto, confetti, torroni, marzapane, pasta di mandorle e di noci, croccanti, orzata, etc.

➢ È sempre necessario controllare le etichette dei cibi che vengono utilizzati per la preparazione dei pasti per evitare di introdurre l'allergene, che si può ritrovare in altri cibi come ingrediente.

Escludere dalla dieta:

- Frutta a guscio;
- Alimenti che contengono frutta a guscio come ingrediente;
- Alimenti che contengono derivati della frutta a guscio (la cui presenza deve essere obbligatoriamente indicata in etichetta secondo il Regolamento UE 1169/2011);
- Prodotti che riportano in etichetta ingredienti quali: frutta secca (mandorle, noci, noci del Brasile, noci pecan, noci macadamia, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi), olio di mandorle o di noci, oli di semi vari, oli vegetali ed estratti per brodo;
- Per il principio di precauzione, in presenza di allergia alla frutta a guscio, in ristorazione scolastica si eliminano anche le **arachidi** (vedi allergene Arachidi) e derivati (es: olio di arachide e burro di arachide).

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "Può contenere tracce di frutta a guscio";
- "Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizza anche frutta a guscio";
- "Prodotto in filiere alimentari non separate, dove viene lavorata anche frutta a guscio".

Alimenti naturalmente idonei

- Carne, formaggi, uova, legumi, verdure, frutta fresca, patate, cereali.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 24 Cibi da evitare e sostituzioni Frutta a guscio

Categoria	Cibi da evitare	Sostituzioni / Indicazioni
Primi piatti	- Pesto e altri sughi pronti che possono contenere frutta a guscio e arachidi	- Preferire pasta al pomodoro o con olio extravergine d'oliva
Secondi piatti e merende	- Oli di semi vari e olio di arachide - Prodotti confezionati (es. cioccolato, gelati, merendine, sughi pronti) che possono contenere frutta a guscio o arachidi	- Utilizzare olio extravergine d'oliva - Controllare sempre attentamente le etichette per escludere la presenza di frutta a guscio e arachidi

Sedano

L'allergia al sedano si presenta spesso in associazione con allergie ai pollini, in particolare a quelli di betulla.

L'allergia al sedano ha una certa diffusione in Italia, in particolare nei soggetti allergici al polline di betulla. Più rara l'ipersensibilità correlata alla sensibilizzazione all'artemisia.

Alimenti che contengono o possono contenere sedano:

- **brodi e minestre pronte**, salse, condimenti, prodotti surgelati, **miscele di spezie** e ragù già pronti.

Tra i suoi derivati rientrano anche i semi di sedano (noti come "sale di sedano"), utilizzati come spezia in numerosi alimenti quali zuppe, frittelle, succo di pomodoro, stufati, salse, brodi e condimenti.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Sedano e tutte le preparazioni che lo contengono;
- **Preparati per brodo**, inclusi dadi e brodi pronti (sia in polvere sia liquidi).

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "contiene sedano";
- "può contenere tracce di sedano";
- "prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzato il sedano".

➢ Non basta togliere il pezzo di sedano dal piatto; se il sedano ha toccato il cibo o è stato bollito insieme, l'intero pasto è contaminato.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Senape 

La senape (pianta erbacea) e i suoi semi sono allergeni obbligatori ai sensi del Regolamento (UE) 2024/2512 (che integra e chiarisce l'Allegato II del Reg. UE 1169/2011) e possono essere presenti anche in miscele di condimenti industriali.

Alimenti e prodotti in cui può essere presente la senape:

Condimenti per insalate, crackers, antipasti, oli aromatizzati, sottaceti, zuppe, frittelle, pizze, salsicce e carni lavorate, maionese, salse barbecue, paste di pesce, ketchup, salse di pomodoro, cibi marinati e mostarde.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Senape in tutte le sue forme (in polvere, liquida, in semi);
- Salsa al Curry;
- Miscele di spezie contenenti senape;
- Condimenti pronti per insalate contenenti senape.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- “contiene senape”;
- “può contenere tracce di senape”;
- “prodotto in uno stabilimento in cui viene utilizzata senape”.

Sesamo 

I semi di sesamo sono presenti in pane, grissini, piatti etnici e preparazioni da forno; l’allergia richiede esclusione assoluta.

Alimenti che contengono o possono contenere sesamo:

- Pane e prodotti da forno, snack confezionati, piatti etnici, etc.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Semi di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo (tahin), gomasio e creme a base di sesamo;
- Pane, grissini e crackers al sesamo.

Controllare tutte le etichette dei prodotti di panetteria e dolciumi che possono essere stati prodotti in stabilimenti che utilizzano il sesamo come ingrediente.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Solfiti (anidride solforosa e solfiti)

L'anidride solforosa e i solfiti sono additivi utilizzati nell'industria alimentare come **conservanti** con proprietà antimicrobiche, antienzimatiche e antiossidanti. Servono a inibire muffe, lieviti e batteri, a preservare il colore degli alimenti e a proteggerli dall'imbrunimento.

Secondo il **Regolamento (UE) 1169/2011**, l'anidride solforosa e i solfiti devono essere **obbligatoriamente dichiarati in etichetta** se presenti in concentrazioni superiori a:

- **10 mg per chilogrammo (mg/kg)** di alimento solido;
- **10 mg per litro (mg/l)** di alimento liquido;

Questi valori si calcolano considerando **il prodotto pronto al consumo** o, se previsto, **ricostituito secondo le istruzioni del produttore**.

Alimenti e bevande che possono contenere anidride solforosa e solfiti:

- Frutta secca, frutta disidratata, Muesli, cereali per la prima colazione, frutta/verdura surgelata, confetture/marmellate/mousse di frutta, vino e birra (non utilizzare per la cottura dei cibi), baccalà, gamberi/altri crostacei, funghi secchi, hamburger di carne, hot dog, mele, riso, cipolle, cavoli, verdure conservate (sott'olio, sott'aceto, liofilizzata, esiccata), succo di limone in bottiglia.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Tutti gli alimenti che presentano Anidride Solforosa e/o solfiti in concentrazioni superiori ai limiti consentiti

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "Contiene solfiti"
- "contiene anidride solforosa"

Controllare tutte le etichette dei prodotti utilizzati in cucina.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Lupini 

Il **lupino** è un legume la cui farina è utilizzata in numerosi prodotti alimentari, in particolare come ingrediente in alimenti **senza glutine** destinati a persone con celiachia. L'allergia al lupino è spesso associata a quella alle arachidi, poiché contengono proteine molto simili. L'allergia al lupino può manifestarsi anche per la prima volta in età adulta.

Alimenti che possono contenere Lupini:

- Prodotti a base di soia, burger e affettati vegetali, alimenti per diete vegane, preparati proteici con proteine di lupini.
- Preparati per pane speciale o altri prodotti da forno, snack energetici e biscotti.
- Surrogati del caffè: la polvere di lupino, dal sapore amaro, viene spesso miscelata a polvere di orzo o frumento per addolcirne l'aroma e ottenere una bevanda simile al caffè.
- Minestre e brodi pronti, prodotti senza glutine destinati a persone con celiachia.
- Sostituti del latte, yogurt e formaggi vegetali, formule per neonati con allergie, gelati, creme spalmabili (ad esempio maionese) e bevande.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- Lupini e tutti i prodotti contenenti farine di lupini.

Devono inoltre essere esclusi gli alimenti che riportano le seguenti diciture in etichetta:

- "concentrato proteico di lupino";
- "proteine vegetali";
- "prodotto in uno stabilimento in cui vengono utilizzati lupini".

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Allergia al nichel

La gestione della Sindrome Sistemica da Allergia al Nichel (SNAS) si differenzia dalle comuni allergie alimentari poiché il nichel è un metallo naturalmente presente nel terreno e assorbito dai vegetali per cui non è possibile eliminarlo completamente dalle ricette come gli altri allergeni.

La reazione non è sempre immediata, ma è spesso legata all'accumulo e alla quantità complessiva ingerita, con sintomi che spaziano da disturbi gastrointestinali e neurologici a manifestazioni cutanee (dermatite da contatto).

- ➔ Sebbene le **pentole in acciaio** possano rilasciare nichel, il loro impatto è considerato irrilevante rispetto alla dieta. Dunque si deve prevedere l'utilizzo di stoviglie certificate "nickel-free" esclusivamente per pazienti altamente sensibili se esplicitamente indicato nella prescrizione medica.

Data la non univocità delle fonti scientifiche sulla concentrazione di nichel nei vari alimenti si è preso come riferimento per gli alimenti la tabella pubblicata nel 2023 da NiPERA (Nickel Producers Environmental Research Association).

Tabella 25 Cibi da evitare e sostituzioni consigliate Allergia al Nichel

Categoria	**CIBI DA EVITARE (Contenuto Medio e Alto)**	**SOSTITUZIONI CONSIGLIATE (Basso contenuto)**
Carne, Pesce, Uova	Crostacei, molluschi, pesce in scatola, salumi e insaccati.	Pollo, tacchino, manzo, vitello, maiale, uova, pesce fresco (merluzzo, sogliola).
Latticini	Formaggi stagionati.	Latte, yogurt naturale, burro, ricotta, mozzarella.
Cereali	Cereali integrali e semi-integrali, avena, orzo, farro, crusca, pane e pasta integrale.	Riso bianco, pasta bianca di semola, pane bianco, farina 00.
Verdure	Pomodori, cipolle, cavolfiore, broccoli, spinaci, asparagi, funghi.	Altre verdure
Frutta	Banane, fragole, agrumi, frutta secca.	Altra frutta
Legumi	Lenticchie, ceci, fagioli, piselli secchi, soia, semi (tutti).	
Dolci e Bevande	Cioccolato, cacao, tè, caffè, liquirizia.	Zucchero, miele.
Condimenti e Altro	Cibi in scatola (di ogni tipo), liquirizia.	Olio d'oliva (EVO), burro.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Favismo

Il favismo è una condizione caratterizzata dalla carenza o ridotta attività dell'enzima glucosio-6-fosfato deidrogenasi (G6PD), fondamentale per facilitare le reazioni chimiche dell'organismo. La diminuzione o il malfunzionamento di questo enzima (deficit di G6PD) può determinare, in particolari condizioni, la comparsa di un'anemia acuta non immune, dovuta alla distruzione improvvisa dei globuli rossi, nei quali il G6PD è prevalentemente presente.

L'emolisi può verificarsi **dopo il consumo di fave fresche**, **secche o surgelate** (ma è più frequente nel primo caso), in scatola e farina di fave.

Per il principio di precauzione, non essendoci una evidenza scientifica univoca, si raccomanda di eliminare anche i **piselli**.

Alimenti da escludere dalla dieta:

- **Fave** in tutte le forme (fresche, secce, surgelate, in scatola, in farina, etc)

➔ Attenzione ai preparati di **ortaggi misti** che possono contenere fave, tipo minestroni freschi o surgelati.

➔ Attenzione all' impiego di farina di fave in combinazione con altre farine utilizzate per la preparazione di prodotti da forno, sia dolci che salati.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

TIPOLOGIE PARTICOLARI DI PASTO

Dieta leggera

La dieta ipolipidica, comunemente definita “dieta leggera”, può sostituire il menù giornaliero se il bambino non sta bene a causa di disturbi gastrointestinali o pregressi febbrili che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.

Può essere somministrata per un giorno o massimo 3 giorni senza certificato medico, mentre per periodi superiori, dopo accertamento medico, occorre seguire l’iter delle diete speciali.

La dieta ipolipidica richiede le seguenti attenzioni rispetto al menù scolastico:

- PRIMI PIATTI: Pasta o riso, asciutto o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano.
- SECONDI PIATTI: Carne bianca magra o pesce magro al vapore, alla piastra, bollito; parmigiano a tocchetti.
- CONTORNI: Verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.
- FRUTTA: libera, con preferenza per mela e banana, escludendo pera, prugna e kiwi in caso di pregressa diarrea.

Si prega di informare le famiglie che la richiesta di dieta leggera deve essere riservata esclusivamente alle finalità previste. Non è consentito l'utilizzo di tale opzione come alternativa per sostituire pietanze o preparazioni del menù standard non gradite.

Organizzazione di ricorrenze e festività

Le festività rappresentano momenti essenziali di socialità e identità culturale all'interno della scuola e vanno pertanto mantenute con cura. Per Natale, Carnevale e Pasqua è consentito proporre piatti tradizionali, spesso molto graditi, che variano rispetto alla pianificazione standard.

Parallelamente, la scuola può promuovere "menù a tema" come strumento educativo per incentivare il consumo di alimenti sani e scoprire nuove culture culinarie, evitando l'uso di cibi pronti industriali. Tali momenti possono essere affiancati da laboratori in classe per approfondire la conoscenza del cibo e delle sue origini.

In tali occasioni, è obbligatorio prestare la massima vigilanza per garantire la sicurezza alimentare di tutti i bambini in particolari ai soggetti con regimi dietetici speciali (intolleranze, allergie o patologie).

Indicazioni per il pranzo al sacco

Qualora la scuola programmasse una gita scolastica si riporta il menù da adottare per quel giorno.

Scuola dell’Infanzia

- **2 panini** (g.50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g.20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o parmigiano reggiano monodose (g.20);
- **1 banana** (media grandezza);

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- **acqua**: bottiglietta da 500 cc.

Scuola primaria

- **3 panini** (g.50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g.20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi –stagionato o parmigiano reggiano monodose (g.20);
- **1 banana** (media grandezza);
- **acqua**: una bottiglietta da 500cc.

Per una giornata alimentare che integri in modo equilibrato il pasto a scuola

In età scolare si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino, pertanto è in questa fase della vita che la **famiglia** e la **scuola** devono contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare che permanga nell'età adulta.

Uno dei fondamenti di una crescita armoniosa è dato dalla **regolarità dei pasti** che, una volta acquisita e radicata come abitudine porta ad un facile mantenimento del peso ideale.

E' importante abituare i bambini ad una regolare assunzione dei pasti.

La giornata alimentare deve essere distribuita in modo razionale seguendo questo criterio:

Una buona prima colazione (15-20% delle calorie totali)

Es. Latte + pane + marmellata

Latte + biscotti + frutta fresca

Latte + dolce fatto in casa (ciambella, crostata, torta di mele)

Yogurt + cereali + frutta fresca + mandorle

Tè/ orzo + Yogurt Bianco + fette biscottate + frutta fresca

Per cominciare bene la giornata è importante per il bambino fare una adeguata, nutriente e varia prima colazione. È un momento alimentare troppo spesso trascurato, soprattutto in età scolare. È dimostrato che saltare la prima colazione, oltre a causare ipoglicemia secondaria al digiuno, ridotta concentrazione mentale, si correla positivamente con l'obesità. Infatti una prima colazione assente e scarsa induce dei circoli viziosi che portano a squilibri nutrizionali nella dieta giornaliera del bambino.

Una colazione adeguata permette al bambino di arrivare al pranzo consumando solo uno spuntino leggero al mattino.

Il pasto serale rappresenta un momento di riequilibrio della giornata alimentare del bambino, pertanto deve essere composto da alimenti diversi da quelli consumati a scuola.

E' importante che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da scegliere gli alimenti più opportuni per la cena.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Per i secondi piatti si riporta la frequenza settimanale degli alimenti proposti con il menù scolastico e quelli che dovranno essere consumati a domicilio.

Tabella 26 frequenze alimentari secondi piatti a scuola e a casa

Alimento		Frequenza settimanale alimenti menù scolastico	Frequenza settimanale alimenti da fornire a domicilio
Carni		2	1-2
Pesce		1	1 - 2
Legumi		1-2	2-3
Uovo		1	0-1
Formaggio		0 - 1	1 - 2
Prosciutto cotto o crudo magro		0	0 - 1
Verdure: tutti i giorni a pranzo e cena, alternando le crude e le cotte. Frutta: tutti i giorni, sempre di stagione, come spuntini e nei pasti principali			

Spuntini e merende

Lo spuntino di metà mattina ha lo scopo di fornire al bambino l'energia necessaria per mantenere alta l'attenzione, senza tuttavia appesantire la digestione. Un apporto equilibrato permette infatti di arrivare al pranzo con il giusto senso di sazietà. Sia lo spuntino mattutino che la merenda pomeridiana dovrebbero coprire, ciascuno, una quota compresa tra il **5% e il 10%** del fabbisogno calorico giornaliero totale.

Al fine di promuovere il consumo di cibi sani ed evitare un eccesso calorico, è stabilito che **almeno una volta al giorno** (alternativamente a metà mattina o a metà pomeriggio) il nido e la scuola dell'infanzia offrano necessariamente **frutta fresca di stagione**.

L'altra pausa della giornata prevede invece la rotazione delle alternative riportate nella tabella sottostante (suddivise per fasce d'età), seguendo queste frequenze settimanali:

- **Yogurt:** 2-3 volte a settimana (alla frutta massimo 1 volta a settimana);
- **Pane con olio:** 1-2 volte a settimana;
- **Alternative dolci:** massimo 1 volta a settimana (es. pane o fette biscottate con marmellata o miele).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 27 Spuntini fasce di età 1-3 anni e 3-6 anni

SPUNTINI	**ASILO NIDO 1-3 anni**	**INFANZIA 3-6 anni**
Yogurt **Yogurt intero alla frutta o bianco**	1 vasetto 125 g	1 vasetto 125 g
Frutta e Yogurt **Frutta** **Yogurt intero alla frutta o bianco**	50 g 1/2 vasetto (62,5 g)	100 g 1/2 vasetto (62,5 g)
Frullato di frutta **Latte fresco, intero o yogurt intero** **Frutta**	100 ml 50 g	100 ml 100 g
Latte e biscotti **Latte fresco, intero** **Fette biscottate / Biscotto secco**	100 ml n. 1 (c.ca 7 g)	100 ml n. 2 (c.ca 14 g)
Frutta e fette biscotte o biscotti secchi **Frutta** **Fette biscottate / Biscotto secco**	100 g n.1 (c.ca 7g)	150 g n. 1 (c.ca 7 g)
Yogurt e cereali **Yogurt intero** **Fiocchi di cereali**	1/2 vasetto (62,5 g) 1 cucchiaino (5 g)	1/2 vasetto (62,5 g) 2 cucchiaini (10 g)
Pane e olio **Pane** **Olio** **Pomodoro (se di stagione)**	20 g 1/2 cucchiaino (5 g) *(pomodoro)*	20 g 1 cucchiaino (5 g) *(pomodoro)*
Pane e marmellata o miele **Pane** **Marmellata o miele**	20 g 1 cucchiaino (5 g)	20 g 2 cucchiaini (10 g)
Fette biscottate e marmellata o miele **Fette biscottate** **Marmellata o miele**	n.2 (14 g) 1 cucchiaino (5 g)	n.2 (14 g) 2 cucchiaini (10 g)
Pizza o Focaccia o Pizza al pomodoro	20 g	30 g

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Per la **SCUOLA PRIMARIA** e la **SECONDARIA 1° GRADO,** la somministrazione dello spuntino di metà mattina, si raccomanda di privilegiare, la frutta e lo yogurt 1-2 volte a settimana, il pane con olio almeno 1 volta a settimana, variando le altre frequenze tra le alternative proposte limitando il consumo del panino con prosciutto o formaggio a 1 volta a settimana.

Tabella 28 Spuntini fasce de età 6-10 anni e 11-13 anni

SPUNTINI	**PRIMARIA 6-10 anni**	**SECONDARIA 1° GRADO 11-13 anni**
Frutta e Yogurt		
Frutta	50 g	100 g
Yogurt intero alla frutta o bianco	1 vasetto 125 g	1 vasetto 125 g
Frullato di frutta		
Latte fresco, intero o yogurt intero	125 ml	150 ml
Frutta	100 g	150 g
Macedonia di frutta fresca		
Frutta fresca mista	150 g	200 g
Frutta e fette biscotte o biscotti secchi		
Frutta	100 g	100 g
Fette biscottate / Biscotti	n.2 (14 g)	n.3 (21 g)
Yogurt e cereali		
yogurt intero	1 vasetto 125 g	1 vasetto 125 g
Fiocchi di cereali	2 cucchiaini (10 g)	3 cucchiaini (15 g)
Pane e olio		
Pane	30 g	40 g
Olio	1 cucchiaino (5 g)	1 cucchiaino (5 g)
Pane e marmellata o miele		
Pane	30 g	40 g
Marmellata o miele	2 cucchiaini (10 g)	2 cucchiaini (10 g)
Fette biscottate e marmellata o miele		
Fette biscottate	n.3 (21 g)	n.4 (28 g)
Marmellata o miele	2 cucchiaini (10 g)	3 cucchiaini (15 g)

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Pane e prosciutto **Pane Pane o cracker o grissini** **Prosciutto crudo o cotto**	 30 g 1 fetta (15 g)	 40 g 1 fetta (15 g)
Pane e ricotta **Pane** **Ricotta** **Miele o marmellata**	 30 g 20 g 5 g	 40 g 20 g 5 g
Pane e cioccolato **Pane** **Quadratino di cioccolato o crema cacao e nocciola**	 30 g 1 quadratino (5 g)	 40 g 1 quadratino (5 g)
Frutta secca **Noci, nocciole, mandorle**	 20 g	 25 g
Prodotto da forno **Ciambellone / Maritozzo / Crostata ecc..**	 30 g	 40 g
Pizza o Focaccia o Pizza al pomodoro	40 g	50 g

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

DISTRIBUTORI AUTOMATICI NELLE SCUOLE

Vista la diffusa presenza di distributori automatici per alimenti in diversi contesti scolastici, si ritiene utile fornire alcune indicazioni al fine di garantire un'offerta sistematica di alimenti "salutari" considerata la giovane età degli utenti.

Caratteristiche nutrizionali alimenti salutari per distributori automatici

Criteri di carattere generale:

- Preferire prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
- Prevedere l'inserimento di prodotti a fini dietetici speciali ad esempio prodotti privi di glutine;
- Preferire prodotti a: basso contenuto di sale < 0,3 g per 100 g di alimento o basso contenuto di sodio < 0,12 g per 100 g di alimento; medio contenuto di sale da 0,3 a 1-1,2 g per 100 g di alimento o medio contenuto di sodio da 0,12 a 0,4-0,5 g per 100 g di alimento;
- Preferire prodotti che contengono come grassi aggiunti: olio extra vergine di oliva; olio monoseme di arachide, mais, girasole, sesamo e che non contengono: margarine, oli/grassi idrogenati o parzialmente idrogenati, oli/grassi di palma o cocco;
- Preferire prodotti che non contengano additivi quali: coloranti di sintesi, esaltatori di sapidità, edulcoranti, polifosfati, nitriti e/o nitrati;
- Ove possibile inserire prodotti alimentari freschi e locali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), prodotti da agricoltura biologica, produzione integrata ed equo solidali, prodotti da produzioni locali (KM 0);
- Fra le bevande preferire l'acqua e i succhi di frutta con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti; sono quindi da evitare bevande con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti e ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari;

Al fine di educare e orientare i consumatori verso scelte alimentari sane dal punto di vista nutrizionale:

- fornire prodotti che riportano l'etichettatura nutrizionale;
- rendere disponibili materiali informativi (poster /opuscoli/ etichette/ banner) nonché elenco ingredienti e caratteristiche nutrizionali dei prodotti offerti, accanto ai distributori automatici;
- garantire una presentazione ottimale dei prodotti raccomandati: l'acqua, ad esempio, deve essere posta in posizione a più alto potenziale di vendita e le bevande a più alto contenuto calorico devono essere poste in posizione a più basso potenziale di vendita. Di norma, si intendono a più alto potenziale di vendita le posizioni poste all'altezza degli occhi.

La presenza degli alimenti "raccomandati" dovrebbe essere garantita per il 30% dei prodotti esposti all'interno del distributore automatico e possibilmente riconoscibili tramite simbolo/bollino presente sul prodotto.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Tabella 29 Indicazioni scelta alimenti distributori automatici

Categoria	Cosa offrire (✔)	Cosa evitare (✘)	Indicazioni operative / nutrizionali
Bevande	Acqua naturale e effervescente naturale	Bevande e/o acque aromatizzate con zuccheri, dolcificanti o coloranti; bevande "light" con edulcoranti; bevande ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari	L'acqua deve rappresentare almeno il **20% dei prodotti esposti**
Succhi di frutta	Succhi 100% frutta senza zuccheri aggiunti; spremute 100% frutta; succhi/spremute BIO 100% senza zuccheri aggiunti	Succhi con percentuale di frutta <100%; succhi con zuccheri aggiunti o dolcificanti	Preferire formati **≤ 200 ml**
Frutta e verdura	Frutta/verdura fresca di stagione pronta al consumo (es. fettine di mela, bastoncini di carote in ATM); frutta fresca intera lavata e confezionata (es. banana, arancia); frutta disidratata senza zuccheri e conservanti (es. albicocche secche bio); mousse/puree di frutta senza zuccheri aggiunti	Frutta/verdura fresca o conservata con zuccheri aggiunti e/o conservanti	Shelf-life massima: **10 giorni**
Prodotti da forno e snack	Pane (comune, integrale, multicereale, con semi, con uvetta, con gocce di cioccolato) – max 50 g; fette biscottate (comuni, integrali, multicereali); cracker (comuni, integrali, multicereali); gallette (riso, mais, farro); biscotti senza farcitura (secchi, cantucci); merendine da forno (plumcake, crostatine); prodotti salati (tarallini all'olio d'oliva); barrette di cereali e/o frutta secca; prodotti senza	Prodotti dolci o salati con elevato contenuto di sale (>1–1,2 g/100 g o sodio >0,4–0,5 g/100 g); prodotti con margarine, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati; prodotti con oli/grassi di palma o cocco	Energia: **150–200 kcal/porzione**; zuccheri ≤20 g/100 g; sale ≤0,3 g (max 1,2 g/100 g); grassi 5–10 g/porzione; evitare grassi raffinati (palma/cocco) e idrogenati. Preferire olio EVO e oli vegetali (arachide, mais, girasole, sesamo)

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

	glutine certificati (spiga barrata/Ministero Salute); tavolette di cioccolato (latte/fondente/con frutta secca) – 30 g		
Yogurt, latte e formaggi	Yogurt (bianco o alla frutta) magro o intero senza zuccheri aggiunti; yogurt senza lattosio; yogurt di soia; latte UHT (200 ml) parzialmente scremato con o senza cacao; latte senza lattosio o vegetale (mandorla, riso, soia) 200 ml; Parmigiano Reggiano/Grana Padano (20–30 g)	Yogurt con zuccheri aggiunti, coloranti o conservanti	Zuccheri semplici yogurt: **≤ 20 g/100 g**

Tipologia	Porzione
Snack/barrette/biscotti	30 g
Sostituti del pane	30 g
Prodotti dolci da forno	30 g

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

Lo **spreco alimentare** rappresenta una problematica complessa che coinvolge aspetti:



Dal punto di **vista economico**, esso comporta una perdita significativa di risorse lungo tutta la filiera; sotto il **profilo sociale**, evidenzia un utilizzo inefficiente del cibo in un contesto in cui persistono condizioni di disagio e povertà alimentare; sul piano **ambientale**, contribuisce in modo rilevante alle emissioni di gas serra, al consumo di acqua e al degrado del suolo.

Dati recenti mostrano come il fenomeno sia tutt'altro che marginale: secondo il **rapporto Waste Watcher 2025**, in Italia lo spreco domestico medio corrisponde a **617,9** grammi pro capite a settimana, evidenziando un aumento rispetto all'anno precedente (566,3 gr). Questo dato, seppur riferito al contesto domestico, riflette una più ampia criticità culturale e comportamentale che si manifesta anche nei servizi di ristorazione collettiva.

La riduzione dello spreco alimentare è un obiettivo esplicitamente richiamato nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile promossa dalla Organizzazione delle Nazioni Unite. In particolare, l'Obiettivo 12 invita i Paesi a promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo, prevedendo tra i target il dimezzamento dello spreco alimentare pro capite e la riduzione delle perdite lungo la filiera.

Il tema dello spreco alimentare, comunemente indicato con il termine inglese *food waste*, non presenta una definizione univoca condivisa a livello istituzionale o nella letteratura scientifica. Tuttavia, per una corretta analisi del fenomeno e per l'individuazione di azioni efficaci di prevenzione e gestione, è utile fare riferimento ad alcune definizioni consolidate.

Secondo gli studi, si distinguono tre concetti fondamentali:

- L'**eccedenza alimentare** che comprende tutti quei prodotti alimentari ancora commestibili e sicuri che, per diverse ragioni, non vengono consumati dai destinatari finali per i quali erano stati prodotti o distribuiti;
- Lo **spreco alimentare** che rappresenta invece quella parte di eccedenza che non viene recuperata né per il consumo umano, né per l'alimentazione animale, né per altri utilizzi come la produzione di energia;
- Gli **scarti**, infine, sono costituiti dai residui derivanti dalle fasi di lavorazione e preparazione degli alimenti.

Nel contesto della RISTORAZIONE SCOLASTICA, tali definizioni assumono una declinazione più specifica. Si parla, ad esempio, di **eccedenze di cucina** o di **servizio** per indicare le porzioni preparate ma non distribuite o non consumate; di **eccedenze di magazzino** per gli alimenti eliminati prima dell'utilizzo, ad esempio per errori di approvvigionamento o per il raggiungimento della data di scadenza; e **di residui nei piatti** per il cibo non consumato dagli alunni e non più recuperabile. In linea con i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva, la gestione di tali eccedenze non è solo una buona pratica, ma un requisito tecnico obbligatorio. I CAM impongono infatti l'adozione di misure concrete per la riduzione degli sprechi, come il monitoraggio delle eccedenze e la promozione del recupero a fini sociali, trasformando la lotta allo spreco in un elemento cardine della qualità del servizio.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Il ruolo strategico della ristorazione scolastica

All'interno di questo quadro, la ristorazione scolastica assume un ruolo particolarmente rilevante. Essa non rappresenta soltanto un servizio volto a garantire un apporto nutrizionale adeguato agli studenti, ma costituisce anche un importante contesto educativo.

Il momento del pasto a scuola è infatti un'occasione privilegiata per promuovere comportamenti alimentari corretti, favorire la conoscenza degli alimenti e sviluppare una maggiore consapevolezza rispetto al valore del cibo e alle conseguenze dello spreco.

Le evidenze disponibili mostrano tuttavia come il livello di spreco nelle mense scolastiche sia significativo. Studi condotti nell'ambito del progetto REDUCE, promosso da Last Minute Market in collaborazione con l'Università di Bologna, indicano che una quota rilevante dei pasti preparati – fino a circa un terzo – non viene consumata. Questo dato evidenzia la necessità di interventi strutturati e continuativi.

Approccio integrato alla prevenzione dello spreco

Per migliorare l'efficacia della gestione dello spreco alimentare, è fondamentale attivare una **rete integrata** tra i vari attori coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica. La rete dovrebbe includere:

- **Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)**, che garantiscano la conformità alle normative sanitarie e interventi di educazione alimentare.
- **Gestori del servizio di ristorazione**, che sono responsabili per la preparazione e distribuzione dei pasti.
- **Comunità scolastica**, comprendente studenti, famiglie, insegnanti e personale scolastico, attivamente coinvolti nella gestione dei pasti e nell'educazione al consumo responsabile.
- **Ente appaltatore,** che predispone i capitolati, coordina i diversi soggetti coinvolti e promuove azioni di monitoraggio e miglioramento continuo, anche in relazione alla riduzione dello spreco alimentare.

Figura 9 Infografica sullo spreco alimentare



COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Strategie operative per la riduzione dello spreco

Pianificazione del servizio di ristorazione

La definizione dei menù dovrebbe basarsi non solo sui fabbisogni nutrizionali, ma anche sull'analisi dei consumi reali e del gradimento espresso dagli studenti. L'adeguamento delle porzioni alle diverse fasce di età rappresenta un ulteriore elemento cruciale, in quanto porzioni eccessive o inadeguate possono favorire la produzione di residui. Allo stesso tempo, è importante migliorare l'accettabilità delle preparazioni, prestando attenzione alle modalità di cottura, alla presentazione dei piatti e al rispetto delle preferenze alimentari, pur nel rispetto dei principi della sana alimentazione.

La formazione del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti

Un personale adeguatamente formato è infatti in grado di applicare correttamente le procedure, gestire in modo efficiente le derrate alimentari e somministrare porzioni adeguate, contribuendo in modo concreto alla riduzione delle eccedenze e dei residui nei piatti. In particolare, i percorsi formativi dovrebbero riguardare:

- **Gestione degli alimenti e prevenzione dello spreco**
  corretta programmazione delle quantità, utilizzo integrale delle materie prime ove possibile, gestione delle eccedenze nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- **Porzionatura e distribuzione**
  definizione e rispetto delle grammature previste per fascia d'età, utilizzo di strumenti standardizzati (mestoli, porzionatori);
- **Qualità delle preparazioni**
  tecniche di cottura e modalità di presentazione dei piatti che ne migliorino l'appetibilità, nel rispetto dei principi della sana alimentazione e della sicurezza alimentare;
- **Organizzazione del servizio**
  gestione dei tempi e delle modalità di distribuzione per favorire un consumo adeguato del pasto e limitare gli scarti;
- **Sostenibilità ambientale**
  buone pratiche per la riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera del servizio (acquisti, preparazione, distribuzione, gestione dei rifiuti).

Miglioramento del contesto di consumo

Anche le caratteristiche dell'ambiente in cui si svolge il pasto possono incidere sul livello di spreco. Refettori poco accoglienti, tempi ridotti o una scarsa organizzazione del servizio possono influenzare negativamente il comportamento alimentare degli studenti. È quindi importante garantire ambienti adeguati, tempi sufficienti per il consumo del pasto e un'organizzazione efficiente, in grado di favorire un'esperienza positiva.

Il monitoraggio dello spreco alimentare e della merenda di metà mattina

Il monitoraggio dello spreco alimentare rappresenta uno strumento essenziale per migliorare il servizio di ristorazione scolastica. Consente di raccogliere dati concreti su:

- Quantità di cibo non consumato;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- Piatti meno graditi;
- Adeguatezza delle porzioni;
- Eventuali criticità nell'organizzazione del servizio

L'analisi di queste informazioni permette di individuare interventi mirati, come la revisione dei menù, la rimodulazione delle porzioni o il miglioramento delle modalità di distribuzione, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi e migliorare la qualità complessiva del servizio.

Il monitoraggio dello spreco alimentare

Attraverso la raccolta e l'analisi dei dati è possibile individuare eventuali criticità ricorrenti, come il rifiuto di specifiche preparazioni o un'eccessiva produzione di determinati piatti.

La rilevazione dei residui può essere effettuata mediante **pesatura diretta**, utilizzando bilance o, in contesti in cui ciò non sia facilmente realizzabile, possono essere utilizzati metodi semiquantitativi, come scale visive (ad esempio: piatto consumato completamente, parzialmente o non consumato).

Un aspetto particolarmente rilevante è il **coinvolgimento attivo degli studenti**, che possono partecipare alle operazioni di raccolta dati, alla registrazione delle informazioni e alla loro interpretazione. Questo approccio non solo migliora la qualità del monitoraggio, ma contribuisce anche a rafforzare la consapevolezza sul tema dello spreco alimentare.

Monitoraggio della merenda di metà mattina

Per una corretta interpretazione dei dati sullo spreco del pranzo, è importante considerare anche la merenda consumata a metà mattina.

La tipologia e la quantità degli alimenti assunti prima del pranzo influenzano infatti il senso di appetito. Merende eccessivamente abbondanti o ricche di zuccheri possono ridurre il consumo del pasto e aumentare i residui nei piatti.

Il monitoraggio dovrebbe quindi includere anche la rilevazione delle abitudini relative alla merenda, al fine di valutare eventuali correlazioni con lo spreco osservato.

Tabella 30 Esempio tabella per monitoraggio abitudini alimentare merenda di metà mattina

DATA:	**CLASSE:**	
Tipologia merenda	**N. studenti**	**Note**
Frutta fresca		
Pane/prodotti semplici		
Snack dolci confezionati		
Snack salati		
Bevande zuccherate/succhi		
Solo acqua		
Altro ……		

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- Inserire il **numero di studenti** che consumano ciascuna tipologia di merenda
- È possibile indicare anche più voci per lo stesso studente (es. snack + bevanda zuccherata)
- Le note possono essere utilizzate per segnalare situazioni particolari (es. merende molto abbondanti)

Organizzazione del monitoraggio

Il monitoraggio deve essere pianificato in modo semplice ma strutturato. È inoltre opportuno che l'ente appaltante individui un **referente del monitoraggio**, con il compito di organizzare e supervisionare le attività.

Si raccomanda di:

- Effettuarlo almeno **due volte l'anno**, in relazione ai diversi menù stagionali;
- Prevedere un periodo di osservazione di almeno **10 giorni consecutivi di mensa**;
- Garantire il coordinamento tra scuola, gestore del servizio e amministrazione.

Per garantire l'utilità dei dati raccolti, è importante prevedere una fase di **analisi e restituzione dei risultati**. I dati dovrebbero essere condivisi con:

- il personale della mensa, per eventuali aggiustamenti operativi;
- gli insegnanti, per integrare i risultati nei percorsi educativi;
- le famiglie, per favorire coerenza tra abitudini domestiche e scolastiche;
- commissione mensa (dove istituita), portando la problematica all'attenzione del comune o amministrazione della scuola privata;
- SIAN per la rivalutazione nutrizionale del menù e azioni di educazione alimentare.

Tabella 31 Buona pratica: coinvolgimento degli studenti

Gli studenti possono essere coinvolti in:	**Questo approccio consente di:**
• osservazione di ciò che viene consumato e di ciò che viene lasciato nel piatto; • attività semplici di raccolta dati (es. conteggio o supporto alla pesatura degli scarti); • compilazione di schede di gradimento; • momenti di confronto guidato sul pasto e sulle abitudini alimentari.	• aumentare la consapevolezza sul valore del cibo; • responsabilizzare rispetto allo spreco; • migliorare l'accettazione dei pasti; • rendere più efficace il monitoraggio grazie alla partecipazione diretta.
Il coinvolgimento degli studenti deve avvenire con modalità adeguate all'età e in collaborazione con gli insegnanti, integrandosi, ove possibile, nei percorsi di educazione alimentare.	

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Ottimizzazione e recupero delle eccedenze alimentari

Le eccedenze alimentari devono essere gestite con attenzione e responsabilità, secondo norme igienico-sanitarie rigorose:

- **Recupero di alimenti integri non somministrati**, come frutta, pane e prodotti confezionati, per il consumo successivo. Questo deve avvenire nel pieno rispetto delle normative sulla sicurezza alimentare e con il supporto delle famiglie, invitate a controllare insieme ai bambini il contenuto all'interno della borsa.

> **SUGGERIMENTO:** Recuperare **alimenti integri**, come FRUTTA e PANE per essere utilizzati come merenda del pomeriggio o portarli a casa.

- **Le eccedenze devono essere destinabili**, ove possibile, a fini sociali, attraverso la donazione a enti caritatevoli locali, in accordo con la **Legge n.166/2016** che regolamenta la donazione di prodotti alimentari.
- **Gestione sicura dei residui alimentari** già somministrati, che di norma non sono riutilizzabili, ma che devono essere correttamente destinati a sistemi di recupero ambientale come compostaggio o altre forme di valorizzazione della frazione organica.
- **Buone pratiche ambientali** lungo l'intera filiera di ristorazione, come la riduzione degli imballaggi, l'ottimizzazione dei consumi energetici e idrici, l'utilizzo di detergenti ecocompatibili, materiali compostabili e riutilizzabili, e la corretta raccolta differenziata dei rifiuti.

Tabella 32 Buone pratiche per la riduzione dei rifiuti nella ristorazione scolastica

AMBITO	AZIONE CONSIGLIATA	OBIETTIVO
BEVANDE	Utilizzo di acqua di rete in brocche	Ridurre bottiglie in plastica
IDRATAZIONE	Uso di borracce personali	Limitare contenitori monouso
STOVIGLIE	Adozione di stoviglie lavabili	Ridurre rifiuti usa e getta
IMBALLAGGI	Preferire prodotti sfusi o in grandi formati	Ridurre packaging
MONODOSE	Limitare prodotti monoporzione	Ridurre rifiuti e costi
TRASPORTO INTERNO	Utilizzare contenitori riutilizzabili	Evitare imballaggi inutili
TOVAGLIATO	Preferire materiali riutilizzabili o a basso impatto	Ridurre rifiuti
RACCOLTA RIFIUTI	Migliorare la raccolta differenziata	Favorire il recupero dei materiali
EDUCAZIONE	Coinvolgere studenti e personale	Promuovere comportamenti sostenibili

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Di seguito un esempio di decalogo per la riduzione dello spreco alimentare in ristorazione scolastica:

PICCOLE AZIONI, GRANDI DIFFERENZE

1. **ADEGUARE LE PORZIONI ALLE DIVERSE FASCE D'ETÀ**
   evitando sia eccessi sia quantità insufficienti.
2. **CURARE LA QUALITÀ E L'APPETIBILITÀ DEI PIATTI**
   attraverso tecniche di preparazione e presentazione adeguate.
3. **ORGANIZZARE CORRETTAMENTE IL SERVIZIO**
   garantendo tempi adeguati per il consumo del pasto e un ambiente favorevole.
4. **MONITORARE REGOLARMENTE SCARTI, ECCEDENZE E GRADIMENTO**
   utilizzando strumenti semplici e condividendo i risultati.
5. **PROMUOVERE MERENDE EQUILIBRATE A METÀ MATTINA**
   per favorire un adeguato appetito al momento del pranzo.
6. **COINVOLGERE ATTIVAMENTE GLI STUDENTI**
   nelle attività di monitoraggio e nei percorsi di educazione alimentare.
7. **COLLABORARE CON LE FAMIGLIE**
   per favorire coerenza tra abitudini alimentari scolastiche e domestiche.
8. **RECUPERARE LE ECCEDENZE ALIMENTARI OVE POSSIBILE**
   nel rispetto delle normative vigenti e a fini di solidarietà sociale.
9. **RIDURRE L'UTILIZZO DI MATERIALI MONOUSO**
   privilegiando soluzioni riutilizzabili e limitando gli imballaggi.
10. **FORMARE IL PERSONALE DELLA MENSA**
    sulla corretta gestione degli alimenti, delle porzioni e sulla riduzione dello spreco.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

BIBLIOGRAFIA

1. ANCI. Surplus Food Management. 2020. Disponibile su: https://sprecoalimentare.anci.it/wp-content/uploads/2020/05/SurplusFoodManagement.pdf
2. ATS Pavia. Linee di indirizzo per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica: Anno scolastico 2024-2025. Pavia: ATS; 2024.
3. Balbinot V, et al. The digital education for families starts from birth and family paediatricians play a central role in the “Custodi Digitali” project. Medico e Bambino. 2022;41(9):569-580.
4. Bays JC. Mindful Eating: A Guide to Rediscovering a Healthy and Joyful Relationship with Food. Boston: Shambhala Publications; 2009.
5. BDA Paediatric Specialist Group. Complementary Feeding Position Paper. Birmingham: The British Dietetic Association; 2025. Disponibile su: https://www.bda.uk.com/
6. CREA. Linee guida per una sana alimentazione. Roma: Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione; 2018. Disponibile su: https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018
7. Facioni MS, et al. Formaggi DOP naturalmente privi di lattosio. Foods. 2021. Disponibile su: https://www.associazioneaili.it/
8. Fantuzzi AL, Chiuchiù MP, Bedogni G. Atlante fotografico delle porzioni degli alimenti. Milano: Istituto Scotti Bassani; 2005.
9. Federazione delle Società Italiane di Nutrizione (FeSIN). Alimentazione e nutrizione in parole: Glossario di alimentazione e nutrizione umana. Roma: FeSIN; 2025. Disponibile su: https://www.asand.it/media/attachments/2025/11/12/fesin-glossario-2025-versione-web.pdf
10. First Steps Nutrition Trust. Eating well: Vegan infants and under-5s. London: First Steps Nutrition Trust; 2020. Disponibile su: https://www.firststepsnutrition.org/
11. FNOMCeO. Allergie e intolleranze alimentari. Roma: Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri; 2018. Disponibile su: https://portale.fnomceo.it/wp-content/uploads/2018/01/Dossier_.pdf
12. González-García S, Esteve-Llorens X, Moreira MT, Feijoo G. Environmental sustainability of diets: A review of data and methods. Int J Environ Res Public Health. 2020;17(23):8758.
13. Iaia M. L’alimentazione complementare responsiva: Una guida allo svezzamento per educatori e operatori sanitari dell’infanzia. 2016.
14. Istituto Superiore di Sanità. HBSC – Indagine 2022, Regione Abruzzo. Roma: Epicentro; 2022. Disponibile su: https://www.epicentro.iss.it/hbsc
15. Istituto Superiore di Sanità. OKkio alla Salute – Indagine 2023, Regione Abruzzo. Roma: Epicentro; 2023. Disponibile su: https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute
16. Italia. Legge 20 agosto 2019, n. 92. Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 195 del 21-08-2019.
17. Ministero della Salute. Definizione ed aggiornamento delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

269; 11 nov 2021. Disponibile su: https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/11/11/21A06625/SG

18. Ministero della Salute. Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense per prevenire e ridurre lo spreco. Roma: DGISAN; 16 apr 2018. Disponibile su: https://www.salute.gov.it/
19. Ministero della Transizione Ecologica. Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva. Roma: MITE; 2021. Disponibile su: https://www.mite.gov.it/sites/default/files/archivio/allegati/cam/Criteri_ambientali_minimi_ristorazione.pdf
20. Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR). Linee Guida per l'Educazione Alimentare. Roma: MIUR; 2015. Disponibile su: https://www.istruzione.it/
21. Montessori M. Il Metodo della Pedagogia Scientifica. Roma: Loescher; 1912.
22. Nickel Institute, NiPERA. Human health fact sheet 6: Low nickel diet for nickel-allergic individuals. 2023. Disponibile su: https://nickelinstitute.org
23. Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. Linee guida per la ristorazione scolastica. Trieste: Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità; 2025.
24. Regione del Veneto. Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (Piano Regionale Prevenzione 2020-2025). Venezia: Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Veterinaria; 2021.
25. ATS Città Metropolitana di Milano. Pappa al nido. Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia. Milano: Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria; 2016.
26. Satter E. Child of Mine: Feeding with Love and Good Sense. 3rd ed. Boulder: Bull Publishing Company; 2000.
27. SIP, SIGENP, SINU, et al. Documento Intersocietario: Raccomandazioni sull'Alimentazione Complementare. 2022.
28. SIPPS, FIMP, SIMA, SIMP. Position paper: Diete vegetariane in gravidanza ed in età evolutiva. Rivista di Immunologia e Allergologia Pediatrica. 2017;31(Suppl 1):1-124.
29. Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU). Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) – V Revisione. Milano: SINU; 2024. Disponibile su: https://www.sinu.it/larn/
30. Società Scientifiche Associate (ADI, AIGO, FNOMCeO, et al.). Dieci regole per gestire le intolleranze alimentari: Documento condiviso. 2018. Disponibile su: https://www.siaaic.org/wp-content/uploads/2018/08/Decalogo-intolleranze-alimentari-corretto-senza-ministero.pdf
31. Spreco Zero. Presentazione World Waste Initiative. 2025. Disponibile su: https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2025/02/WWI25_4feb_Presentazione_pdf.pdf
32. Università Bocconi. Food Policy Report. 2021. Disponibile su: https://www.unibocconi.it/sites/default/files/media/attachments/Bocconi%2BFood%2BPolicy%2BIta.pdf

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

33. Verduci E, et al. Vegan diet and nutritional status in infants, children and adolescents: A position paper. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2021;72(1):160-171.

34. World Health Organization (OMS). Policies and interventions to create healthy school food environments: WHO guideline. Geneva: World Health Organization; 2026. Disponibile su: https://www.who.int/publications/i/item/9789240118324

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO A: Tabella delle porzioni indicative per le diverse fasce d'età per il pranzo scolastico

I pesi indicati sono a crudo e al netto dello scarto e della glassatura (nel caso di prodotti surgelati)

		NIDO D'INFANZIA	INFANZIA	PRIMARIA		SECONDARIA 1°grado	SECONDARIA 2°grado
	ALIMENTI	**1-3 anni**	**3-6 anni**	**6-9 anni** *1°- 2°- 3°*	**9-11 anni** *4°- 5°*	**11-14 anni**	**14-19 anni**
		Grammi	**Grammi**	**Grammi**	**Grammi**	**Grammi**	**Grammi**
PRIMI PIATTI	Pasta o riso o altri cerali asciutti	40	50	60	90	100	120
	Pasta o riso o altri cereali in brodo o crostini	20	25	30	40	50	60
	Gnocchi di patate	/	/	130	190	210	250
	Farina mais per polenta	40	50	60	90	100	120
	Condimenti per 1°piatto elaborato						
	Ricotta	20	25	30	45	50	60
	Legumi secchi/ freschi o gelo	30/90	40/120	50/150	60/180	70/210	80/240
	Tonno sgocciolato	10	20	30	40	50	60
	Carne per ragù magro	10	20	30	50	60	70
	Formaggio grattugiato su primo	/	5	5	5	5	5
SECONDI PIATTI	**Carne**: pollo, tacchino, vitello, maiale	40	50	60	70	90	100
	Pesce: nasello, sogliola, platessa, merluzzo, ecc	70	80	100	120	160	170
	Legumi secchi/ freschi o gelo o cotti	25/70	30/80	35/100	40/120	50/160	60/180
	Formaggi ≤ 25% di grassi (ricotta, mozzarella, primo sale, ecc.)	40	50	60	70	90	100
	Formaggi ≥ 25% di grassi (parmigiano reggiano, grana padano, caciocavallo, robiola, ecc.)	20	25	30	35	45	50
	Uova	1 (50 g)	1 (50 g)	1 (50 g)	1 (50 g)	1 e ½ (75 g)	2 (100 g)
CONTORNI	Insalata a foglia	20	30	40	60	80	80
	Verdura e ortaggi	60	80	100	150	200	200
	Patate (abbinate a 1° piatto con verdure)	80	100	120	200	200	250
FRUTTA FRESCA		100	100	150	150	150	200
PANE		20	30	50	50	50	50
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA		15	10	10	15	20	25

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO B: Conversione della porzione dal peso crudo al peso cotto con diversi metodi di cottura secondo V LARN 2024

GRUPPO ALIMENTARE	METODO DI COTTURA	ALIMENTO	Peso crudo (g)	Peso cotto (g)
Carni fresche	Bollitura	Carne rossa	100	64
		Carne bianca	100	83
	Vapore	Carne rossa	100	63
		Carne bianca	100	62
	Padella con olio	Carne rossa	100	79
		Carne bianca	100	84
	Arrostimento	Carne rossa	100	80
		Carne bianca	100	79
	Microonde	Carne rossa	100	69
		Carne bianca	100	76
Pesce	Bollitura	Fresco	150	124
		Surgelato	150	127
	Vapore	Fresco o surgelato (filetti)	150	126
	Padella con olio	Fresco o surgelato	150	96
		Molluschi	150	60
	Arrostimento	Fresco	150	108
		Surgelato	150	111
	Microonde	Fresco o surgelato (intero o filetti)	150	118
Legumi	Bollitura, pressione	Freschi (fave, piselli)	150	132
		Secchi (ceci, fagioli, lenticchie)	50	135
Cereali e derivati, tuberi	Bollitura	Cous cous precotto	80	180
		Farro perlato	80	182
		Gnocchi di patate	200	212
		Orzo perlato	80	214
		Pasta all'uovo fresca	100	136
		Pasta all'uovo secca	80	239
		Pasta di semola corta	80	150
		Pasta di semola lunga	80	168
		Farina di mais per polenta istantanea	80	388
		Riso basmati	80	240
		Riso brillato	80	208
		Riso parboiled	80	189
		Riso venere	80	168
		Ravioli freschi	125	175
		Quinoa	80	250
		Tortellini freschi	125	240
		Patate	200	188
		Cassava (manioca)	100	117
Verdure (fresche o surgelate)	Bollitura	Diversi tipi di verdure*	200	174
	Vapore, pressione	Brassicaceae**	200	192
		Altre verdure a foglia e a stelo***	200	172
	In padella con olio	Diversi tipi di verdure*	200	106
	Arrostimento	Diversi tipi di verdure*	200	130
	Microonde	Diversi tipi di verdure*	200	176

Note

* Comprende le principali tipologie di verdure comunemente utilizzate nella ristorazione scolastica.

** Esempi: broccolo, cavolo, cavolfiore, cavolo rosso, verza.

*** Esempi: asparagi, spinaci, bietola, sedano, finocchio.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO C: Traccia per strutturare un menù scolastico standard nel rispetto delle frequenze degli alimenti raccomandate

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA				
Primo piatto con *LEGUMI*	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
UOVA	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	LEGUMI	PESCE
Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione
2° SETTIMANA				
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto con *LEGUMI*	Primo piatto	Primo piatto
CARNE BIANCA	PESCE	FORMAGGIO	CARNE ROSSA	UOVA
Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione
3° SETTIMANA				
Primo piatto	Primo piatto con *LEGUMI*	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto
LEGUMI	UOVA	FORMAGGIO	CARNE BIANCA	PESCE
Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione
4° SETTIMANA				
Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto	Primo piatto con *LEGUMI*	Primo piatto
CARNE ROSSA	CARNE BIANCA	PESCE	UOVA	FORMAGGIO
Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione	Verdura cruda o cotta di stagione
NOTE				
Ad ogni pasto: ○ PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale ○ FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana ○ ACQUA				

*Nel menù del **Nido** (bimbi >1 anno) utilizzare pasta di piccolo formato e servire le pietanze opportunamente frullate/tritate/a pezzettini a seconda delle esigenze di masticazione e deglutizione della fascia d'età.*

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO D: Esempio di menù scolastico con le ricette nel rispetto delle frequenze degli alimenti raccomandate

MENU INVERNALE				
LUNEDÌ	**MARTEDÌ**	**MERCOLEDÌ**	**GIOVEDÌ**	**VENERDÌ**
1° SETTIMANA				
Pasta e ceci	Crema di zucca con farro	Risotto allo zafferano	Pasta al ragù di carne	Pasta all'olio extravergine d'oliva
Frittata semplice	Tortino di patate con mozzarella	Arrosto di tacchino agli aromi	Crocchette di piselli	Polpette di platessa
Bieta olio e limone	Finocchi all'olio	Spinaci all'olio	Carote alla julienne	Lattuga a striscioline
2° SETTIMANA				
Pasta al pomodoro e basilico	Pastina con passato di verdura	Orzo con passato di lenticchie	Risotto alla carote	Pasta pomodoro e ricotta
Bocconcini di pollo al limone	Crocchette di merluzzo	Formaggio primo sale impanato	Polpette di vitello al pomodoro	Uova strapazzate
Broccoli all'olio	Patate al forno	Carote all'olio	Finocchi gratinati	Bieta olio e limone
3° SETTIMANA				
Pasta al ragù di carne	Pastina e fagioli	Farrotto al pomodoro	Pastina con passato di verdure	Risotto alla zucca
Farinata di ceci	Frittata con patate	Formaggio stagionato	Straccetti di tacchino	Hamburger di platessa
Carote alla julienne	Bieta olio e limone	Lattuga a striscioline	Purè di patate	Spinaci al parmigiano
4° SETTIMANA				
Orzotto al formaggio	Pasta con crema di broccoli	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al ragù di lenticchie	Polenta al pomodoro
Hamburger di vitello	Bocconcini di pollo croccanti	Merluzzo gratinato	Frittata con gli spinaci	Mozzarella
Lattuga a striscioline	Bieta e patate	Finocchi all'olio	Carote all'olio	Spinaci all'olio

Ad ogni pasto:
- PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana
- ACQUA

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

MENU ESTIVO				
LUNEDÌ	**MARTEDÌ**	**MERCOLEDÌ**	**GIOVEDÌ**	**VENERDÌ**
1° SETTIMANA				
Risotto con i piselli	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al ragù bianco	Insalata di farro tonno e pomodorini
Frittata con patate	Polpette di ricotta e melanzane	Bocconcini di tacchino in umido	Crocchette di ceci	Merluzzo gratinato
Pomodori all'olio	Zucchine sabbiose	Carote alla julienne	Fagiolini all'olio	Lattuga a striscioline
2° SETTIMANA				
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'ortolana	Orzo e fagioli	Risotto allo zafferanno	Pasta al pomodoro e melanzane
Bocconcini di pollo al limone	Polpette di platessa	Mozzarella	Straccetti di vitello	Uova strapazzate
Fagiolini all'olio	Patate al forno	Pomodori all'olio	Zucchine trifolate	Peperoni all'olio
3° SETTIMANA				
Pasta al ragù di carne	Pasta e ceci	Pasta pomodoro e basilico	Farro alle verdure miste	Risotto alle zucchine
Burger di fagioli cannellini	Frittata semplice	Formaggio primo sale	Polpettone di tacchino	Crocchette di merluzzo
Pomodori all'olio	Lattuga, pomodori e carote	Melanzane a funghetto	Patate al forno	Carote alla julienne
4° SETTIMANA				
Cous cous alle zucchine	Pasta pomodoro e basilico	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pasta al ragù di lenticchie	Risotto alle carote
Polpette di vitello al pomodoro	Bocconcini di pollo croccanti	Hamburger di platessa	Frittata con zucchine	Formaggio stagionato
Patate lesse	Verdure miste estive	Lattuga a striscioline	Fagiolini all'olio	Pomodori all'olio

Ad ogni pasto:

- PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale
- FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana
- ACQUA

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO E: Infografica sul taglio in sicurezza per la prevenzione del soffocamento da cibo

Ministero della Salute

LINEE DI INDIRIZZO PER LA PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO

in età pediatrica

Con il Patrocinio di ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Consigli su taglio, manipolazione e somministrazione degli alimenti pericolosi per bambini (0-5 anni)

„Chi salva un bambino, salva il mondo intero"

ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI



UVA
Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza

CILIEGIA
Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti

WURSTEL
Tagliare in quattro parti nel senso dlla lunghezza e poi in pezzetti piu piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)

MOZZARELLA
Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)

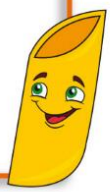
POMODORINI E OLIVE
Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti piu piccoli

KIWI
Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)

ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI

GNOCCHI
Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"

PASTA
Scegliere i formati piu' piccoli



ALIMENTI DURI E SECCHI

CAROTE
Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli.
Evitare il taglio trasversale (a rondella)

FINOCCHIO CRUDO, SEDANO
Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi

ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO
Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente



ALIMENTI APPICCICOSI O COLLOSI

CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO
Tagliare in piccoli pezzetti

PROSCIUTTO CRUDO
Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi

BURRO, FORMAGGI DENSI
Spalmare sul pane (evitare il cucchiaino)

MELA, PERA
Tagliare in pezzetti piccoli.
Nel primo anno di vita del bambino, grattuggiare

PESCA, PRUGNA, SUSINA
Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare

FORMAGGIO
Somministrare a piccoli pezzettini

BANANA
Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalati

UVETTA E FRUTTA SECCA
Tagliare in pezzetti piccoli



SALVA UNA VITA
COME INTERVENIRE ASPETTANDO I SOCCORSI

SAI COSA FARE IN CASO DI EMERGENZA?
Salva una vita è un progetto che aiuta le persone ad affrontare in modo corretto un'emergenza sanitaria di primo soccorso. Consulta la sezione Pronto soccorso con le schede emergenze per adulto e bambino, e la sezione Video gallery per imparare le principali manovre.

DOWNLOAD DELL'APP
Consulta il sito e scarica gratuitamente l'app per smartphone, per sapere come intervenire mentre sei in attesa dei soccorsi

Google play | App Store





Le linee di indirizzo del Ministero della Salute sconsigliano fortemente fino all'età di 4/5 anni il consumo di caramelle dure e gommose, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti e snack simili (Rif. Principali regole per un pasto sicuro – preparazione degli alimenti)

Da un'idea del Dott. **Marco Squicciarini**
Medico Volontario - Esperto in Rianimazione Cardiopolmonare di Base e Manovre Disostruzione Pediatriche
PER INFO CORSI: WWW.TWOLIFE.EU / EMAIL: INFO@TWOLIFE.EU / CELL: 335.662.0.668

OMCEO Ordine Provinciale di Roma dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri | ACE Associazione Italiana Centri | ANDID Associazione Nazionale Dietisti

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO F: Modulo di richiesta dieta speciale scolastica

Al Comune di: _____

1. DATI DEL RICHIEDENTE

Il sottoscritto/a

In qualità di: [ ] Genitore/Tutore [ ] Insegnante

Nome: _____ **Cognome:** _____

Codice Fiscale: _____

2. DATI DEL BENEFICIARIO

Nome: _____ **Cognome:**_____

Frequentante la scuola: [ ]asilo nido [ ]infanzia [ ]primaria [ ]secondaria di I° gr.

Nome struttura: _____ **Classe** _____

RICHIEDE

(selezionare la prestazione richiesta barrando l'apposito spazio)

◯ Dieta Speciale per **MOTIVI DI SALUTE** a tal fine si allega:

- **Certificato medico** per richiesta dieta sanitaria scolastica opportunamente compilato

◯ Dieta Speciale per **MOTIVI ETICO-RELIGIOSI**:

[ ] **No Suino:** Esclusione di carne di maiale e tutti i derivati (strutto, gelatine, salumi)

[ ] **No Carne Bovina:** Esclusione di carne di manzo, vitello e derivati

[ ] **No Carne in genere:** Esclusione di ogni tipo di carne (maiale, manzo, pollo, tacchino, ecc.)

[ ] **Dieta Vegetariana:** Esclusione di carne e pesce (ammessi uova, latte e derivati)

[ ] **Dieta Vegana:** Esclusione di tutti i prodotti di origine animale (carne, pesce, uova, latte)

Il/la bambino/a è presente in mensa nei seguenti giorni

L	M	M	G	V	S

Data _____

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

_____

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO G: Nota informativa per la Compilazione del Certificato Medico per Dieta Sanitaria Scolastica e Certificato Medico per le Richiesta Dieta Sanitaria Scolastica

Gentile Medico,
al fine di garantire la sicurezza alimentare e l'adeguatezza nutrizionale dei pasti erogati nel servizio di ristorazione scolastica, La invitiamo a compilare il certificato seguendo le indicazioni riportate di seguito, in conformità con le *linee d'indirizzo vigenti della ristorazione scolastica della Regione Abruzzo*.

Considerata l'elevata complessità organizzativa e il conseguente incremento del rischio clinico e gestionale, le variazioni al menu sono limitate a casi di **comprovata necessità**. Tale indicazione è finalizzata a ottimizzare le procedure di preparazione e somministrazione, riducendo le possibilità di errore nelle fasi critiche della filiera produttiva.

1. Definizione della Diagnosi e Durata

È necessario barrare una sola delle tre opzioni di validità previste:

- **Richiesta Breve:** per esigenze transitorie, con durata massima di **30 giorni** (non ripetibile).
- **Patologia in Accertamento:** qualora l'iter diagnostico sia in corso, con durata massima di **4 mesi** (non ripetibile).
- **Patologia Accertata:** valida per l'intero anno scolastico o per un periodo specifico.

Diagnosi: Deve essere indicata in modo chiaro. Si ricorda che in questo caso devono essere esclusi esclusivamente gli alimenti testati con **test scientificamente validati**. Non sono ammesse diagnosi generiche o legate a semplici gusti personali (es. "non gradisce").
Rischio Anafilassi: È obbligatorio indicare se il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico alimentare.
Farmaco Salvavita: Specificare se al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita (es. adrenalina).

2. Selezione del Menù di Esclusione

Il certificato prevede 10 menù standardizzati e un'opzione per menu personalizzato.

- **Modalità di scelta:** È possibile barrare uno o più numeri corrispondenti alla dieta, ma non è consentito modificare gli alimenti da escludere già descritti nella terza colonna della tabella.
  - *Specifiche Obbligatorie:*
    Per il Menù n. 3 (privo di latte): indicare esplicitamente se escludere o meno la carne di vitello.
    Per il Menù n. 5 (privo di uovo): indicare esplicitamente se escludere o meno la carne di pollo.
- **Menu Personalizzato (MP):** Da utilizzare solo se i menù standard non sono idonei.
- In questo caso, è necessario allegare un elenco degli alimenti da escludere o uno schema dietetico personalizzato con eventuali grammature o nel caso di selettività alimentare da patologia (es: nel disturbo dello spettro autistico) un elenco degli alimenti tollerati.

3. Requisiti di Validità

Il certificato sarà ritenuto valido solo se completo di:

- Dati anagrafici e codice fiscale del fruitore.
- Recapito telefonico del medico.
- Timbro e firma leggibile.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

CERTIFICATO MEDICO PER RICHIESTA DIETA SANITARIA SCOLASTICA

DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

Cognome: …… Nome: .....

Data di nascita: …….. Codice fiscale: .....

TIPOLOGIA DI RICHIESTA *(barrare la voce interessata)*

- [ ] RICHIESTA BREVE (durata massima 30 giorni) *Erogazione dal: …… al: ……*
- [ ] PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO (durata massima 4 mesi) *Erogazione dal: …… al: ……*
- [ ] PATOLOGIA ACCERTATA (valida per tutto l'anno scolastico) *Inizio validità dal: ……*

DIAGNOSI *(Indicare la patologia o il disturbo clinico che giustifica l'esclusione o la sostituzione di alimenti)*

……

VALUTAZIONE DEL RISCHIO E FARMACI SALVAVITA

Il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico riconducibili all'ingestione di alimenti? [ ] SI [ ] NO

Al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita? [ ] SI [ ] NO

DIETA RICHIESTA (Prescrizione tecnica per la cucina - **BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE**)

Si richiede l'applicazione del regime dietetico corrispondente al numero:

Numero dieta	Descrizione menù dieta	Alimenti e loro derivati da ELIMINARE (anche come ingredienti e come possibili tracce)
1	Menù per **favismo**	Fave, piselli
2	Menù privo di **glutine**	Avena, farro, grano (frumento), kamut, segale, orzo
3	Menù privo di **latte**	Latte e prodotti a base di latte Specificare se togliere il vitello → ☐ escludere ☐ non escludere
4	Menù privo di **lattosio**	Latte e formaggi con lattosio e grana padano <9 mesi, parmigiano reggiano <12 mesi
5	Menù privo di **uovo**	Uova e prodotti a base di uova Specificare se togliere il pollo → ☐ escludere ☐ non escludere
6	Menù privo di **pesce, molluschi** e **crostacei**	Pesce, molluschi, crostacei
7	Menù privo di **frutta a guscio e arachidi**	Mandorle, noci, anacardi, noci di pecan, nocciole, pinoli, pistacchi, arachidi
8	Menù a basso contenuto di **nichel**	Cereali integrali (pasta, pane integrali), pesce in scatola, crostacei, molluschi, formaggi stagionati, spinaci, asparagi, funghi, pomodori, cavolfiore, broccoli, frutta secca, legumi, banana, fragola, agrumi, cioccolato
9	Menù **iposodico**	Sale aggiunto, affettati e formaggi stagionati, tonno in scatola
10	Menù **frullato**	Alimenti non frullabili
MP	**MENU PERSONALIZZATO**	Nei casi in cui sia necessario un menu **diverso** da quelli sopraelencati allegare elenco degli alimenti scritto in maniera chiaramente leggibile. Il documento deve riportare la data e i dati anagrafici del fruitore della dieta.

Dr. (cognome e nome): …… TIMBRO E FIRMA

Recapito telefonico: …… ……

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO H: Modulo per il monitoraggio dello spreco

DATA	
CLASSE	
N° ALUNNI PRESENTI	
REFERENTE MONITORAGGIO	
METODO DI RILEVAZIONE (Scegliere un'opzione)	☐ Valutazione visiva (Inserire il numero di alunni) ☐ Pesatura (con bilancia)

PIATTO	**VALUTAZIONE VISIVA**			**PESATURA**
	TOTALMENTE MANGIATO	**PARZIALMENTE MANGIATO**	**RIFIUTATO**	**SCARTI (Kg)**
PRIMO _____				
SECONDO _____				
CONTORNO _____				
FRUTTA _____				
PANE _____				
TOTALE				

FRUTTA E PANE

Nel caso in cui frutta e/o pane non vengano consumati durante il pasto:

☐ vengono offerti ai bambini come merenda

☐ vengono consegnati ai bambini affinché possano portarli a casa

☐ altro _____

OSSERVAZIONI GENERALI:

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO I: Questionario di gradimento del pasto

CLASSE _____ **DATA** _____

TI È PIACIUTO QUELLO CHE HAI MANGIATO OGGI?

(Metti una X sulla faccina che descrive meglio il tuo pranzo)


SUPER


BUONO


COSI' COSI'


NO

PRIMO				
SECONDO				
CONTORNO				
FRUTTA				

QUANTO HAI MANGIATO?

(Metti una X sul disegno che descrive meglio il tuo pranzo)


PIATTO PULITO


PIATTO SEMI-PULITO


PIATTO PIENO

PRIMO			
SECONDO			
CONTORNO			
FRUTTA			

SE HAI LASCIATO IL CIBO NEL PIATTO, COME MAI?

- ○ La porzione era troppo grande.
- ○ Era troppo freddo / troppo caldo.
- ○ Non mi piaceva il sapore.
- ○ Ho mangiato troppo a merenda.

HAI FATTO MERENDA DI META' MATTINA?

- ○ SI
- ○ NO

Se si, cosa hai mangiato?

_____

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO L: Ricettario

INDICAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E SUI METODI DI COTTURA

L'Operatore del settore alimentare (OSA) che si occupa di ristorazione collettiva scolastica deve garantire i requisiti di sicurezza alimentare (fisica, chimica e microbiologica) e nutrizionale del pasto, attuando sistemi di gestione della sicurezza alimentare costantemente aggiornati in relazione alle evidenze scientifiche più recenti.

La cottura dei cibi comporta modificazioni fisico-chimiche e organolettiche degli alimenti, alcune favorevoli, altre indesiderate. Le modificazioni dipendono dalle tecniche utilizzate e a tale scopo è particolarmente importante utilizzare metodi che, oltre a garantire i criteri di sicurezza alimentare, garantiscano minime degradazioni dei nutrienti e/o minime produzioni di sostanze tossiche, come la cottura a vapore, in pentola, al forno, a pressione e sottovuoto.

- **BOLLITURA**
  Consiste nell'immergere gli alimenti in acqua portata a ebollizione, permettendo una cottura uniforme senza l'uso di grassi. Utile per alimenti come legumi e cereali.
- **COTTURA AL VAPORE**
  Viene considerata uno dei metodi più salutari poiché consente di preservare al meglio vitamine e sali minerali. Gli alimenti non vengono immersi in acqua, ma cuociono grazie al calore del vapore. Utile per alimenti come verdure, pesce e patate.
- **COTTURA AL FORNO**
  L'aria calda avvolge gli alimenti permettendo una cottura uniforme e una doratura controllata. Alimenti che si cuociono abitualmente al forno sono carni, pesci interi, verdure e patate.
- **STUFATURA O COTTURA IN UMIDO**
  Cottura lenta e dolce, con poca acqua e coperchio, a temperatura relativamente bassa. Permette di ottenere cibi morbidi, aromatici e digeribili. Utile per alimenti come carne, pesce, verdure e legumi.
- **BRASATURA**
  Combina una prima rosolatura ad alta temperatura con una successiva lunga cottura in liquido. È perfetta per ammorbidire tagli di carne più duri e verdure fibrose, ottenendo un risultato finale ricco e saporito. Utile per alimenti come manzo e vitello.
- **SOTTOVUOTO**
  Tecnica moderna che utilizza temperature controllate e costanti. Gli alimenti sigillati in sacchetti cuociono dolcemente, mantenendo perfettamente sapore, struttura e nutrienti. Utile per alimenti come carni, pesce e verdure.
  Il processo deve avvenire sotto un rigoroso controllo dei tempi e delle temperature per prevenire la proliferazione di batteri anaerobi.
- **COTTURA IN PADELLA/TEGAME**
  È un sistema accettabile nelle piccole realtà di ristorazione con l'utilizzo di pentole antiaderenti in buono stato di manutenzione.
  I cibi vanno cotti con pochissimo olio, acqua, brodo agitandoli di continuo per non farli aderire al fondo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Fondamentale evitare il surriscaldamento dei grassi (punto di fumo) per prevenire la formazione di sostanze tossiche (come l'acroleina).

- **COTTURA A PRESSIONE**
  È una tecnica in cui si raggiungono temperature più alte della bollitura con meno liquidi, riducendo i tempi di cottura e preservando meglio alcuni nutrienti; ideale per cucinare legumi secchi e cereali in chicco.

Per le preparazioni eseguite in anticipo (cook & chill), il processo deve garantire la massima sicurezza: dopo la cottura, il prodotto deve essere sottoposto ad **abbattimento rapido di temperatura**, passando da +65°C a +10°C al cuore del prodotto in un tempo non superiore ai 90 minuti. Successivamente, il prodotto deve essere conservato a temperatura di refrigerazione (+4°C) fino al momento del rinvenimento, che dovrà avvenire garantendo nuovamente il raggiungimento dei +75°C al cuore prima della somministrazione.

Figura 1 Infografica delle tecniche di cottura



COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Presentazione del Ricettario

Il presente ricettario è stato elaborato per la ristorazione collettiva scolastica, con l'obiettivo principale di garantire pasti sicuri, bilanciati e di alta qualità nutrizionale.

All'interno del documento troverete:

- Elenco delle ricette: una selezione di primi, secondi e contorni che riflette l'offerta prevista dal menu standard (**ALLEGATO D**).
- Elenco degli ingredienti e indicazioni metodologiche per ogni ricetta, lasciando all'OSA la flessibilità nella definizione delle singole quantità, pur nel rigoroso rispetto delle grammature dei principali gruppi alimentari previste per fascia d'età nell'**ALLEGATO A**.

Questo strumento rappresenta la base operativa per offrire agli utenti un servizio di ristorazione attento alla salute e al benessere, in linea con le attuali evidenze scientifiche del settore.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Sommario

Presentazione del Ricettario 3

1. PRIMI PIATTI 7

1.1 pasta /riso/altri cereali asciutti 7

PASTA AL RAGÙ DI CARNE 7

PASTA ALL'OLIO EVO 8

PASTA ALL'ORTOLANA 8

PASTA CON CREMA DI BROCCOLI 9

PASTA AL POMODORO E BASILICO 9

PASTA POMODORO E RICOTTA 10

POLENTA AL POMODORO 11

RISOTTO ALLE CAROTE 11

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 12

RISOTTO ALLA ZUCCA 12

RISOTTO ALLE ZUCCHINE 13

1.2 pasta/riso/altri cereali brodosi 13

PASTINA CON PASSATO DI VERDURA 13

1.3 pasta/riso/altri cereali con legumi 14

ORZO CON PASSATO DI LENTICCHIE 14

ORZO E FAGIOLI 15

PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE 15

PASTA E CECI 16

PASTINA E FAGIOLI 16

RISOTTO CON I PISELLI 17

1.4 primo piatto con cereale in chicco 17

COUSCOUS ALLE ZUCCHINE 17

CREMA DI ZUCCA CON FARRO 18

FARRO ALLE VERDURE MISTE 18

FARROTTO AL POMODORO 19

INSALATA DI FARRO TONNO E POMODORINI 19

ORZOTTO AL FORMAGGIO 20

2. SECONDI PIATTI 21

2.1 secondi piatti di carne 21

ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI 21

BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE 21

BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI 22

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO 22
HAMBURGER DI VITELLO 23
POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO 23
POLPETTONE DI TACCHINO 24
STRACCETTI DI TACCHINO 24
STRACCETTI DI VITELLO 25
2.2 secondi piatti di formaggio 25
FORMAGGIO PRIMO SALE IMPANATO 26
FORMAGGIO STAGIONATO 26
MOZZARELLA 26
POLPETTE DI RICOTTA E MELANZANE 26
TORTINO DI PATATE CON MOZZARELLA 27
2.3 secondi piatti di legumi 27
BURGER DI FAGIOLI CANNELLINI 28
CROCCHETTE DI CECI 28
CROCCHETTE DI PISELLI 29
FARINATA DI CECI 29
2.4 secondi piatti di pesce 30
CROCCHETTE DI MERLUZZO 30
HAMBURGER DI PLATESSA 30
MERLUZZO GRATINATO AL FORNO 31
POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO 32
2.5 secondi piatti di uova 32
FRITTATA SEMPLICE 32
FRITTATA CON PATATE 33
FRITTATA CON ZUCCHINE 33
FRITTATA CON SPINACI 34
UOVA STRAPAZZATE 34
3. CONTORNI 35
3.1 Contorni di verdure 35
BIETA E PATATE 35
BIETA OLIO E LIMONE 36
BROCCOLI ALL'OLIO 36
CAROTE ALL'OLIO 36
CAROTE ALLA JULIENNE 36
FAGIOLINI ALL'OLIO 37

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

FINOCCHI ALL'OLIO 37
FINOCCHI GRATINATI 37
LATTUGA A STRISCIOLINE 38
LATTUGA POMODORI E CAROTE 38
MELANZANE AL FUNGHETTO 38
PEPERONI ALL' OLIO 39
POMODORI ALL' OLIO 39
SPINACI AL PARMIGIANO 39
SPINACI ALL'OLIO 40
VERDURE AL FORNO 40
ZUCCHINE SABBIOSE 40
ZUCCHINE TRIFOLATE 41
3.2 *Contorni di patate* 41
PATATE LESSE 41
PATATE AL FORNO 42
PURE' DI PATATE 42

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

1. PRIMI PIATTI

1.1 pasta /riso/altri cereali asciutti

1. pasta al ragù bianco
2. pasta al ragù di carne
3. pasta all'olio EVO
4. pasta all'ortolana
5. pasta con crema di broccoli
6. pasta pomodoro e basilico
7. pasta pomodoro e melanzane
8. pasta pomodoro e ricotta
9. polenta al pomodoro
10. risotto alle carote
11. risotto alle zafferano
12. risotto alla zucca
13. risotto alle zucchine

PASTA AL RAGÙ BIANCO

Ingredienti:

Pasta
Carne di vitellone
Sedano, carota, cipolla
Brodo vegetale
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare. Unire, gli aromi e il sale e cuocere per circa 30 minuti. Lessare la pasta e condire.

PASTA AL RAGÙ DI CARNE

Ingredienti:

Pasta
Salsa di pomodoro

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Carne di vitellone
Sedano, carota, cipolla
Brodo vegetale
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

preparare un battuto di sedano, carota e cipolla: rosolare in una padella con olio extravergine d'oliva e se necessario brodo vegetale; aggiungere la carne macinata e rosolare. Unire la salsa di pomodoro, gli aromi e il sale e cuocere per circa 30 minuti. Lessare la pasta e condire.

PASTA ALL'OLIO EVO

Ingredienti:

Pasta
Parmigiano reggiano
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lessare la pasta, scolarla e condire con olio extra vergine d'oliva e parmigiano reggiano ed eventualmente un po' d'acqua di cottura della pasta tenuta da parte.

PASTA ALL'ORTOLANA

Ingredienti:

Pasta
Zucchine, melanzane, peperoni e carote
Aromi
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

tagliare le verdure a dadini, stufarle in pentola con olio EVO e cuocere per 15-20 minuti. Cuocere la pasta e saltarla in padella con il condimento aggiungendo 1 mestolo di acqua di cottura.

PASTA CON CREMA DI BROCCOLI

Ingredienti:

Pasta
Broccoli
Aglio
Parmigiano reggiano
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lessare in poca acqua le cimette di broccoli mondate. In un tegame scaldare l'olio con poco aglio. Togliere l'aglio e unire i broccoli terminandone la cottura a fiamma moderata e mantenendoli, se necessario, umidi con acqua di cottura della pasta precedentemente messa a bollire. Frullare i broccoli aggiungendo parmigiano e brodo vegetale fino ad ottenere una crema della consistenza desiderata; condire la pasta con la purea di broccoli.

PASTA AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti:

Pasta
Salsa di pomodoro
Cipolla, basilico
Olio Evo

Modalità di preparazione:

cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. Rimuovere la cipolla. Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

PASTA POMODORO E MELANZANE

Ingredienti:

Pasta
Salsa di pomodoro
Melanzane
Cipolla, basilico
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lavare, mondare e tagliare a cubetti piccoli le melanzane e cuocerle insieme al pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva; rimuovere la cipolla, eventualmente frullare.

Cuocere la pasta e condire aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico.

PASTA POMODORO E RICOTTA

Ingredienti:

Pasta
Salsa di pomodoro
Ricotta di mucca
Cipolla
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

cuocere il pomodoro in un tegame con cipolla e olio extra vergine d'oliva. A fine cottura aggiungere la ricotta schiacciata ed amalgamare bene. Cuocere la pasta e condire, aggiungendo parmigiano e qualche foglia di basilico o un trito di prezzemolo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

POLENTA AL POMODORO

Ingredienti:

Polenta istantanea
Salsa di pomodoro
Acqua
Olio Evo
Aglio, basilico
Parmigiano reggiano

Modalità di preparazione:

preparare il sugo di pomodoro mettendo a scaldare lo spicchio d'aglio con l'olio EVO. Quando sarà dorato togliere l'aglio e aggiungere la passata di pomodoro con mezzo bicchiere d'acqua, una minima quantità di sale e le foglie di basilico; fate cuocere per 20 minuti. In una pentola portate ad ebollizione l'acqua e appena bolle versate a pioggia la polenta mescolando con un cucchiaio di legno. Condire la polenta con il sugo e il parmigiano grattugiato.

RISOTTO ALLE CAROTE

Ingredienti:

Riso
Brodo vegetale
Parmigiano reggiano
Cipolla
Carote
Olio Evo

Modalità di preparazione:

sbucciare e tagliare la cipolla, farla appassire nel brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo rosolare per alcuni minuti, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. Pelare le carote e grattugiarle facendole sciogliere nel risotto. A cottura ultimata unire l'olio Evo, il parmigiano reggiano e mantecare.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti:

Riso
Brodo vegetale
Parmigiano reggiano
Cipolla Bianca
Zafferano
Olio Evo

Modalità di preparazione:

sbucciare, tagliare la cipolla, farla appassire nel brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo rosolare per alcuni minuti, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata unire zafferano sciolto in brodo vegetale e portato a bollore, unire l'olio Evo, il parmigiano e mantecare.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Ingredienti:

Riso
Zucca
Cipolla
Parmigiano reggiano
Brodo vegetale
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

tagliare la zucca a dadini, fare stufare in poco olio la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucca, poca acqua e una minima quantità di sale; a metà cottura aggiungere la salvia e il rosmarino. Togliere gli aromi e frullare la zucca una volta cotta. Dorare la cipolla tagliata sottile in olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso crudo e "tostarlo" con brodo vegetale precedentemente preparato. Verso la fine della cottura aggiungere la zucca frullata e il parmigiano.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

Riso
Brodo vegetale
Parmigiano reggiano
Cipolla Bianca
Zucchine
Olio Evo

Modalità di preparazione:

Lavare zucchine e tagliarle in cubetti piccoli; sbucciare, tagliare la cipolla, farla appassire nel brodo vegetale. Incorporare il riso e farlo rosolare per alcuni minuti, aggiungendo il brodo vegetale e le zucchine fino alla cottura. Mantecare con olio Evo e parmigiano reggiano.

1.2 pasta/riso/altri cereali brodosi

SOMMARIO

1. pastina con passato di verdura

PASTINA CON PASSATO DI VERDURA

Ingredienti:

Patata
Pasta-pastina
Carota
Bieta
Zucca
Cipolla, sedano verde
Olio EVO

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

pulire, lavare e tagliare le verdure successivamente cuocere in acqua salata. Frullare o passare le verdure e aggiungere la pastina, portare a cottura e servire con olio EVO a crudo.

1.3 pasta/riso/altri cereali con legumi

SOMMARIO

1. orzo con passato di lenticchie
2. orzo e fagioli
3. pasta al ragù di lenticchie
4. pasta e ceci
5. pastina e fagioli
6. risotto con i piselli

ORZO CON PASSATO DI LENTICCHIE

Ingredienti:

Lenticchie
Orzo
Sedano, cipolla, carota
Brodo vegetale
Olio EVO
Aromi

Modalità di preparazione:

mettere a bagno le lenticchie 2 ore prima. Tritare le verdure e appassirle in una pentola con acqua o brodo vegetale. Cuocere le lenticchie per 40 minuti con qualche foglia di alloro. Quando sono quasi cotte unirle con le verdure e a cottura ultimata unire con l'orzo precedentemente cotto.

Condire con olio EVO.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ORZO E FAGIOLI

Ingredienti:

Orzo perlato
Fagioli cannellini
Patata, carota, cipolla, sedano
Olio EVO
Aromi (alloro, prezzemolo, salvia)

Modalità di preparazione:

Mettere i fagioli in ammollo in ammollo dal giorno precedente. Metterli a cuocere in acqua con tutte le verdure tagliate a dadini. Cotti i fagioli, passarne la metà nel passaverdure assieme alle verdure. Aggiungere l'orzo lessato a parte e servire con olio EVO a crudo.

PASTA AL RAGÙ DI LENTICCHIE

Ingredienti:

Pomodori pelati
Passata di pomodoro
Carota, cipolla
Pomodori secchi
Aglio, alloro
Lenticchie secche
Olio EVO

Modalità di preparazione:

tagliare i pomodori secchi a pezzetti. Ridurre la carota e la cipolla a tocchetti e rosolare con aglio, alloro e olio. Unite i pomodori, la passata, le lenticchie e i pomodori secchi al soffritto e coprite con 300 ml di acqua bollente. Mescolate e cuocete a fiamma dolce per circa un'ora o fino a quando le lenticchie non saranno completamente ammorbidite, aggiungere acqua se

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

dovesse asciugarsi troppo. Eliminare alloro. Cuocere la pasta e condire con il ragù, aggiungere olio EVO e salare.

PASTA E CECI

Ingredienti:

Pasta
Ceci
Aglio, alloro
Sedano, carota
Olio Evo

Modalità di preparazione:

mettere i ceci in ammollo in acqua sin dal giorno precedente. Cuocere i ceci in abbondante acqua e addizionata di un pizzico di bicarbonato di sodio e aromi a piacere. Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e fare scaldare. Aggiungere un trito di ortaggi (sedano, carota), diluire con un po' di acqua e far cuocere. In seguito unire agli ortaggi i ceci già cotti con tutta l'acqua rimuovendo gli aromi, continuare la cottura. Se lo si desidera passare una parte dei ceci al passaverdura. Cuocere la pasta in un tegame a parte e una volta cotta unirla ai ceci.

PASTINA E FAGIOLI

Ingredienti:

Pastina
Fagioli
Patate
Carota, cipolla
Olio EVO

Modalità di preparazione:

Mettere a bagno i fagioli dal giorno precedente. Mondare, tagliare, lavare le verdure e le patate. Metterle a cuocere in acqua salata aggiungendo fagioli quando l'acqua bolle. Cuocere, frullare successivamente (se gradito tenere qualche fagiolo intero da parte), unire la pastina e portarla a cottura. Condire con olio EVO e formaggio grana.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

RISOTTO CON I PISELLI

Ingredienti:

Riso
Cipolla
Piselli
Brodo vegetale
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

Tritare finemente la cipolla e farla stufare in una padella con olio extravergine d'oliva. Una volta dorata, unire il riso e farlo tostare qualche istante, quindi unire i piselli surgelati; aggiungere brodo vegetale man mano che viene assorbito.

Togliere quindi la pentola dal fornello ed aggiungere il prezzemolo tritato. Mantecare e servire.

1.4 primo piatto con cereale in chicco

SOMMARIO

1. couscous alle zucchine
2. crema di zucca con farro
3. farro alle verdure miste
4. farrotto al pomodoro
5. insalata di farro tonno e pomodorini
6. orzotto al formaggio

COUSCOUS ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

Couscous
Zucchine
Olio EVO

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

Lavare e tagliare le zucchine e cuocerle in padella per 15 minuti. Posizionare il couscous in una ciotola e coprirlo con acqua bollente per 5 minuti, successivamente sgranare i chicchi. Mescolare couscous e zucchine cotte e condire con olio EVO.

CREMA DI ZUCCA CON FARRO

Ingredienti:

Farro
Brodo vegetale
Zucca
Cipolla
Parmigiano Reggiano
Paprica dolce affumicata (se gradita)
Olio EVO

Modalità di preparazione:

preparate il brodo e cuocete la zucca a pezzi, successivamente prelevate la polpa cotta e schiacciatela con la forchetta. Tagliate sottilmente la cipolla e fate un soffritto leggero con un cucchiaio di olio EVO e 2 cucchiaini d'acqua, unite farro e fatelo tostare. Cuocete il farro come fosse un risotto aggiungendo il brodo e la polpa della zucca. A fine cottura aggiungete la paprica (se gradita) prelevate le porzioni e mantecare con il parmigiano.

FARRO ALLE VERDURE MISTE

Ingredienti:

Farro
Pomodorini
Ortaggi a piacere
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

preparare un condimento con pomodorini, ortaggi grattugiati o a cubetti. Lessare il farro secondo i tempi di cottura, scolare e far raffreddare sotto acqua corrente fredda o in abbattitore ove disponibile. Unire il condimento, completare con foglioline di rucola a piacere. Aggiungere olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale e se gradito dell'aceto balsamico. Riporre in frigo prima di servire.

FARROTTO AL POMODORO

Ingredienti:

Farro
Cipolla
Passata di pomodoro
Brodo vegetale
Basilico fresco
Olio EVO

Modalità di preparazione:

tagliate la cipolla e fate un soffritto con un cucchiaio di olio EVO e 2 cucchiai di acqua, poi unite il farro e fatelo tostare. Cuocere come un risotto aggiungendo prima la passata di pomodoro e poi il brodo molto caldo, al termine della cottura aggiungere il basilico.

INSALATA DI FARRO TONNO E POMODORINI

Ingredienti:

Farro
Tonno
Pomodorini
Aglio o cipolla
Prezzemolo/Basilico
Olio EVO

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

Far rosolare in una padella con un po' d'olio l'aglio o la cipolla. Aggiungere i pomodorini lavati e mondati, tagliati a cubetti. Dopo qualche minuto aggiungere il tonno ben sgocciolato, insaporire con prezzemolo o basilico.

Cuocere il farro e condire.

ORZOTTO AL FORMAGGIO

Ingredienti:

Orzo perlato
Cipolla
Brodo vegetale
Olio EVO
Parmigiano

Modalità di preparazione:

sbucciare, tagliare la cipolla, farla appassire nel brodo vegetale. Incorporare l'orzo e farlo rosolare per alcuni minuti, aggiungendo il brodo vegetale fino alla cottura. A cottura ultimata mantecare con il parmigiano.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

2. SECONDI PIATTI

2.1 <u>secondi piatti di carne</u>

SOMMARIO

1. arrosto di tacchino agli aromi
2. bocconcini di pollo al limone
3. bocconcini di pollo croccanti
4. bocconcini di tacchino in umido
5. hamburger di vitello
6. polpette di vitello al pomodoro
7. polpettone di tacchino
8. straccetti di tacchino
9. straccetti di vitello

ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI

Ingredienti:

Tacchini
Carota, prezzemolo, salvia
Parmigiano reggiano
Farina
Olio Evo

Modalità di preparazione:

battere la fesa di tacchino e disporla aperta; tritare carote e prezzemolo, unire al trito parmigiano ed amalgamare il tutto in una ciotola. Distribuire il composto al centro della carne e arrotolarla su se stessa legandola con un filo da cucina.

Passare il rotolo di carne nella farina, successivamente far rosolare in una padella con olio e qualche foglia di salvia, salare e aggiungere un bicchiere d'acqua.

Cuocere a fuoco basso con coperchio avendo cura che il liquido di cottura non asciughi.

BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE

Ingredienti:

Petto di pollo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Latte
Pangrattato
Farina di mais
Limone

Modalità di preparazione:

Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais e ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

Spremere i limoni e aggiungere il succo alla carne.

BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI

Ingredienti:

Pollo
Pangrattato
Farina di mais o cornflakes tritati
Latte
Olio EVO

Modalità di preparazione:

Tagliare a bocconcini i petti di pollo. Passare i bocconcini nel latte e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais o cornflakes tritati.

Ungere leggermente una teglia da forno, adagiare i bocconcini di pollo panati, salare e cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.

BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO

Ingredienti:

Tacchino
Cipolla, Sedano, Carota

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Brodo vegetale
Farina
Olio EVO

Modalità di preparazione:

tagliare a piccoli bocconcini la carne; pulire e tritare le verdure (sedano, carota e cipolla) e stufarle con del brodo vegetale. Aggiungere la carne passata nella farina e cuocere con olio extravergine d'oliva a fuoco lento fino a completa cottura. Si raccomanda di fare molta attenzione affinché i bocconcini risultino in pezzi piccoli e teneri facili da masticare anche per i bambini più piccoli, eventualmente tagliarli in pezzi più piccoli prima di servire.

HAMBURGER DI VITELLO

Ingredienti:

Vitellone
Parmigiano reggiano
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

Macinare la carne di vitellone due volte; aggiungere il sale, il parmigiano, a piacere aromi tritati e confezionare gli hamburger o, per i più piccoli, le polpettine.

Adagiare su una placca leggermente unta. Infornare a 160°C fino a completa cottura.

POLPETTE DI VITELLO AL POMODORO

Ingredienti:

Vitello
Latte
Pane grattugiato
Parmigiano reggiano
Pomodoro

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Aromi
Olio EVO

Modalità di preparazione:

preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale.

Preparare con l'impasto delle polpette e cuocere in padella in bianco o in una salsa di pomodoro.

POLPETTONE DI TACCHINO

Ingredienti:

Tacchino
Uovo
Pane comune
Latte
Parmigiano reggiano
Aromi
Salsa di pomodoro
Olio EVO

Modalità di preparazione:

preparare l'impasto con la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, gli aromi, una minima quantità di sale. Dare la forma di un polpettone o delle polpette. Adagiare in una teglia precedentemente unta con olio e far cuocere in forno con un po' di acqua o brodo a 160°C per circa 40-50 minuti. Servire in bianco o in salsa di pomodoro.

STRACCETTI DI TACCHINO

Ingredienti:

Tacchino
Farina

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Arancia
Olive nere snocciolate
Olio EVO

Modalità di preparazione:

battere le fettine di fesa di tacchino, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

STRACCETTI DI VITELLO

Ingredienti:

Vitello
Farina
Arancia
Olive nere snocciolate
Olio EVO

Modalità di preparazione:

Battere le fettine di vitello, tagliarle a striscioline e passarle nella farina. Riscaldare in una padella larga l'olio extravergine d'oliva e aggiungere gli straccetti infarinati, poca acqua e salare. Verso fine cottura aggiungere il succo d'arancia agli straccetti, unendo a piacere olive nere snocciolate. Fare insaporire ancora qualche minuto e servire.

2.2 secondi piatti di formaggio

SOMMARIO

1. formaggio primo sale impanato
2. formaggio stagionato
3. mozzarella
4. polpette di ricotta e melanzane
5. tortino di patate con mozzarella

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

FORMAGGIO PRIMO SALE IMPANATO

Ingredienti:

Formaggio primo sale
Pangrattato
Farina
Uovo

Modalità di preparazione:

preparare la panatura con farina e uovo. Passare il formaggio primo sale nella panatura da entrambi i lati e cuocere in forno per 20 minuti a 200°C.

FORMAGGIO STAGIONATO

Ingredienti:

Formaggio stagionato

Modalità di preparazione:

posizionare il formaggio secondo la grammatura prevista.

MOZZARELLA

Ingredienti:

Mozzarella

Modalità di preparazione:

posizionare il formaggio secondo la grammatura prevista e refrigerare fino a somministrazione.

POLPETTE DI RICOTTA E MELANZANE

Ingredienti:

Melanzane
Uova
Parmigiano reggiano

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Ricotta di mucca
Pangrattato
Noce moscata

Modalità di preparazione:

lessare gli spinaci in poca acqua e strizzarli bene. Preparare l'impasto con ricotta, uovo, parmigiano, una grattatina di noce moscata e le melanzane frullate o sminuzzate. A piacere è possibile aggiungere poco olio nell'impasto. Formare delle polpette, ripassarle nel pan grattato e cuocere al forno.

TORTINO DI PATATE CON MOZZARELLA

Ingredienti:

Patate
Mozzarella
Uova
Parmigiano reggiano
Latte

Modalità di preparazione:

Lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle. Aggiungere la mozzarella finemente tritata, il parmigiano, l'uovo sbattuto e se necessario aggiungere il latte per amalgamare meglio il composto. Disporre il composto in una teglia da forno leggermente unta. Cuocere in forno ben caldo (180°C) per 30 minuti circa.

2.3 secondi piatti di legumi

SOMMARIO

1. burger di fagioli cannellini
2. crocchette di ceci
3. crocchette di piselli
4. farinata di ceci

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

BURGER DI FAGIOLI CANNELLINI

Ingredienti:

Fagioli cannellini
Patate, carote, porro, peperoni
Pane grattugiato
Olio Evo
Prezzemolo fresco

Modalità di preparazione:

mettere in ammollo i fagioli dal giorno precedente, cucinarli e passarli. Passare i fagioli, il peperone appassito con porro e carote e le patate bollite al tritacarne, aggiungere prezzemolo e unire il pane grattugiato fino a raggiungere la consistenza desiderata. Formare dei burger e disporli su una placca leggermente oliata con un filo di olio evo e cuocere a 180°C per circa 15 minuti.

CROCCHETTE DI CECI

Ingredienti:

Ceci decorticati
Ricotta
Carote
Acqua
Paprica (se gradita)
Pangrattato

Modalità di preparazione:

mettere i ceci in ammollo sin dal giorno precedente. Cuocere i ceci. Frullate tutti gli ingredienti ad eccezione del pangrattato e traferite il composto in una ciotola. Aggiungete il pangrattato mescolando e lasciate riposare 10 minuti. Formate le crocchette su una teglia rivestita con carta forno e cuocete in forno ventilato a 180°C per 20/25 minuti. Servite le crocchette.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

CROCCHETTE DI PISELLI

Ingredienti:

Piselli
Pangrattato
Succo di limone
Uova
Menta essiccata
Timo
Patata lessa
Origano o basilico

Modalità di preparazione:

preriscaldare il forno a 200°C in modalità ventilata. Mettere i piselli in un mixer, aggiungervi timo, menta, succo di limone e un cucchiaio di acqua. Ridurre tutto in un composto pastoso, trasferitelo in una ciotola, aggiungetevi l'uovo, la patata lessa e mescolate. Aggiungete pangrattato e lasciate riposare per 10 minuti. Formate crocchette sulla teglia e cuocete in forno ventilato a 180°C per 20/25 minuti. Servite le crocchette condite con un pizzico di sale, olio EVO, origano o basilico.

FARINATA DI CECI

Ingredienti:

Ceci secchi
Cipolla bianca
Olio EVO
Aglio fresco
Prezzemolo fresco

Modalità di preparazione:

Diluire la farina di ceci con acqua e olio EVO fino ad ottenere una pastella fluida. Salare e aggiungere rosmarino tritato. Versare il composto in una teglia bassa ricoperta di carta forno

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

bagnata e strizzata. Il composto deve essere alto circa 1 cm. Preriscaldare il forno a 180°C, cuocere per circa 35 minuti, fino a leggera doratura della superficie. Servire tiepida.

2.4 secondi piatti di pesce

SOMMARIO

1. crocchette di merluzzo
2. hamburger di platessa
3. merluzzo gratinato al forno
4. polpette di platessa al forno

CROCCHETTE DI MERLUZZO

Ingredienti:

Filetti di merluzzo
Patate
Uovo
Farina, pane grattugiato o pane bagnato
Prezzemolo, succo di limone
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo.

Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone.

Preparare con il composto delle polpette schiacciate (crocchette) e passarle velocemente nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Cuocere al forno in una teglia, unta con olio d'oliva.

Infornare a 180°C per 20 minuti.

HAMBURGER DI PLATESSA

Ingredienti:

Filetti di platessa

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Patate
Uovo
Pane grattugiato o pane bagnato
Prezzemolo, aglio
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto gli hamburger. Cuocere in olio extravergine di oliva.

MERLUZZO GRATINATO AL FORNO

Ingredienti:

Filetti di merluzzo
Pane grattugiato, farina di mais
Prezzemolo
Olio Evo

Modalità di preparazione:

in una terrina mescolare il pangrattato, la farina di mais, una minima quantità di sale e il prezzemolo tritato; impanare i filetti di merluzzo precedentemente scongelati e disporli su una placca leggermente unta con olio.

Cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

POLPETTE DI PLATESSA AL FORNO

Ingredienti:

Filetti di platessa
Patate
Uovo
Farina, pane grattugiato o pane bagnato
Prezzemolo, aglio
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lessare le patate. A parte cuocere il pesce senza spine con prezzemolo e aglio. Passare allo schiacciapatate le patate lessate e unirle al pesce cotto e ben sminuzzato. Aggiungere il pangrattato o il pane raffermo bagnato in acqua e strizzato, prezzemolo tritato e a piacere un po' di succo di limone. Il composto non deve risultare molle ma consistente per cui se necessario aggiungere dell'uovo o ulteriore pangrattato. Preparare con il composto delle polpette e passarle nella farina. Cuocere in olio evo fino a che le polpette risultano cotte ma non sfaldate.

2.5 secondi piatti di uova

SOMMARIO

1. frittata semplice
2. frittata con patate
3. frittata con zucchine
4. frittata con spinaci
5. uova strapazzate

FRITTATA SEMPLICE

Ingredienti:

Uova intere pastorizzate
Latte
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Parmigiano reggiano
Prezzemolo fresco

Modalità di preparazione:

Mescolare con la frusta le uova, il latte, il sale e il parmigiano grattugiato. Ungere una placca da forno con poco olio evo, riscaldarla e versarvi il composto. Infornare a 180°C per circa 15 minuti**.**

FRITTATA CON PATATE

Ingredienti:

Uova **i**ntere pastorizzate
Patate
Latte
Olio Evo
Parmigiano reggiano
Prezzemolo fresco

Modalità di preparazione:

Mescolare con la frusta le uova, il latte, e il parmigiano reggiano. Aggiungere le patate tagliata e il prezzemolo tritato. Ungere una placca da forno con poco olio evo, riscaldarla e versarvi il composto. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.

FRITTATA CON ZUCCHINE

Ingredienti:

Uova intere pastorizzate
Zucchine
Parmigiano reggiano
Latte
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

Lavare e mondare le zucchine, tagliare a cubetti, cuocere in padella con poca acqua e tenere da parte. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale, ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto le zucchine e versarlo in una teglia con carta forno precedentemente unta con poco olio evo; infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti.

FRITTATA CON SPINACI

Ingredienti:

Uova intere pastorizzate
Spinaci
Parmigiano reggiano
Latte
Olio Evo

Modalità di preparazione:

Lessare gli spinaci in pochissima acqua, strizzarli e tritarli finemente. Sbattere le uova aggiungendo parmigiano, una minima quantità di sale ed eventualmente un po' di latte; aggiungere al composto gli spinaci tritati e versarlo in una teglia con carta forno precedentemente unta con poco olio evo; infornare a temperatura media per circa 15-20 minuti. Se più gradita è possibile la cottura in padella.

UOVA STRAPAZZATE

Ingredienti:

Uova Intere pastorizzate
Olio Evo
Parmigiano reggiano

Modalità di preparazione:

Unire le uova con il parmigiano reggiano ed una minima quantità di sale. Ungere una padella con poco olio EVO e versarvi il composto, cuocere a fuoco basso continuando a mescolare.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

3. CONTORNI

SOMMARIO

3.1 contorni di verdure

1. bieta e patate
2. bieta olio e limone
3. broccoli all'olio
4. carote all'olio
5. carote alla julienne
6. fagiolini all'olio
7. finocchi all'olio
8. finocchi gratinati
9. lattuga a striscioline
10. lattuga, pomodori e carote
11. melanzane al funghetto
12. peperoni all'olio
13. pomodori all'olio
14. spinaci al parmigiano
15. spinaci all'olio
16. verdure al forno
17. zucchine sabbiose
18. zucchine trifolate

BIETA E PATATE

Ingredienti:

Bieta
Patate
Olio EVO
Aglio

Modalità di preparazione:

lavare le patate, lessarle, scolarle e lasciarle intiepidire. Pulite le bietole e separate le coste dalle foglie. In una padella versate l'olio, aggiungete l'aglio e le coste assieme ad una minima quantità di sale. Coprite con il coperchio e lasciate cuocere un paio di minuti; quando le coste saranno ammorbidite aggiungete le foglie e continuate la cottura. Tagliate a pezzi le patate e aggiungetele alle bietole. Mescolate e servite.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

BIETA OLIO E LIMONE

Ingredienti:

Bieta
Olio EVO
Succo di limone

Modalità di preparazione:

lessare la bieta pulita e mondata in poca acqua oppure cuocere a vapore. Scolare e condire con olio extra vergine d'oliva e del succo di limone.

BROCCOLI ALL'OLIO

Ingredienti:

Broccoli
Olio EVO

Modalità di preparazione:

cuocere i broccoli lessandoli o cuocendoli al vapore. Condirle con olio EVO ed una minima quantità di sale.

CAROTE ALL'OLIO

Ingredienti:

Carote
Olio EVO

Modalità di preparazione:

sbucciare le carote lessarle o cuocerle a vapore. Condirle con olio EVO ed una minima quantità di sale.

CAROTE ALLA JULIENNE

Ingredienti:

Carote

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Olio EVO

Modalità di preparazione:

tagliare a fili (julienne) o grattugiare le carote, condire con olio extra vergine d'oliva, una minima quantità di sale ed eventualmente succo di limone.

FAGIOLINI ALL'OLIO

Ingredienti:

Fagiolini
Olio Evo

Modalità di preparazione:

mondare i fagiolini, lessarli o cuocerli a vapore. Condirli con olio, a piacere un po' di aceto, una minima quantità di sale.

FINOCCHI ALL'OLIO

Ingredienti:

Finocchi
Olio EVO

Modalità di preparazione:

mondare lavare e tagliare i finocchi a julienne. Condirli con olio EVO e una minima quantità di sale.

FINOCCHI GRATINATI

Ingredienti:

Finocchi
Olio EVO
Pane grattugiato
Parmigiano Reggiano

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

mondare e lavare i finocchi, tagliarli a spicchi non troppo grandi, lessarli. In una teglia da forno cosparsa con olio EVO e pangrattato adagiare i finocchi e cospargerli in superficie con pangrattato, un filo di olio EVO ed una minima quantità di sale. Infornare a forno medio per 15-20 minuti.

LATTUGA A STRISCIOLINE

Ingredienti:

Lattuga
Olio EVO

Modalità di preparazione:

mondare e lavare la lattuga, tagliarla a listarelle e condirla con olio Evo ed una minima quantità di sale.

LATTUGA POMODORI E CAROTE

Ingredienti:

Lattuga
Pomodori
Carote
Olio EVO

Modalità di preparazione:

mondare e lavare la lattuga, i pomodori e le carote; tagliare la lattuga a listarelle, i pomodori a cubetti, le carote a julienne; condire con una minima quantità di sale e olio EVO.

MELANZANE AL FUNGHETTO

Ingredienti:

Melanzane
Aglio, cipolla, prezzemolo
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

in un tegame stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata e l'aglio; aggiungere le melanzane tagliate a tocchetti, coprire e lasciar cuocere lentamente. Prima di servire cospargere con il prezzemolo tritato, condire con olio EVO ed una minima quantità di sale.

PEPERONI ALL' OLIO

Ingredienti:

Peperoni
Olio EVO

Modalità di preparazione:

lavare e tagliare a listarelle i peperoni; cuocerli e condirli con olio Evo ed una minima quantità di sale.

POMODORI ALL' OLIO

Ingredienti:

Pomodori
Olio EVO

Modalità di preparazione:

mondare, lavare e tagliare a fettine o a cubetti i pomodori.

Condire con un filo di olio Evo e una minima quantità di sale.

SPINACI AL PARMIGIANO

Ingredienti:

Spinaci
Parmigiano
Olio EVO

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

lessare gli spinaci in poca acqua, scolarli bene e ripassarli in padella con un filo d'olio EVO e uno spicchio d'aglio; lasciare insaporire per qualche minuto dopo aver aggiunto una minima quantità di sale. A fine cottura togliere l'aglio ed aggiungere il parmigiano.

SPINACI ALL'OLIO

Ingredienti:

Spinaci
Olio EVO

Modalità di preparazione:

cuocere gli spinaci in poca acqua o al vapore, scolarli bene, condirle con olio, a piacere ed una minima quantità di sale.

VERDURE AL FORNO

Ingredienti:

Zucchine
Peperoni
Melanzane
Pomodori maturi
Patate
Aromi
Olio Evo

Modalità di preparazione:

lavare e mondare gli ortaggi, tagliarli a cubetti.

Mettere in una teglia da forno aggiungendo eventualmente gli aromi, cuocere con poco di olio Evo per circa 45 minuti a 180 °C.

ZUCCHINE SABBIOSE

Ingredienti:

Zucchine

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Pane grattugiato
Olio EVO
Paprika (se gradita)

Modalità di preparazione:

lavare e tagliare le zucchine e cuocerle. Condire con olio EVO e paprika, riporle in una teglia da forno e cospargerle con un velo di pane grattugiato. Farle gratinare in forno fino a doratura.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Ingredienti:

Zucchine
Prezzemolo
Aglio
OLIO Evo

Modalità di preparazione:

lavare, mondare e tagliare le zucchine, porle in una casseruola e metterla sul fuoco aggiungendo qualche cucchiaiata d'acqua e a piacere uno spicchio d'aglio; far cuocere lentamente. A cottura ultimata rimuovere l'aglio e condire con olio Evo, prezzemolo tritato e una minima quantità di sale.

3.2 *Contorni di patate*

SOMMARIO

1. patate lesse
2. patate al forno
3. purè di patate

PATATE LESSE

Ingredienti:

Patate
Prezzemolo
Olio Evo

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Modalità di preparazione:

pelare, lavare le patate e lessarle in poca acqua. Scolare, tagliare a cubetti o eventualmente schiacciarle, condire con olio Evo, una minima quantità di sale e prezzemolo tritato a piacere.

PATATE AL FORNO

Ingredienti:

Patate
Rosmarino
Olio EVO

Modalità di preparazione:

pelare, lavare e tagliare le patate a piccoli spicchi; aggiungere rosmarino tritato, una minima quantità di sale ed un filo di olio EVO. Infornare a 180°C per 30 minuti, mescolando all'occorrenza.

PURE' DI PATATE

Ingredienti:

Patate
Parmigiano reggiano
Latte
Burro

Modalità di preparazione:

pelare, lavare e lessare le patate; schiacciarle e aggiungere latte tiepido, amalgamare bene mescolando a fuoco lento, facendo addensare il composto; verso fine cottura aggiungere il burro e il parmigiano reggiano.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

ALLEGATO M

SCHEDE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

AUTORI:

Redatte dal Servizio Veterinario della ASL di Teramo nel 2018 e revisionate dal Servizio Veterinario della ASL L'Aquila e della ASL Pescara nel 2026

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimenti di origine vegetale

Prodotti da forno artigianali freschi

Pane fresco
Norma di riferimento: Decreto interministeriale n. 131 del 2018

Realizzato con farina di grano tenero tipo 0 / 1 / 2 o integrale (farina integrale macinata a partire dal chicco intero, non addizionata successivamente con crusca), a basso contenuto di sale (quantità di sale pari all' 1,8% riferito alla farina), lievitato tramite lievitazione a pasta acida, ovvero con lievito madre, confezionato in monoporzione, o in filoni a seconda delle esigenze di ogni singola scuola. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera. Pane proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile e omogenea,
- mollica elastica con alveolatura regolare,
- gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Deve essere garantita sempre per tutti gli utenti la fornitura di pane completamente privo di strutto. Deve appartenere alla tipologia: pane comune/casereccio.

Su richiesta potrà essere di tipo integrale e/o semintegrale e preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata.

Requisiti microbiologici:

Muffe: <10 UFC

e inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Aw (Activity Water): non superiore a 0,8 - 0,85
- Conservanti: assenti
- Filth test: frammenti di insetti inferiori a 50 su 50 g, peli di roditori assenti in 50 g, frammenti metallici assenti
- Rispettare i limiti previsti nei regolamenti europei per contaminanti chimici, incluso le micotossine

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge; il pane deve essere fresco di produzione giornaliera.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta monouso) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge. Non è consentita la conservazione di pane avanzato nei locali della cucina e in quelli deputati a dispensa, né tanto meno il loro riciclo per la produzione di pane grattugiato o altro.

Pane grattugiato

Pane grattugiato proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione, che non contenga grassi di origine animale e grassi idrogenati. Potrà essere richiesto pane grattugiato senza glutine per la preparazione delle diete speciali.

Confezionato all'origine in sacchetti chiusi riportanti etichettatura secondo le normative vigenti. Le confezioni una volta aperte vanno consumate tutte in giornata, pertanto, nelle cucine interne sono consigliate confezioni da 500 gr o al massimo da 1 kg.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	$<10^5$
Coliformi totali	$<10^2$
Lieviti	$<10^3$
Muffe	≤10
Bacillus cereus presunto	$<10^2$

Pasta da pane per pizza o focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Nelle scuole dell'infanzia e nei nidi d'infanzia per la produzione della pizza deve essere impiegata pasta da pane prodotta artigianalmente con farina di tipo "0", a lievitazione naturale.
È auspicabile, là dove possibile, la produzione della pasta da pane nelle cucine o presso locali di produzione dei fornitori, impiegando farina, acqua, sale nelle minime quantità necessarie, lievito di birra e olio extra vergine di oliva.
Ingredienti previsti per la pasta da pane: farina "0", olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale nelle minime quantità necessarie.
Il confezionamento del prodotto (preferibilmente già suddiviso e steso) dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti.
L'alloggiamento dell'impasto dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare.
La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, in contenitori chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione.
L'impasto una volta giunto nelle cucine dovrà poter essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Focaccia

Prodotto a "Km 0" proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Condizioni generali:

- deve essere prodotta e consumata nell'arco della giornata
- deve essere preparata nelle cucine utilizzando pasta da pane, o farina preferibilmente biologica o da produzione integrata e lievito di birra, oppure, può anche essere prodotta artigianalmente fresca di giornata, in laboratori esterni autorizzati;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea la quantità di sale e olio extra vergine devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, con una quantità di sale pari all' 1,8% riferito alla farina;
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Deve essere garantita la fornitura di focaccia priva di strutto. La focaccia deve essere prodotta con solo con olio extra vergine di oliva.

Torte e altri dolci

Nei nidi d'infanzia e nelle scuole dell'infanzia è consigliata la preparazione all'interno delle cucine o in strutture dedicate evitando le preparazioni domiciliari.
Devono essere prive di farcitura a base di crema con uova, panna montata e alcol (è ammessa la farcitura con confettura o marmellata).
Tra i dolci ammessi: crostata, pan di Spagna, plumcake, ciambellone, maritozzo, torta allo yogurt, di carote, di mele, con cacao, con gocce di cioccolato.
Sono da evitare prodotti quali salame di cioccolato, crema cotta al cacao o alla vaniglia.
Per il ricettario fare riferimento all'allegato "scheda dolci".

Fette biscottate

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e prodotte in conformità alla normativa vigente. Possono essere confezionati in monoporzione.
Sono vietati i prodotti che contengono olio di palma e/o di cocco, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati.
La fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.
Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.
Sono vietati i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco, margarine, grassi vegetali idrogenati, parzialmente idrogenati.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

È vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, additivi antiossidanti.
I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o miele con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.
Sono ammessi gli aromi naturali.
I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.
Sono consigliate le confezioni monoporzione.
Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di glutine, derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici o intolleranti, in sostituzione di quelli che contengono tali materie prime.

Requisiti microbiologici:

PARAMETRI	SODDISFACENTE
Microrganismi mesofili aerobi	$<5\times10^5$
Stafilococchi coagulasi positivi	$<10^2$
E.coli B-glucuronidasi positivi	<10
Coliformi totali	$<3\times10^2$
Bacillus cereus presubto	$<10^2$
Muffe	$<10^3$
Lieviti	$<10^3$

Paste alimentari, gnocchi di patate e riso

Pasta secca

Norma di riferimento: D.P.R. 187/2001

La pasta, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, è quella denominata "pasta di semola di grano duro", con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Devono essere garantite almeno 5 formati differenti di pasta da cucinare asciutta e almeno 5 formati differenti di pasta più piccole dimensioni da cucinare in brodo, o da cucinare asciutta all'interno dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia. In queste realtà infatti le esigenze degli utenti sono particolari e tali da non consentire impiego dei formati più grossi normalmente utilizzati dagli adulti nelle paste asciutte. È ammessa e consigliata anche l'introduzione di pasta integrale o semintegrale, fatta eccezione per i nidi d'infanzia.
Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 500-1000 g alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta.
Deve inoltre essere prevista anche la possibilità di consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi. Le confezioni sigillate devono riportare in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le indicazioni riportate in etichetta.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

La pasta deve rispondere ai requisiti di legge e in base alla normativa cogente deve:

- avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Pasta secca all'uovo

La pasta secca all'uovo, ove possibile proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, deve essere disponibile nei seguenti formati: piccoli per pastina e per tagliatelle.
Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 250-500g alle scuole che ne facciano richiesta e la consegna di singole confezioni in luogo di cartoni interi.
La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri;
- non deve essere precotta
- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima.
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%)
- alla cottura non deve verificarsi una eccessiva cessione di amido

Requisiti microbiologici. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica microbica totale (aerobi mesofili a +32° C): non superiore a 104 UFC/g.
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 102UFC/g.

La pasta deve essere di provenienza nazionale, possibilmente regionale, e non deve presentare infestazione da parassiti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia se necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura della confezione originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Gnocchi di patate

Prodotti e confezionati in laboratori industriali registrati ai sensi del Reg. 852/2004.
È previsto il ricorso a prodotti surgelati, freschi, aventi le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

È ammesso anche l'impiego di gnocchi freschi o confezionati in atmosfera modificata aventi analoghe caratteristiche, così come la produzione degli gnocchi direttamente in cucina da parte delle cuoche, per l'utilizzo immediato, a patto di garantire il rispetto delle buone norme di produzione.
Si consiglia l'approvvigionamento di gnocchi di patate senza aggiunta di altri ingredienti eccetto quelli caratteristici degli gnocchi, ovvero: patate, farina e sale nelle minime quantità di impiego.
Non utilizzare alimenti precotti.

Gli gnocchi di patate potranno essere surgelati, freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Riso

Norma di riferimento: *D.lgs.* n°131 del 4 agosto 2017

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata.
Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.
Il prodotto deve presentarsi con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche:

- umidità massima: 14%;
- corpi estranei non commestibili massimo 0,01%, corpi estranei commestibili massimo 0,1%.

Deve essere conforme alla normativa vigente.
È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.
Le confezioni dovranno essere sottovuoto o comunque in materiale plastico per evitare assorbimenti di umidità dall'esterno.
Deve essere garantita la fornitura di confezioni da 1 kg alle scuole che ne facciano richiesta o comunque in tutte quelle in cui il quantitativo previsto per il consumo abituale è inferiore ai 5 kg per volta.
Inoltre deve essere sempre prevista la possibilità di ricevere in consegna singole confezioni in luogo di cartoni interi.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.
È auspicabile l'utilizzo del riso parboiled.
Su richiesta è ammessa e consigliata anche l'introduzione di riso integrale o semintegrale, eccetto per i nidi d'infanzia.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Cereali in grani, in fiocchi, in farina –

Farina bianca

Norma di riferimento: *D.P.R. 187/2001*

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. La farina di grano tenero tipo "0" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- Aw non superiore a 0.80 - 0.85
- ceneri 0.50% su s.s. avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0" proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11.00% il tipo"0" (N x 5,70);
- glutine secco 7%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi. Le confezioni devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti.
Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.
Le confezioni devono essere da 1 kg, in tutte le cucine interne con meno di 200 pasti giornalieri medi. La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.
È consentito l'utilizzo anche di farina tipo 1 e integrale.
Per i soggetti celiaci è necessario il reperimento di farine prive di glutine da utilizzare nella preparazione delle vivande loro destinate.
I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine

Farina di mais

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata, confezionata, in imballi di carta o di materiale plastico riportante in etichetta tutte le diciture previste dalla legge. È auspicabile l'impiego di farina confezionata sottovuoto.
Le confezioni dovranno essere da 1 Kg, in tutte le cucine che producono mediamente meno di 200 pasti giornalieri.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.
Non è ammesso l'uso di farine provenienti da mais OGM.
Il prodotto non deve:

- presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- presentare parassiti animali, essere invasa da crittogame e sostanze estranee.

I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine.

Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata.
Da usare asciutti o in minestra in alternativa al riso e/o alla pasta.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.
Le confezioni dovranno essere da 0,5-1 kg, possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.
Le granelle devono essere integre e pulite.
I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine.

Fecola di patate o di mais
Amido puro ricavato dalla patata comune, da quella dolce o dal mais. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.
I fornitori dovranno rilasciare dichiarazioni certificanti il rientro nei limiti di legge delle aflatossine.

Farine e fiocchi di cereali per la prima infanzia
Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Le farine per la prima infanzia dovranno essere del tipo con e senza glutine, mono o multi cereale a seconda delle esigenze espresse dalle cucine del nido d'infanzia sulla base delle abitudini alimentari domestiche e del grado di svezzamento raggiunto dal piccolo utente.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

Corn flackes, riso soffiato e cereali vari per prima colazione
Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata.
In confezioni del peso non superiore ai 750 g. I cereali non dovranno essere dolcificati e/o addizionati di grassi aggiunti.
La detenzione di confezioni aperte è sconsigliata, tuttavia qualora si rendesse necessaria è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi, o garantendo l'opportuna risigillatura dell'imballo originale dopo l'uso in modo tale da assicurare la conservazione idonea dell'alimento e comunque consumata nel più breve tempo possibile, massimo una settimana, riportata su contenitore con apposita etichetta.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prodotti surgelati

Norme di riferimento: D.lgs. 110 del 27 gennaio 1992, Reg. CE 1169/2011 e Reg. CE 1924/2006.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- peso conforme anche alle esigenze delle piccole cucine il che vuol dire che deve essere garantita la fornitura di confezioni assimilabili per peso a quelle del consumo domestico (singole buste e non necessariamente cartoni)
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas,
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee, i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- Il prodotto surgelato non deve essere precotto

La data di scadenza indicata sull'etichetta, deve essere non inferiore ai 3 mesi rispetto alla data di consegna. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C.

I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in frigorifero lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali, o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Requisiti microbiologici. I Limiti microbiologici per i surgelati sono:

- carica mesofila totale: inferiore a 3 x 105 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 103 UFC/g
- E. coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Anaerobi solfo - riduttori (incubazione a +46°C) inferiore a 30 UFC/g

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Pertanto per le scuole di piccole dimensioni dovrà essere possibile, ordinare confezioni da 1 kg, max 2,5 kg. per quanto concerne gli ortaggi e 1,5 kg. per il pesce.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Ortaggi surgelati

Norme di riferimento: direttiva comunitaria n. 89/108/CEE (consolidata 2013)

Verdure surgelate preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori o terrosità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Nella preparazione dei minestroni o passati di verdure, l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammollati o no a seconda della varietà).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimenti conservati

Pomodori pelati e polpa di pomodoro
Norme di riferimento: D.P.R. 11/4/75 n°428, L.154 del 28-07.2016

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche o da produzione integrata. La polpa e i pomodori pelati dovranno essere confezionati in tetrapak o in vetro o altro confezionamento consentito ed in relazione a differente pezzatura e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.
I pomodori pelati devono avere le caratteristiche del pomodoro sano e maturo di colore rosso, in particolare:

- avere odore e sapore tipici del pomodoro ed essere esenti da odori e sapori estranei;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche (nerastre) di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc.) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni;
- i pomodori devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno di 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 gr. e non meno del 65% negli altri casi;
- La media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti, non deve essere superiore ai 3 cmq per ogni 100 gr. di contenuto;
- Sono preferiti pomodori pelati di qualità superiore ovvero un prodotto che presenti miglior parametri rispetto a quelli succitati (art. 2 del D.P.R. 11/4/75 n°428);
- L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione (previa autorizzazione è consentito l'uso di una sigla e/o numero), una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza;
- Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente;
- Non sono ammessi organismi geneticamente modificati (OGM)e non devono contenere additivi;
- I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche conformi anche dopo le fasi di cottura presentando un sapore gradevole e assolutamente non acido.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia
Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. I prodotti devono essere confezionati preferibilmente in contenitori tetrapack o vetro o altro confezionamento consentito ed in relazione a differente pezzatura.
Le confezioni dovranno essere commisurate al fabbisogno delle singole scuole. Non è auspicabile la conservazione di confezioni aperte.
I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda; alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Confettura di frutta

Confettura extra di prima qualità, preferibilmente biologica, di origine nazionale.
La composizione deve essere la seguente: 100% frutta senza zuccheri aggiunti.
La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.
In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.
All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.
Si richiedono confezioni da 350-400 g. in barattoli di vetro e confezioni in monoporzione; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla legge.
Le confezioni una volta aperte non vanno conservate.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Condimenti e aromi

Aceto di vino

Prodotto preferibilmente proveniente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume.
Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale.
Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.
Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele o aceto balsamico.

Olio extra vergine di oliva

Norme di rifermento: Regolamento UE 2022/2104, Reg. CE 1513/2001

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata. Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.
Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine auspicabilmente "spremuto a freddo" di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.
È richiesto un olio dal gusto dolce e fruttato, non particolarmente intenso.
Requisiti analitici. L'acidità totale non deve essere superiore allo 0.8%. L'olio deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità (~%) 0.8
- numero di perossidi (meq.102/kg) 20
- colesterolo (~%) 0.5
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- composizione sterolica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K232 2.4 e K270 0.2
- panel test

Conservazione. È richiesto l'impiego di bottiglie scure da 0,750/1 L con tappo richiudibile.
Nelle cucine di grosse dimensione (>200 pasti) è possibile utilizzare in alternativa anche contenitori metallici, ovvero lattine sigillate, di capacità maggiori (3-5 lt).
I contenitori di olio extra vergine di oliva devono riportare in modo indelebile l'etichettatura conforme alla normativa vigente (l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria – reg. CEE 2092/91 e succ. in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede della ditta produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto.
I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere a quanto previsto dalla legge.
Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.
Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.
La scadenza non dovrà essere superiore a 12 mesi. L'approvvigionamento dovrà essere distinto in due forniture l'anno in modo da avere sempre a disposizione l'olio dell'ultima annata e con scadenza di non superiore ai 12 mesi.

Olio di semi di arachide

Prodotto proveniente preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, da impiegarsi unicamente per il confezionamento di dolci in alternativa al burro e/o all'olio di oliva extra vergine.
Deve essere confezionato in bottiglie scure o in lattine da 1 L, purché munite di tappo di chiusura, dato che il consumo estremamente limitato del prodotto, non consente di norma l'utilizzo di una intera confezione per volta.

Sale

Si richiede sale marino iodato in confezione fino e grosso. Le confezioni dovranno essere da 1 kg, in sub ordine, nelle scuole di grosse dimensioni potranno essere impiegate confezioni da 5 kg.
Non deve contenere impurità e corpi estranei.
Conservato opportunamente al riparo dalla luce e dall'umidità.

Zucchero

Lo zucchero oggetto della fornitura deve essere quello bianco, e/o semolato, o integrale di canna, e deve rispondere alle norme di cui alla legge n° 139 del 31.03.80.
Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone (la pezzatura deve comunque soddisfare le esigenze del committente) riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento. Le confezioni nelle cucine dovranno essere da 1 kg.

Cacao in polvere amaro

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal Reg (UE) 1169/2011, dal D.Lgs 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.
Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.Lgs 12/06/2003 n°178 e successive modifiche ed integrazioni.
Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini.
Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.
Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.
Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzatura idonea al consumo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prodotti ortofrutticoli freschi

Prodotti ortofrutticoli preferibilmente provenienti da agricoltura biologica o da produzione integrata conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
Ortaggi e frutta devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati.
Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.
Non si devono utilizzare ortaggi freschi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica, o altro contenitore.
Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli. Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta.
Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista;
- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM) e non contengano residui di prodotti fitosanitari superiori ai L.M.R.

Gli imballaggi devono essere nuovi di materiale idoneo.

Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, conservato nell'imballaggio di origine impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, tutte le indicazioni previste dalla legge e accompagnati da regolare documentazione.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

La fornitura può essere giornaliera o ogni due giorni, ma deve in ogni caso garantire sempre la freschezza dei prodotti, l'assortimento e il corretto stoccaggio nelle cucine.
La fornitura bisettimanale è ammessa laddove vi sia disponibilità di cella frigorifera esclusiva e di adeguata capienza.
Deve essere garantita la fornitura giornaliera anche di colli di tipo domestico, da destinare alle scuole di piccole dimensioni, per garantire tutto l'assortimento e una corretta rotazione del prodotto anche dove il numero degli utenti è ridotto.

Verdura fresca

Prodotti orticoli preferibilmente provenienti da coltivazioni biologiche o da produzione integrata, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e tipologie previste dal menu.
La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.
I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari.
I vegetali freschi devono rispettare la normativa di settore per quanto riguarda il contenuto di nitrati. La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza,
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste,
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate,
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori,
- essere priva di umidità esterna anomale,
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo,
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normativa vigente;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile della Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa,
- non siano provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM).

Le patate, cipolle ed agli non devono aver subito trattamento radiante.
Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. La fornitura di tali prodotti potrà avvenire anche settimanalmente o ogni 15 giorni in relazione alla disponibilità di stoccaggio, ovvero in locali al riparo da luce e sole e con temperature non elevate.
Deve essere garantito il massimo dell'assortimento e i quantitativi di verdure pro capite previsti.
Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante: la specie, la varietà, il peso netto, l'azienda produttrice e l'eventuale luogo di confezionamento.
L'etichettatura sulle confezioni dovrà riportare la denominazione della ditta confezionatrice, prodotto, varietà e tipo, qualifica di selezione (laddove prevista) indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Patate

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o da produzione integrata.

Le patate devono essere di prima categoria, commercialmente esenti da difetti di presentazione ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani e interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- essere turgidi, privi di umidità esterna anomale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, e all'interno non devono presenti colorazioni e odori estranei. Prive di germogliazioni e infiorescenze.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi da insetti o altri animali. Ricordiamo che non devono essere sottoposte a trattamenti anti germogliativi.

Il prodotto richiesto deve essere di produzione nazionale, regionale o locale e deve essere fornito fresco.

L'imballaggio del prodotto nazionale deve essere quello in uso sul mercato.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Frutta fresca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed avere chiaramente indicata la provenienza.

La frutta deve essere matura e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati, certificata da documentazione prodotta, per evitare eccessivi accumuli di nitrati

Deve essere di stagione, fresca, pulita, selezionata. Non sono accettati organismi geneticamente modificati (OGM).

I frutti devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, integri con qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I frutti devono essere turgidi, senza segni di rammollimento.

Il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

Gli imballaggi devono essere nuovi, di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Deve essere garantita ogni settimana la fornitura di almeno quattro tipologie diverse di frutto alla settimana.

È ammesso l'impiego di tutte le varietà e tipologia di frutta, rispettando la stagionalità.

Frutta secca

Prodotti provenienti preferibilmente da agricoltura biologiche.

Con questo termine di indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pugne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole.

Tutti questi prodotti devono poter essere ordinati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Livelli di micotossine non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa.

Legumi secchi

Si intendono, con il termine generico "Legumi", sia i prodotti freschi (fagioli, piselli, fave, ecc.), sia i prodotti secchi (lenticchie verdi e rosse decorticate, fave, piselli secchi per minestre, fagioli, ceci ecc.).

Per ciò che attiene i prodotti freschi, questi osserveranno le stesse caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai prodotti ortofrutticoli.

I prodotti surgelati (piselli) osserveranno le caratteristiche espresse nella scheda relativa ai prodotti surgelati.

I legumi dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata ed avere le seguenti caratteristiche:

- I Legumi secchi devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.
- I legumi secchi devono essere indenni da parassiti di qualsiasi specie ed in qualsiasi stato (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti, e qualsiasi parzializzazione organica di essi).
- I fagioli secchi devono provenire da cultivar "borlotti", "cannellini" e "di Spagna";
- I ceci devono essere selezionati con calibro 31 e oltre con tipologia "comune", "cottoio", "mignon", e "principe";
- Le lenticchie devono essere di prima scelta, selezionate, di formato mignon.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Si raccomanda la fornitura costante di lenticchie rosse decorticate, in particolare nei “Nidi d’Infanzia”, questo tipo di prodotto infatti oltre ad essere di rapida cottura e non necessitare pre-ammollo, caratteristica ottima per l’allestimento di diete speciali, per via dell’assenza di buccia risulta essere particolarmente indicato nello svezzamento e nei primi anni di vita);

I prodotti devono essere integri, privi di processi cariogeni;

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione e non devono essere presenti corpi estranei o altro materiale

Non devono presentare attacchi fungini.

Non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio.

Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, certificato tramite documentazione

L’umidità non deve superare il 13%.

Il confezionamento deve presentare etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Bevande

Acqua minerale

Da usare esclusivamente in caso di mancata fornitura diretta di acqua di rete.

L'acqua minerale, si distingue, convenzionalmente, secondo il residuo fisso a 180°.

La scheda in oggetto si riferisce alle acque oligominerali, ovvero a basso contenuto di minerali (in special modo a basso tenore calcico e basso tenore sodico) e con residuo fisso a 180° minore di gr. 0,200%.

CARATTERISTICHE

1) La fornitura riguarda il prodotto "Acqua oligominerale" con esplicita dizione riportata in etichetta; nell'etichettatura, oltre alle caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche, devono essere riportate tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

2) L'acqua oligominerale deve essere fornita in bottiglia da 1 litro-1,1/2 litri in confezione "PET" o "Vetro", nella forma "liscia" o "naturale"

3) In qualsiasi bottiglia o formato venga fornita, l'acqua oligominerale deve avere le seguenti caratteristiche: insapore, ovvero non presentare alcun sapore estraneo, incolore, ovvero non presentare alcun colore estraneo, priva di corpi estranei o impurità, ovvero comunque priva di particelle corpuscolate o filamenti o altro. La presenza di una qualsiasi alterazione del prodotto comporta l'immediata sostituzione dello stesso con precise indicazioni del committente.
4) Per ciò che attiene le caratteristiche organolettiche, oltre a quanto già specificato, l'acqua oligominerale deve comunque avere caratteristiche di purezza e gradevolezza

Succhi di frutta

L'impiego di succhi di frutta è previsto solo nelle occasioni quali feste e compleanni.

Prodotti provenienti preferibilmente da coltivazioni biologiche. È auspicato l'impiego esclusivo di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione.

Ci si raccomanda in particolare sulla possibilità di ottenere per i nidi il succo di mela, di più facile accettazione per tutte le fasce di età.

Insieme al succo di frutta, in particolare alle materne, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

Infusi (tè deteinato, camomilla, infusi alla frutta/ alle erbe ecc.)

Prodotti preferibilmente provenienti da agricolture biologiche, privi di zucchero aggiunto, confezionate In bustine da sottoporre ad infusione.

Sono esclusi i prodotti recanti diciture "bevande a base di..", devono contenere esclusivamente il prodotto di riferimento e non estratti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Varie

Erbe aromatiche essiccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Fanno parte di questa categoria: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc

I prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

È tollerata la presenza di parti di stelo. Le confezioni dovranno essere da 100 - 200 g circa.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Prodotti dovranno provenire preferibilmente da agricoltura biologica o produzione integrata, presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Requisiti microbiologici. Limiti di contaminazione per spezie, aromi secchi e freschi, condimenti:

- Microrganismi aerobi: inferiore 104 UFC/g
- Coliformi fecali: inferiore 103 UFC/g
- E.Coli: inferiore 102 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore 102 UFC/g
- Anaerobi solfitoriduttori: inferiore 102 UFC/g
- Muffe e lieviti: inferiore 102 UFC/g
- Micotossine e parassiti: assenti

Lievito di birra secco attivo e lievito chimico per dolci e per torte salate

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces Cerevisiae* attivi e lievito chimico per dolci e torte salate in bustine atte alla lievitazione di circa 500 g di farina. È consentito anche l'uso di lievito madre biologico essiccato.

Omogeneizzati e liofilizzati

Gli omogeneizzati e liofilizzati devono provenire da coltivazioni biologiche, di carne, pesce e verdura, da impiegarsi nei nidi, su ordinazione delle cuoche, limitatamente nel periodo dello svezzamento, o dove li prevedano le diete speciali.

Latte di proseguimento

Di questa categoria fanno parte diversi marchi presenti sul mercato ma si dovrà fare riferimento a marche specifiche su precisa indicazione del pediatra.
Da impiegarsi nei nidi, su ordinazione delle cuoche, limitatamente nel periodo dello svezzamento, o dove li prevedano le diete speciali. Ammesso l'uso di latte di riso o caprino per le diete speciali.

Alimenti dietetici per particolari patologie

Così come definiti dal D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di consumatori:

- le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari;

Gli stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento dei prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha attuato a livello nazionale la direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare, devono essere preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute.
Dovranno quindi essere forniti alimenti dietetici nell'ambito delle diete speciali, su richiesta medica, necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti sopra specificati tra cui rientrano, a titolo esemplificativo, i soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia).

Alimenti per celiaci

I prodotti senza glutine dovranno riportare il marchio Spiga Barrata, o essere riportati nell'edizione corrente (la più aggiornata) del prontuario AIC o riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" ai sensi del Reg. CE 41/2009.
Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, bevande a base di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimenti di origine animale

Latte e prodotti lattiero caseari

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte.
Su richiesta la ditta appaltatrice deve essere in grado di mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale analisi bromatologiche con datazione inferiore ai 4 mesi dei prodotti lattiero caseari utilizzati nella refezione scolastica con particolare riferimento al contenuto di micotossine.

Latte
Il latte deve:

- il paese di mungitura, confezionamento e trasformazione deve essere: ITALIA
- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.853/2004;
- avere subito un trattamento di pastorizzazione HTST (high temperature/short time), essere confezionato, essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 4 giorni per il latte pastorizzato presenza del marchio di identificazione; secondo Reg. 853/ 2004 allegato III
- imballaggi e confezioni integri e corretta etichettatura – e indicazioni nutrizionali

Limiti microbiologici conformi al REG.2073/2005 e succ.

Modalità di trasporto del latte pastorizzato verificare:

- registrazione automezzo (Reg. 852/2004)
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg.853/2004;
- possedere la Documentazione commerciale di accompagnamento.
- marchio di identificazione sul prodotto o sulla confezione **(Reg. CE 853/2004 e s.m.i)**
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento e il numero di riconoscimento CE il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione e l'origine

Indicazioni:

- Prodotto proveniente preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata
- Deve essere in confezioni da 0,5 o 1 l
- Il latte intero fresco pastorizzato alta qualità è da utilizzare per le merende nelle scuole dell'infanzia
- Nelle preparazioni culinarie è concesso Il latte UHT parzialmente scremato.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Yogurt ed altri prodotti a base di latte fermentato

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per grammo sia per *Streptococcus Thermophilus* sia per *Lactobacillus Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;
- Avere limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e succ.;

Nelle modalità di trasporto dei succitati prodotti occorre verificare:

- registrazione automezzo Reg. 852/2004
- la T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe e lieviti.

Prodotti provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata. Lo yogurt può essere alla frutta o bianco, intero. Il consumo dello yogurt non deve essere somministrato in alternativa alla frutta del giorno. Lo yogurt dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione.

Il consumo dello yogurt bianco è previsto generalmente nelle preparazioni culinarie

Con il termine yogurt si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus*) in determinate condizioni.

È permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza preferibilmente biologica o da produzione integrata.

Il latte impiegato deve essere intero; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato.

Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono essere preferibilmente di provenienza nazionale possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Requisiti microbiologici:

- Batteri lattici: superiore 10^7 UFC/g
- Coliformi a 30°C: m= 0, M=10, n=5; c=2
- Staphylococcus aureus : assente/g
- Muffe: inferiore a 10 UFC/g

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- Lieviti (yogurt intero): inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta): inferiore a 10^2 UFC/g
- Lysteria monocytogenes: assenza in 1 grammo
- Salmonella spp.: assenza in 25g

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità.

Non è ammesso l'uso di formaggi fusi.

I formaggi a denominazione di origine tipica devono essere commercializzati in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il formaggio deve avere un'etichettatura conforme alle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nei limiti di temperatura previsti dalla normativa vigente.

È auspicato l'impiego di formaggio confezionato in monoporzione per le diete speciali.

Parmigiano Reggiano da grattugia e da pasto DOP

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore. Possibilmente biologico.

Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche, pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

Si richiede formaggio Parmigiano Reggiano con stagionatura minima 24 mesi.

La composizione chimica deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.33 e 0.45;
- contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge. Il formaggio dovrà essere confezionato in spicchi, possibilmente sottovuoto, del peso medio di 1 o 2 kg circa. All'esame visivo dovrà essere garantita l'assenza di crepe, spaccature o difetti che possano pregiudicare il prodotto o preludere a difetti di sapore.

In particolare saranno rifiutati i prodotti che presentano gusto piccante improprio o che abbiano un contenuto di umidità tale da rendere difficile la macinatura (formaggio che si impasta troppo sulla grattugia).

Uso e conservazione. In tutte le cucine il parmigiano deve essere grattugiato in loco ed essere preferibilmente prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato; fanno eccezione a questo obbligo il centro pasti destinato al pasto d'asporto e le cucine che producono più di 200 pasti giornalieri, ma si consiglia ugualmente di seguire tali indicazioni.

È tollerata tuttavia la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici da destinarsi condimento dei primi piatti (uso a crudo) al massimo per 2 giorni dalla macinatura, purché la conservazione garantisca la buona qualità igienica del formaggio.

Il contenitore andrà svuotato, lavato e sanificato sempre prima di essere riutilizzato per contenere il prodotto di una seconda macinatura.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Qualora dovessero residuare delle eccedenze oltre i due giorni dalla macinatura è consentita l'ulteriore detenzione per altri 2 giorni (72 h dalla macinatura) ma solo a patto che il parmigiano grattugiato venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.
La data della macinatura dovrà essere riportata sul contenitore in un'apposita etichetta. Il formaggio grattugiato privo dell'etichettatura sopra descritta è da considerarsi non idoneo al consumo.
Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di parmigiano dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato.
È consentito l'impiego di parmigiano reggiano pre-grattugiato in buste da 500 g/1 kg confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, solo nelle cucine che producono più di 200 pasti die.
Il contenuto delle buste deve presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio da grattugiare e dovrà riportare in etichetta il marchio di tutela depositato da Consorzio.
Per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore. Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio pre-macinato. **Non sono ammesse miscele di formaggi di tipo diverso.**
La pezzatura delle singole buste dovrà essere commisurata alle esigenze della cucina e/o del plesso di distribuzione. Nei plessi di distribuzione il formaggio pre-macinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi idonei a soddisfare il fabbisogno corrispondente al numero di pasti ordinati. Non è ammessa la conservazione di buste aperte di formaggio pre-grattugiato oltre le 24 h dalla consegna.
Le buste dovranno essere opportunamente sigillate e riportare la data di sconfezionamento ed essere conservate in frigorifero a temperatura non superiore i 4°C, possibilmente all'interno di un contenitore ermetico.

Ricotta

Prodotto preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata. Il prodotto deve essere pastorizzata e contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.
La ricotta deve avere caratteristiche microbiologiche conformi al dettato legislativo del REG. CE 2073/2005 e S.M.I.
La confezione, dal peso di 0,25 kg e 1,5 kg in base alle esigenze della cucina o del plesso di distribuzione, deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge.
Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 10-11% circa senza aggiunta di crema di latte;
- un'umidità: non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per acido lattico ed il correttore di sapidità acido citrico.

Requisiti microbiologici

caratteristiche microbiologiche REG. CE 2073/2005 e S.M.I. :

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10^2 UFC/g.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.

Emmenthal / formaggi similari

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi o in parti preconfezionate.
Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono (comprese le parti preconfezionate) deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, sale e caglio;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Fior di latte

(formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino)

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con: latte, sale, caglio, fermenti lattici.

È ammessa la presenza di acido citrico o lattico nella composizione. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Il prodotto, preferibilmente proveniente da filiera biologica o produzione integrata, deve:

- essere prodotto con latte pastorizzato;
- essere confezionato in monoporzioni;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica dl prodotto;
- avere un T.M.C. non superiore a 15 giorni;
- all'atto della consegna una durabilità di almeno a 10 giorni.

Deve essere a forma di bocconcino del peso medio di 100-125 g, o anche di peso inferiore (ciliegine 10/15 g, bocconcini 30/60 g).
Per la somministrazione di pasti veicolati il prodotto dovrà essere confezionato in monoporzione o in multiporzione nel caso di secondo piatto a base di formaggio o in monoporzione nelle cucine con un basso numero di pasti.
Le confezioni di fiordilatte in multiporzione, una volta aperte, devono essere consumate in giornata. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.
Lo sconfezionamento del fiordilatte in monoporzione da parte del personale operante sui terminali del centro cottura è ammesso laddove siano previsti idonei locali e attrezzature.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Limiti microbiologici

I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del REG. 2073/2005 e S.M.I.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo s.t.q. 19%;
- non presentare macchie o colore giallognolo o bluastro;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- quelle destinate a bocconcino devono avere freschezza propria ed essere immerse in liquido di governo.

Requisiti microbiologici. Sarà necessario produrre una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g
- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10^3 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10^2 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alle temperature previste dalla legge. La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 10 giorni di conservazione prima della scadenza indicata sull'involucro.

Crescenza, stracchino, formaggi freschi similari

I prodotti, provenienti preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici sono quelli cogenti ai sensi del Reg. 2073/2005 e S.M.I.

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata o a denominazione di origine tipica commercializzati interi.
Sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
La crescenza dovrà essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente.
I conservanti dovranno essere assenti.
La crescenza e tutti i formaggi freschi dovranno avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100; n=5; c=2
- E.coli: m =100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m =10 000; M=100 000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
-

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalla legge.
Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza. La durata del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 7 gg.
Per quanto concerne i formaggi freschi è consentito l'impiego di formaggi tipo primo sale e robiola, purché ottenuti con solo latte, caglio, fermenti lattici vivi e sale e assolutamente privi di additivi ed in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Formaggi stagionati e semi stagionati tipo Caciottina di mucca - Asiago

Formaggi preferibilmente da filiera biologica o produzione integrata, commercializzati interi. Sulla crosta e/o sugli involucri che li contengono deve risultare la natura biologica del prodotto o, in alternativa, l'indicazione della tipicità secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
I formaggi stagionati e semi stagionati dovranno essere prodotti unicamente con latte, caglio, fermenti e sale. È tollerato l'impiego di conservanti, quali ad esempio il sorbato di potassio, solo se unicamente in crosta e se è prevista l'asportazione della crosta per il consumo.
Le temperature di trasporto devono essere quelle indicate dal produttore.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Carne bovina e suina

Carni bovine

Le carni bovine fresche refrigerate devono provenire da produzioni zootecniche, preferibilmente biologiche. Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio o femmina regolarmente macellati.

CATEGORIE DI BOVINI DI ETA' NON SUPERIORE A DODICI MESI:

a) **Categoria V (Vitello): bovini di età non superiore a otto mesi;**

b) **Categoria Z (Vitellone): bovini di età superiore a otto mesi, ma non superiore a dodici mesi**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente, anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne dovrà altresì:

- Macellati in stabilimenti riconosciuti **UE** preferendo i bovini allevati e macellati in Italia. Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno anche provenire da paesi UE/non UE.
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (PH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- è consentito l'acquisto di tagli anatomici di carne in confezione sottovuoto, nel rispetto dei requisiti specifici del Reg. 853/2004;
- nei tagli anatomici sottovuoto il vuoto deve essere totale (non presentare scollamento), non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale e data di scadenza di massimo 30 giorni alla consegna.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti.

Dovrà inoltre essere dichiarata su ogni confezione il peso della carne che dovrà corrispondere alle esigenze specifiche di ciascuna realtà (è consentito l'uso del pre-incarto per piccole quantità nelle mense scolastiche con numero esiguo di utenti, max 30 pasti giornalieri, rispettando l'etichettatura secondo normativa vigente). Non è consentito il congelamento.

Requisiti microbiologici. I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere **rispettati i limiti fissati dalla normativa vigente REG CE 2073/2005 e s.m.i.**

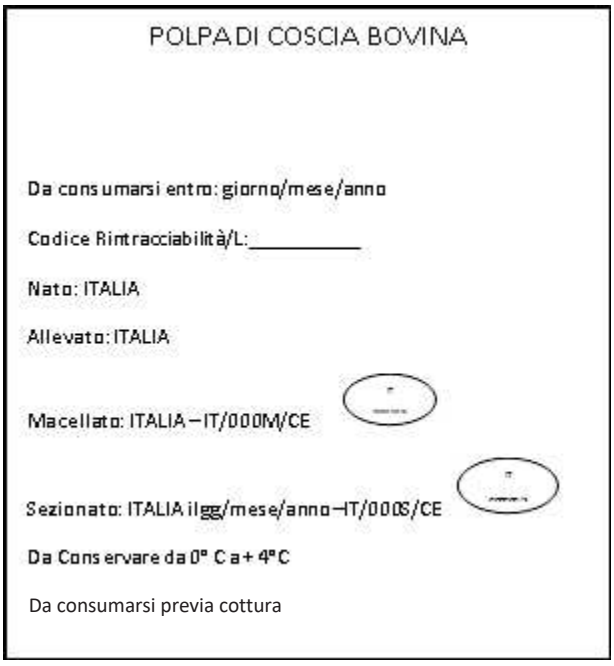
Le carni devono essere alloggiate in cassette, o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati.

Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle temperature di trasporto previste dalla legge.

La conservabilità del prodotto al momento della consegna dovrà essere di almeno 15 giorni.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Esempio etichettatura carne bovina:


POLPA DI COSCIA BOVINA

Da consumarsi entro: giorno/mese/anno

Codice Rintracciabilità/L:_____

Nato: ITALIA

Allevato: ITALIA

Macellato: ITALIA – IT/000M/CE

Sezionato: ITALIA il gg/mese/anno – IT/000S/CE

Da Conservare da 0° C a + 4°C

Da consumarsi previa cottura

Indicare in etichetta la sigla:

- "V" per le carni bovine ottenute da animali vivi di età < 8 mesi;
- "Z" per le carni bovine ottenute da animali vivi di età > 8 mesi ma < 12 mesi

Tipologie di tagli. La carne bovina disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, dovrà avere i seguenti tagli anatomici:

- fesa interna (arrosti, fettine)
- quarto anteriore (umidi, spezzatino)
- noce (arrosti, fettine)
- filetto
- per umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, collo

È consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

È vietato l'impiego di carnetta e carni separate meccanicamente nel confezionamento di ragù, polpette, hamburger, polpettoni e qualsiasi altra preparazione che necessiti il ricorso a carne macinata.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne bovina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Le carni di bovino devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004:

- essere preferibilmente carni fresche già disossate e/o confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000; D.M. 30/08/2000 MIPAF; Decreto n° 5464 del 03/08/2011 MIPAF);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate;
- avere vita residua (Shelf Life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 15.

Classi di copertura in grasso: 2 (Appena coperto: grasso di copertura insufficiente, grasso muscolare pressoché inesistente) o 3 (Coperto: leggero pannicolo regolare di grasso ricopre tutta la carcassa, ad eccezione delle cosce e delle spalle - situazione ottimale).
Secondo la classificazione commerciale, Griglia CEE di cui al **Reg. (UE) 1308/2013** e dal **Reg. (UE) 2017/1182**) – GRIGLIA SEUROP.

Carni di vitello

Caratteristiche:

- carni tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore a 8 mesi;
- documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;

Etichettatura. Obbligatori la presenza del bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate) – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate;

L'etichetta deve riportare:

- la riproduzione del marchio di identificazione dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg 853/2004;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione per le carni bovine deve essere presente sulla confezione;
- il paese di provenienza dell'animale (nato - allevato - macellato – sezionato).

Inoltre va indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta, un numero o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono; deve essere presente:

- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- lo Stato membro nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
- lo Stato membro di nascita dell'animale;
- gli Stati membri nei quali ha avuto luogo l'ingrasso.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Nelle modalità di trasporto verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- Registrazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);
- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteristiche organolettiche:

- assenza di odori e colorazioni anormali di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto:

- peso;
- diametri trasversali;
- % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive facoltative (qualità italiana) da parte del Committente (Comune):

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia (indicazione **origine italiana**);
- Zootecnia biologica;
- il marchio di identificazione IT sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni.

Carni suine

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale o comunitaria devono provenire da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria veterinaria.

Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe. Tutta la carne suina deve:

- provenire da macelli riconosciuti nell'ambito della UE e pertanto essere munita del bollo UE, preferendo la provenienza da allevamenti nazionali;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- non presentare odore anomali
- le carni non devono presentare alterazioni riferibili a: DFD *(dark, firm, dry* scure, dure, secche*)* PSE *(pale, soft, exudative meat* pallide, soffici, essudative-perdita di liquido*)*

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Requisiti microbiologici.

Rispettare i limiti della normativa vigente Reg CE 2073/05 e s.m.i.

Trasporto

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione/registrazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto previste dalla legge.

Tipologia dei tagli. La carne suina fresca disossata e/o preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati:

- carré disossato
- lonza

È consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra ditta appaltatrice e il Committente, sentito il parere del SIAN-SVIAOA AUSL.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne suina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne suina in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, laddove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

Le carni suine devono essere fresche, refrigerate e/o confezionate sottovuoto e devono presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine.
Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002.
Il trasporto deve avvenire in contenitori che non offrano la possibilità di insudiciamento del contenuto durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Ogni confezione dovrà evidenziare il peso netto del contenuto.

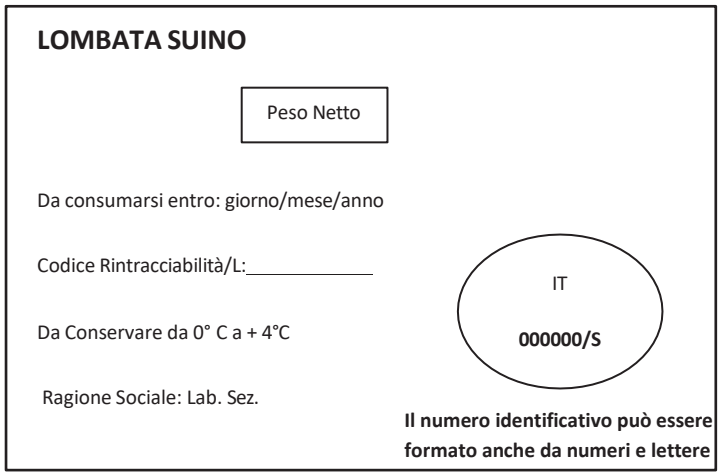
Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- scadenza indicata con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione marchio di identificazione CE del laboratorio di produzione/sezionamento/ confezionamento.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Esempio etichettatura carne di suino:



Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (Shelf Life) di almeno 20 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a + 7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del **Regolamento UE 2017/625**.

Carni di polli, galline, tacchini e conigli

Devono essere carni di polli, galline, tacchini e conigli fresche refrigerate, preferendo la provenienza nazionale e le produzioni zootecniche biologiche.

Fanno parte di questa categoria tipologie quali: polli e galline (polli e galline in busto, petti di pollo, cosce di pollo), tacchino (fesa di tacchino, cosce di tacchino), gallina busto, conigli.

Il prodotto deve soddisfare tutte le disposizioni in materia sanitaria. Deve presentare il marchio di identificazione della visita sanitaria.

Si richiede una carne di classe "A" - **REG UE 1308/2013 - E REG CE 543/2008**

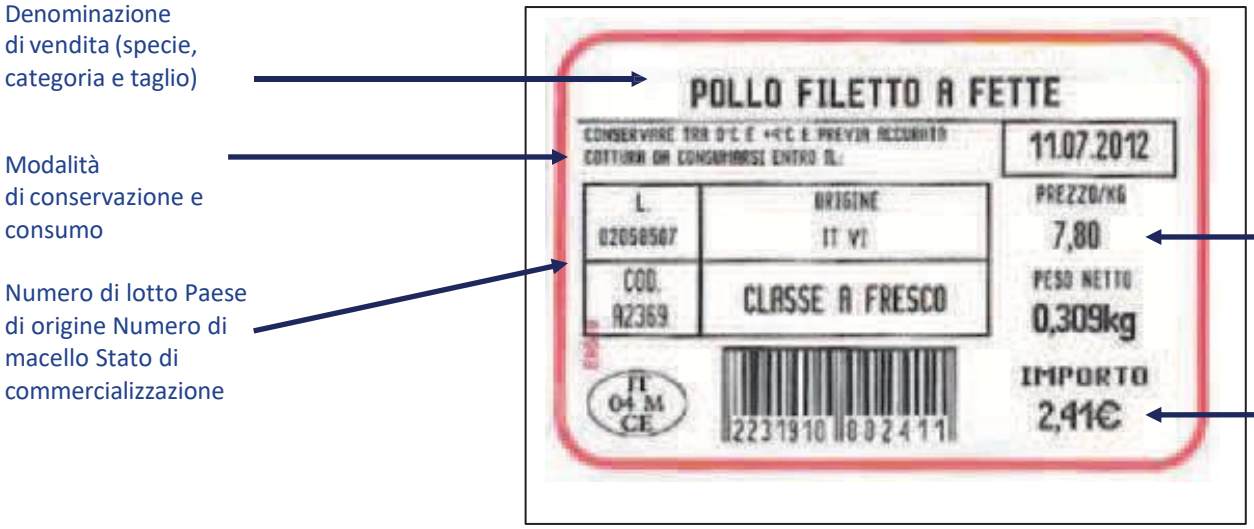
Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (laddove dovesse essere riconosciuto eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

La carne deve altresì:

- provenire preferibilmente da allevamento a terra nazionale
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermici.
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

Esempio etichettatura carni avicole



COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Requisiti microbiologici.
Rispettare i limiti della normativa vigente REG CE 2073/05 e s.m.i.

Le confezioni, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare in etichetta tutte le diciture previste dalla legge.

Devono inoltre riportare il peso netto del contenuto. Le leggi vigenti richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento sul suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare **registrazione**, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e delle temperature di trasporto previste dalla legge.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi.

Deve essere garantita ogni settimana, su richiesta delle singole cucine, *la fornitura di monoporzioni di carne avicunicola sottovuoto (*avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di carne avicunicola in pezzature corrispondenti ai pesi ordinati dalle singole cucine cercando, laddove possibile, di suddividere il quantitativo in più confezioni in modo da ridurre gli sprechi e scongiurare la conservazione di involucri aperti.

Carni avicole

Carni avicole da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche. Le carni di pollo e tacchino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- essere confezionate, se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino);
- essere completamente eviscerate (pollo a busto), se commercializzate in carcasse intere e, se congelate, devono essere debitamente confezionate;
- evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e i – 15°C
- per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a venti giorni.

Documentazione Commerciale di Accompagnamento. La documentazione deve:

- riportare il marchio di identificazione ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- presenza del marchio di identificazione (a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- l'etichettatura: deve essere conforme al dettato REG. CE 1169/2011 e s.m.i. - claims nutrizionali. Deve, altresì riportare ai sensi del Reg. 543/2008 CE e del D. 5464 03/08/2011 MIPAFF la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione; la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004.

Nelle modalità di trasporto verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteristiche organolettiche:

- assenza di odori e colorazioni anomali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

Devono inoltre essere perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;

Tagli avicoli.

1) Polli e galline in busto. Polli e galline in busto da produzioni zootecniche biologiche, di allevamenti nazionali:

- allevati a terra;
- di prima qualità (1°/A) del peso di 1200/1300 g di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;
- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume,
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.
Deve essere garantito il confezionamento in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o in sacchetti eventualmente anche sottovuoto.

2) Petti di pollo. Petto di pollo da produzioni zootecniche biologiche; petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, preferibilmente di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti comunque surgelati e/o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di 230 - 250 g a petto.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore. In tal caso però non dovranno tuttavia trascorre più di 5 giorni tra la data di consegna e il consumo.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane, o confezionati sottovuoto.

3) Cosce di pollo. Cosce di pollo da produzioni zootecniche biologiche (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate di provenienza preferibilmente nazionale e di recente macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico.
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione; Le cosce dovranno essere confezionate in vaschette protette da film plastico ben coeso, o sottovuoto.

5) Fesa e cosce di tacchino. Fesa e cosce di tacchino da produzioni zootecniche biologiche, devono provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.
Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- non presentare ammaccature sottocutanee
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso (per quanto concerne le cosce).

Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2000. La fesa e le cosce devono essere confezionate sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane, in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

Carni di coniglio

Coniglio da produzioni zootecniche preferibilmente biologiche, deve essere spellato di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- ottemperare ai regolamenti **UE** che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose
- le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

I conigli o i loro tagli anatomici (in particolare le coscette in monoporzione utilizzate per le diete speciali) devono essere confezionati in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane o sottovuoto. Il Committente si riserva la facoltà di introdurlo una volta al trimestre.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C per le carni refrigerate e – 15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate, allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento.

La documentazione deve:

- riportare la riproduzione del marchio di identificazione ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del marchio di identificazione (a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione;
- la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del Reg. 853/2004 può far parte di una etichetta distinta;

Nelle modalità di trasporto verificare:

- T° al cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- autorizzazione sanitaria dell'automezzo (ex D.I.A. ex N.I.A.S. - ora S.C.I.A.);
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli.

Carni macinate e preparazioni di carne

MACINATA IN LOCO CON ATTREZZATURA DEDICATA E SPECIFICA, AMMESSE CARNI MACINATE CONFEZIONATE PER PREPARAZIONE PASTI SUPERIORE A 200 PORZIONI E MACINAZIONE DA 2 GG MAX.

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- essere confezionate;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate;
- la temperatura interna non dovrà superare i + 4°C per le altre preparazioni di carne (es. spiedini con verdure, arrotolate, tasche ripiene purché crude) e –18°C per le preparazioni di carne surgelate;
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni.

Documentazione commerciale di accompagnamento. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del marchio di identificazione ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;
- l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione, per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;

Etichettatura. Sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Nelle modalità di trasporto verificare:

- T° al cuore del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
- **SCIA** dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

Caratteri organolettici

- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto;
- limiti microbiologici conformi al REG. 2073/2005 e s.m.i. .

Note aggiuntive.

Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il marchio di identificazione identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.

Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie registrate presso le AUSL.

Tali attività di commercio al dettaglio, possono approvvigionare i centri preparazione pasti, quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del Reg. 852/2004.
Non rientra nel campo di applicazione del Reg.(CE)n. 853/2004, la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, e somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini, a condizione che l'attività in questione **non** rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi.
Tale possibilità non è consentita per le forniture di carni macinate e di preparazioni di carne in quanto devono comunque provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

REQUISITI SPECIFICI RELATIVI ALLA DESIGNAZIONE DELLE «CARNI MACINATE»

1. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera:
2. Tenore in materie grasse
3. Rapporto collagene/proteine della carne (1)
   carni macinate magre 1. ≤ 7 % 2. ≤ 12 %
   carni macinate di puro manzo 1. ≤ 20 % 2. ≤ 15 %
   carni macinate contenenti carne di maiale 1. ≤ 30 % 2. ≤ 18 %
   carni macinate di altre specie 1. ≤ 25 % 2. ≤ 15 %
   Il rapporto collagene/proteine della carne è espresso come percentuale di collagene nelle proteine della carne. Il tenore di collagene è pari a otto volte il tenore di idrossi-prolina.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

CRITERI MICROBIOLOGICI CARNI MACINATE

1.5 Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte: Salmonella assente in 25 g

1.6. Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte: Salmonella assente in 10 g .

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prodotti di salumeria

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine e caseinati preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche. Il prosciutto cotto di provenienza nazionale deve essere di prima qualità prodotto con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, glutammato, glutine e proteine derivanti dalla soia. Il prodotto deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La provenienza delle carni dovrà essere nazionale. La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte ed aromi naturali; si sconsigliano prodotti con nitriti e/o nitrati ma nel caso in cui siano presenti devono essere secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi della normativa vigente; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto intero non deve essere inferiore a 7 kg e normalmente compreso tra 8 e 10 kg. Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto.

È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto cotto preaffettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva (MAP: Modified Athmosphere Packaging = CONFEZIONAMENTO in ATMOSFERA PROTETTIVA), purché garantisca caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Requisiti microbiologici.

Rispettare i limiti della normativa vigente REG 2073/05 e s.m.i.

Altri requisiti. All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- PH di circa 5
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Conservazione. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alle temperature previste dalla legge. È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi.
È tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte, soprattutto nelle scuole piccole (in sacchetti per alimenti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2°C.
La prima fetta di prosciutto, qualora non provenga da confezione integra, dovrà essere sempre eliminata. Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per il personale adulto o in preparazioni cotte, entro e non oltre i 15 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso.
Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Prosciutto crudo di Parma o San Daniele DOP

Disciplinare Generale e Dossier di cui REG. UE 2023/461 e REG 148/2010 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i. - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 19/12/2022 - Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d'origine protetta, controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alla normativa.

Deve essere garantita la fornitura di tranci di pezzatura conforme alle esigenze delle scuole più piccole, confezionati sottovuoto.

È ammesso anche, al posto dei tranci, il ricorso a confezioni di prosciutto crudo di Parma e San Daniele pre-affettato confezionato in vaschette con atmosfera protettiva purché avente caratteristiche analoghe a quelle richieste per la coscia intera. Sia le vaschette che i tranci dovranno riportare sull'imballo il marchio del Consorzio.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso della coscia intera con osso non inferiore a **12 Kg San Daniele e da 8.2 Kg a 12.5 Kg Parma**;
- data di confezionamento recente, comunque non superiore a 30 giorni;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi per le scuole gli asili nidi d'infanzia e non inferiore ai 15 mesi per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di I° grado. Qualora il periodo di stagionatura non sia rilevabile dall'etichetta del prodotto la fornitura di prosciutto crudo dovrà essere accompagnata da una autocertificazione sul documento di trasporto attestante la conformità del prodotto alla stagionatura minima prevista dal capitolato;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Conservazione. È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. È tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte (in sacchetti per alimenti o in canovacci puliti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) al massimo per 10 giorni a 2°C.

La prima fetta del prosciutto avanzato andrà sempre e comunque eliminata.

Trascorsi 10 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto non potrà più essere consumato crudo dai bambini, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato per gli adulti o in preparazioni cotte, entro e non oltre 15 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate.

La data dello sconfezionamento dovrà essere riportata su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso.

Il prosciutto sconfezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo.

Il peso del prodotto intero può variare dai 7 ai 9 kg e in base al peso variano gli indici percentuali di umidità, sale e indice di proteolisi. Il prosciutto crudo di Parma e San Daniele dovrà essere fornito disossato o in tranci di forma variabile.

Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Il prodotto disossato in confezione sottovuoto dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- basso contenuto in sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della muscolatura;
- conservanti assenti.

I valori nutrizionali indicativi richiesti sono i seguenti:

- Acqua 62%
- Sale 5 -5,5%
- Proteine 28%
- Grassi 5 – 6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori al 30%.

Conservanti. Assenti

Etichettatura. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e sue modifiche e integrazioni (D.Lgs. n.181/2003 e succ. modifiche e integrazioni, D. Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77, D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e D. Lgs. 10 agosto 2000 n. 259). Claims salutistici e nutrizionali (Reg. CE 1924/2006 432/2012).

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di origine di tutela "Prosciutto crudo di Parma", "Prosciutto crudo San Daniele";
- il nome e la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore;
- la sede, lo stabilimento di produzione e/o confezionamento;
- la data di confezionamento;
- identificazione dello stabilimento riconosciuto **UE** e bollo sanitario (Reg. CE n. 853 del 2004, e successive modifiche e integrazioni);
- quantità netta;
- il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale)
- identificazione del lotto;

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

- modalità di conservazione.

Nel caso non sia possibile conservare il contrassegno sul prodotto, questo dovrà essere applicato in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione.

Imballaggio. I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro.

I materiali e gli involucri d'imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti in materia che ne regolano l'impiego.

Prosciutto crudo di Parma (DOP) note specifiche

Disciplinare Generale e Dossier di cui all'articolo 4 del Regolamento CEE n° 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.
- Il prosciutto deve essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.M. n°253/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso compreso tra gli 8.2 e i 12.5 Kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a **14 mesi** come da D.M. n. 67054 del 5/12/2005 in vigore dal 1 gennaio 2006.
- l'etichettatura è ai sensi del REG. CE 1169/2011 e s.m.i. (abroga il D. Lgs 109/1992, così come modificato dal **D.Lgs. 231/2017**, dal D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 68 e dal D. Lgs. 10 agosto 2000 n. 259).

Si richiede che venga specificata sulle singole confezioni o sull'etichetta:

- data di produzione (OM del 14/2/68);
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento
- riconosciuto **UE** che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento;
- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP) note specifiche

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI PROVVEDIMENTO 21 marzo 2007 –

Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta Prosciutto di San Daniele e s.m.i.

Prosciutto a denominazione di origine protetta, prodotto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione indicata nel Reg. di Esecuzione della L.30/1990. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 30 del 14 febbraio 1990:

- ricavato dalla coscia fresca, di peso non inferiore a 10 Kg,
- stagionato per un periodo non inferiore a 12 mesi; dalla salatura che deve avvenire durante tutto l'arco dell'anno. È escluso ogni procedimento di stagionatura forzata (stufatura).
- la forma esteriore a chitarra compresa la parte distale (piedino) e derivante;
- la tenerezza all'ago-sonda ed al taglio;
- la presenza della parte grossa perfettamente bianca in giusta proporzione col magro di colore rosato e rosso con qualche nervatura;
- il sapore dolce delle carni;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Ovoprodotti di gallina

L'utilizzo di uova fresche o a guscio è consentito solo in quelle realtà tali da poter garantire una corretta separazione dal resto della produzione, quindi dotate di spazi idonei e *ad hoc*.
Le Uova e gli ovo-prodotti devono essere conservate in frigo dopo l'acquisto-ricezione.

Uova pastorizzate

Uova pastorizzate preferibilmente da produzioni zootecniche biologiche.
Definizione: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro).
Per tutte le preparazioni culinarie che necessitino l'impiego di più di 20 uova è previsto l'uso di uova pastorizzate in confezioni da 0,5/ 1 litro.

Trasporto e conservazione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla legge Trasporto*:*

- deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C
- il prodotto, al momento della consegna deve garantire una fruibilità di consumo paria ad almeno 15 gg.

Requisiti microbiologici

Parametri Limiti o Valori di Riferimento ai sensi del Reg.CE 2073/2005 e successive modifiche:

Caratteristiche. Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti **UE** ai sensi del Reg.853/2004 ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato **Reg 2023/2464 – 2465 – 2466.**
In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.
L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.
Additivi. Assenti.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Il Committente si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento una certificazione analitica che attesti l'assenza di Salmonelle e Listeria monocytogenes.
La certificazione analitica non dovrà essere anteriore a 3 mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente in giornata.
È tollerata, per il confezionamento di torte senza creme là dove non si volessero utilizzare le uova in guscio, la conservazione in frigorifero per non più di 24 ore delle uova pastorizzate aperte. In tal caso però la data dell'apertura dovrà essere indicata con un'etichetta sulla confezione. In assenza della etichetta attestante la data di apertura il prodotto verrà ritenuto non idoneo al consumo.
Etichettatura. Conforme al REG. CE 1169/2011 e sue modifiche ed integrazioni.

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi: + 4°C per i prodotti refrigerati, -18°C per i prodotti congelati e per i prodotti surgelati.
- possedere il bollo sanitario sulla confezione;
- presentare integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- corretta etichettatura.

Uova con guscio

Vietato l'utilizzo di uova con guscio negli asili nido, in cui sono raccomandate esclusivamente le uova pastorizzate e con codice per la rintracciabilità (Reg. 178/2002 e Reg. 853/2004).
Le uova in guscio dovranno essere di provenienza biologica certificata e nazionale o produzione integrata e provenire da **centri** di confezionamento che possiedano i requisiti igienico sanitari richiesti dalla legge vigente.
Esse potranno essere utilizzate per le preparazioni che prevedano l'impiego di un quantitativo di uova inferiore alle 20 unità.
Dovranno essere di categoria "Extra" o "A" e dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

- guscio: pulito, intatto
- cuticola: intatta
- camera d'aria: non superiore a 6 mm
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
- macchie e/o corpi estranei: assenti
- odore: privo di odori estranei
- macula germinativa: appena percettibile.
- Categoria di peso: 55 - 60 g. **M**

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.
L'utilizzo delle uova con guscio è ammesso solo nelle preparazioni culinarie che prevedano una prolungata cottura. L'impiego è consentito solo se risulta possibile conservare le uova in frigorifero in maniera separata (frigorifero apposito o contenitore ermetico).
Non è consentito l'uso di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposti a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura).
Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.
Etichettatura

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento.
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 9 giorni dalla deposizione) oppure con:
- la data di deposizione se coincide con l'imballaggio
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Trasporto. Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Le uova devono essere conformi alle vigenti normative sulla commercializzazione:

REG. UE 2023/2464 – 2465 - 2466

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di:

- categoria A,
- comprese fra 55 e 65 gr, **M**
- fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo ultimo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.
Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto di una durata massima di 24 ore. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.
Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;

Requisiti microbiologici

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici: Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.. Parametri Limiti o Valori guida Riferimento normativo o bibliografico

- Salmonella spp. Assente in 50 ml (tuorlo) Limiti bibliografici;
- Salmonella spp. Assente in 10 gusci Limiti bibliografici.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato.
Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura.
Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prodotti surgelati di origine animale

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, includendo anche i Reg. CE 1169/2011 e Reg. CE 1924/2006 (claims); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- peso conforme anche alle esigenze delle piccole cucine il che vuol dire che deve essere garantita la fornitura di confezioni assimilabili per peso a quelle del consumo domestico (singole buste e non necessariamente cartoni)
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas,
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee, i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge
- sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.
- Il prodotto surgelato non deve essere precotto

La data di scadenza indicata sull'etichetta, deve essere non inferiore ai 3 mesi rispetto alla data di consegna.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C.

I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in frigorifero lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali, o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

Requisiti microbiologici.

I Limiti microbiologici per i surgelati sono quelli definiti dalla normativa vigente **REG CE 2073/05 e s.m.i.**

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole.
Pertanto per le scuole di piccole dimensioni dovrà essere possibile, ordinare confezioni da 1 kg, max 2,5 kg. per quanto concerne gli ortaggi e 1,5 kg. per il pesce.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Prodotti della pesca surgelati

Il prodotto di provenienza nazionale od estera.
Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento **UE**, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti: Regolamenti CE n. 852, 853 del 2004 e **REG UE 625/2017**, loro modifiche ed integrazioni. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. Il prodotto:

- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento non deve sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniaca, o altro) e deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.

Requisiti microbiologici

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione **REG. 2073/2005 e s.m.i.** dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Limiti microbiologici

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Come limiti microbiologici per i prodotti ittici congelati e per i molluschi eduli lamellibranchi e i cefalopodi congelati, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

- Vibrioni patogeni: assenti/g.
- Listeria monocytogenes: minore o uguale a 11/g in 2 u.c. e minore o uguale a 110/g in 3 u.c.

Limiti chimici

- Acidità PH < 8
- TMA (Trimetilammina) 15 - 30 mg/100 gr
- TBA (Ac. Tiobarbiturico) 15 - 30 mg/100 gr
- ABVT (Azoto Basico Volatile Totale) < 25 mg/100 gr REG. CE 2041/2005 e **Reg. (UE) 2017/625** - valori ABVT fissati per specie ittica: punto 1-2-3 REG. CE 2074/2005 -

Tipi di pesce

Tipologia ammesse: filetti sogliola - filetti di platessa - cuore e filetti di merluzzo - nasello filetti e fiore - palombo - seppie - calamari - gamberetti - anelli di totano.

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Su richiesta dovrà essere garantita la possibilità di utilizzare pesce in confezioni di pezzatura inferiore a 2,5 kg.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Filetti di Merluzzo
(Gadus morhua, Gadus aeglefinus)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve sempre essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente; I

filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- i filetti dichiarati senza spine non devono avere spine;
- non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine.

Filetti di platessa (pleuronectes platessa)
(senza pelle)

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve possedere le caratteristiche generali riportate per il prodotto precedente.

I filetti devono essere di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato.

I filetti di platessa surgelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.
Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Palombo
(Mustelus mustelus) e (Mustelus asterias)

Ha un corpo affusolato, una grande pinna caudale sul dorso, cinque fessure branchiali, la pelle liscia ed una colorazione di solito uniforme grigia o grigio-bruna sul dorso e bianca sul ventre.
Esiste solo una tipologia di palombo che presenta delle chiazze sul corpo più o meno scure ed è quella del

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

palombo stellato (Mustelus asterias).
Pesce versatile e relativamente economico, incontra i palati più difficili come per esempio quello dei bambini. Leggero in calorie e ricco in preziosi sali minerali ed oligoelementi, costituisce una alternativa estremamente valida a pesci più rari e più costosi.
Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere dichiarata la zona di provenienza;
- essere in buono stato di conservazione, presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie medesima allo stato di buona freschezza;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, vellutata a temperatura ambiente; I

tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- attacchi parassitari;
- non devono presentare odore, sapore e colore anomali e/o sgradevoli;
- non contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime e devono essere assenti alterazioni microbiche e fungine
- Concentrazioni di metalli pesanti nei limiti della normativa vigente
  Regolamento (UE) 2023/915; **Reg. (UE) 2017/625**; Regolamento (UE) N. 186/2015; Regolamento (UE) N. 1275/2013:

Seppie (sepia officinalis)

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.
Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.
Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.
Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

Molluschi e crostacei

Devono pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, pervenire già cotti.
I crostacei devono riportare la presenza del bollo sanitario sui prodotti o sopra le confezioni originali o sul documento commerciale di accompagnamento; l'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Alimenti conservati

Tonno all'olio extravergine di oliva ed al naturale

Tonno di prima scelta, di produzione possibilmente nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata o su richiesta del committente in vetro, da destinare alla preparazione delle diete speciali.
Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera" non stopposto, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.
Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di **1 mg/kg REG UE 2022/617**.
L'olio di governo deve essere extra vergine.
Devono essere disponibili sia lattine monoporzione che in pezzature superiori da ordinare secondo le esigenze delle diverse cucine.
Deve sussistere la possibilità di ordinare le lattine a numero e non a cartone.
Le confezioni di tonno una volta aperte non possono essere conservate.
È opportuno verificare in etichetta, riportata secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente, che non sia stato aggiunto glutammato monosodico in quanto questo esaltatore di sapidità potrebbe essere indice di scarsa qualità del tonno.
Tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Niente annerimenti, viraggi di colore o tracce di schiumosità in superficie o in profondità.
Se il contenitore non risulta perfettamente integro; o si dovesse riscontrare la presenza di bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata, il prodotto non dovrà essere consumato.
I valori di istamina e dei contaminanti non devono superare i valori prescritti dal regolamento 2073/05.

Miele

Deve provenire da allevamenti apistici preferibilmente biologici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica.
Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.
Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.
Non somministrarlo ai bambini sotto i 3 anni d'età.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi (tale caratteristica deve essere documentata in etichetta o autocertificata dal produttore per ogni fornitura);
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori in vetro con capsula richiudibile, idonei alle esigenze delle singole scuole.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Si deve poter disporre dell'analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Il consumo del miele tal quale è riservato alle sole scuole dell'infanzia, per quanto concerne i nidi d'Infanzia è ammesso l'impiego solo in preparazioni dove venga sottoposto a cottura (dolci).

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1

Bibliografia

- Food safety e Food security – SIVEMP Sanità Pubblica Veterinaria anno 2015.

- Capitolato speciale per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, preparazione e consegna pasti a domicilio previo completamento centro di cottura. ALLEGATO F: Caratteristiche merceologiche. Comune di Padova - Settore Servizi Scolastici.

- Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica. Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010. Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale

- Linee guida nutrizionali per la stesura del capitolato d'appalto. ASL Monza e Brianza- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dipartimento di Prevenzione Medica.

- Linee guida per la l'elaborazione dei capitolati d'appalto in ristorazione collettiva. Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Mantova - Dipartimento di Prevenzione Medica - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

- Piano guida del Servizio di Ristorazione Scolastica. ALLEGATO C: Tabelle merceologiche delle derrate alimentari. Comune di Parma – Settore Educativo.

COMUNE DI PAGLIETA (Prov. Chieti) - arrivo - Prot. 0011127 del 18-09-2026 - Cat. 7 Cl. 1