



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA - UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA
ISTITUTO COMPRESIVO STATALE
MONTALTO UFFUGO - LATTARICO - ROTA GRECA - SAN BENEDETTO ULLANO
Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I Grado
SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE AMBITO 6 - CALABRIA

Via Aldo Moro snc - 87046 MONTALTO UFFUGO (CS)
Telefono 0984-1525338

COD. MECC. CSIC88700T
COD. FISC. 98078060781

E-mail: csic88700t@istruzione.it
Pec: csic88700t@pec.istruzione.it
Web: www.icmontaltouffugocentro.edu.it

Prot. N. 5245 B/26 -C27

Montalto Uffugo, 04/10/2019

Ai Sigg. Genitori
Al Personale docente e Ata Scuola
dell'Infanzia Montalto Uffugo
Centro
Al DSGA
All' Albo dell'Istituzione Scolastica
All' Albo del Plesso
AL Sito WEB

Oggetto: Inizio Servizio Mensa A.S. 2019/2020.

Facendo seguito alla nota del comune di Montalto Uffugo (prot. n° 002222 del 04/10/2020), si comunica che mercoledì 9 ottobre 2019 avrà inizio il servizio mensa **della Scuola dell'Infanzia di Montalto Uffugo Centro**, e pertanto si procederà a effettuare l'orario pomeridiano fino alle ore 16.00 con distribuzione dei pasti alle ore 12.15.

Il personale docente avrà cura di comunicare ai Sigg. Genitori quanto sopra specificato e ad affiggere le tabelle dietetiche e caratteristiche degli alimenti all'Albo del Plesso.

Si allegano:

- 1) Nota del Comune di Montalto Uffugo;
- 2) Vidimazione menu.

Confidando nella consueta e fattiva collaborazione, si porgono cordiali saluti.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Teresa Mancini



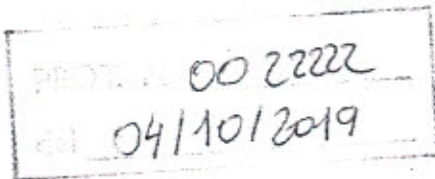
Città di Montalto Uffugo

(Provincia di Cosenza)

SERVIZI AFFARI GENERALI - CULTURA - SPORT - TEMPO LIBERO



Sigg. Dirigenti Scolastici
Istituto Comprensivo Montalto Centro
Istituto Comprensivo Montalto Taverna
Istituto Comprensivo Montalto Scalo
Sede



Oggetto: inizio servizio mensa scolastica.

Si comunica, per gli adempimenti di competenza, che giorno 09 Ottobre 2019, avrà inizio il servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia Statali e Primaria di questo Comune.

Si precisa che affidataria del servizio è la Ditta La Cascina Global Service srl da Roma con sede in via Antilosej n° 25, Roma.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso il Centro produzione Martensson sito in via Chiodo, Rende.

Si allega alla presente copia tabelle dietetiche, menù settimanali e caratteristiche degli alimenti regolarmente vidimati dall'ASP.

Distinti saluti.

Montalto Uffugo, 04.10.2019



Il Responsabile del Servizio
In qualità di RUP
Dott. Angelo/Baffa

A.S.P. REGIONE CALABRIA

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI COSENZA
DISTRETTO SANITARIO MVC
UNITA' OPERATIVA DI IGIENE ALIMENTI

Prot. n° 190/19 MVC

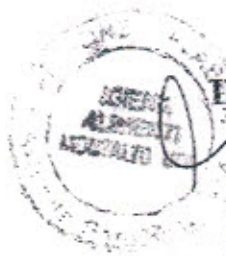
Taverna di Montalto Uff. li 18 settembre 2019

Oggetto: VIDIMAZIONE MENU' A/S 2019/20.

**Al Sig. Sindaco di
MONTALTO UFFUGO**

Di seguito alla Vostra nota n°0019840 del 09/09/19 e pervenuta a questa U.O. in data 18/09/19 prot. n° 189/19 MVC MVC, si trasmette per come richiesto il menù vidimato in ogni sua parte, relativo alle Scuole Statali del Vostro Comune.

Con l'occasione si precisa che, qualora nelle Scuole, vi fossero alunni con esigenze di diete particolari, (intolleranze ad alimenti, celiachia o motivi etnici-religiosi), sarà cura da parte degli Uffici preposti di provvedere alla corretta attuazione delle linee guide, per come disciplinato dalle norme.



Il Responsabile U.O. Igiene Alimenti
Dott.ssa Fiorella Falcone -

Allegato A

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI


Gli alimenti da utilizzare nelle mense scolastiche devono essere di prima scelta, nell'atto della graduazione della qualità e, in ogni caso, in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza che le normative vigenti richiedono, sia per i prodotti alimentari della produzione fino al consumo, sia per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli stessi.

Si precisa:

- a) La pasta di pura semola di grano duro conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, deve essere fornita nei vari formati richiesti dalla tabella dietetica; per la scuola dell'infanzia è richiesto il formato corto adatto all'età.
- b) La pasta fresca (gnocchetti di patate) deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia.
- c) Il riso deve essere di tipo superfino.
- d) Le carni di vitello, di pollo e di tacchino devono essere di prima qualità, fresche refrigerate, prive di parti grasse e tendinose, nonché di altro scarto.
- e) La carne per il tritato deve essere inviata a pezzi interi ai centri di cottura ed ivi tritata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- f) I filetti di pesce surgelato (merluzzo e platessa) devono essere di prima scelta, puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto e con i requisiti previsti dalla normativa vigente.
- g) Il prosciutto cotto deve essere di coscia di suino, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con additivi alimentari nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti dalla normativa vigente; deve essere contenuto in un involucro igienicamente idoneo e recante dati e caratteristiche merceologiche del prodotto. Al consumo, il prosciutto deve presentarsi privo di alterazioni di sapore, di odori, o di colori o di altri difetti ed, in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria.
- h) I latticini freschi, il formaggio da taglio, il burro devono essere di prima qualità e rispondenti alla normativa vigente; il latte per la preparazione da cucina deve essere intero, omogeneizzato, a lunga conservazione U.H.T.
- i) Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e prodotto con latte vaccino, non presentare odori o sapori anomali e non rispondenti al prodotto tipico e deve essere stagionato da almeno 18 mesi.
- j) Le uova devono essere fresche, Cat. A extra. In ogni caso è obbligo far cuocere completamente le uova con procedimento che assicuri una adeguata cottura anche nelle parti interne.
- k) Gli ortaggi surgelati (fagiolini, pisellini, spinaci e bietola) devono essere di prima qualità, teneri, selezionati e devono risultare accuratamente puliti e mondati.
- l) I pisellini ed i fagiolini devono essere di qualità "finissimi".
- m) Le patate devono essere di prima qualità, prive di parti verdi e di germogli.



- n) La frutta di stagione deve essere fresca, di ottima qualità, giunta a naturale maturazione, selezionata e priva di difetti visibili. La stessa, in ogni caso, inclusa quella da sbucciare, deve essere accuratamente lavata con acqua potabile.
- o) Le carote devono essere fresche, di prima qualità, accuratamente lavate con acqua potabile, pulite e private di tutta la parte esterna.
- p) L'olio di oliva deve essere extra vergine e di ottima qualità.
- q) I pomodori pelati devono essere maturi, integri, privi di difetti visibili. I contenitori devono riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, ditta produttrice e confezionatrice, data di scadenza.
- r) Gli odori o aromi (prezzemolo, basilico, sedano, rosmarino, alloro, aglio, cipolla, carota, ecc.), anche se non espressamente citati nella tabella dietetica, sono da utilizzare soltanto nelle preparazioni dei cibi che comunemente li prevedono, nei limiti qualitativi e quantitativi consentiti nell'alimentazione infantile, accuratamente lavati con acqua potabile e, in ogni caso, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- s) Il pane deve essere fresco, di produzione giornaliera, ben lievitato, ben cotto e rispondenti ai requisiti previsti dalla normativa vigente.
- t) Le verdure miste per minestrone nonché i legumi secchi, per la scuola dell'infanzia, devono essere passati al termine della cottura.
- u) La grammatura degli ortaggi e della frutta è riferita alla parte edibile.
- v) In generale la grammatura è riferita da alimento crudo.
- w) L'acqua, oligominerale naturale, deve essere in bottiglia da 50 cl.
- x) I prodotti dovranno, preferibilmente, avere provenienza "Km 0 o filiera corta".
- y) Gli alimenti ed i cibi preparati devono essere conservati e mantenuti con le modalità ed alle temperature specificatamente previste dalle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains some illegible text and a central emblem.

Allegato B

SCUOLA DELL'INFANZIA

TABELLE DIETICHE: COMPOSIZIONE E GRAMMATURA INDICATIVA PER PORZIONE

ALIMENTI	GRAMMI	ALIMENTI	GRAMMI
PRIMI PIATTI		PRIMI PIATTI	
PASTA AL POMODORO		PASTA FRESCA AL POMODORO	
Pasta (tipo corto)	Gr. 60	Pasta fresca	Gr. 50
Pomodori pelati	Gr. 50	Pomodori pelati	Gr. 50
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
Parmigiano	Gr. 04	Parmigiano	Gr. 04
PASTA E LEGUMI SECCHI		PASTA E PISELLI	
Pasta (tipo corto)	Gr. 40	Pasta (tipo corto)	Gr. 50
Fagioli, lenticchie e ceci	Gr. 30	Piselli (surgelati)	Gr. 40
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
Sale e aromi	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.
PASTA E PATATE		PASTA E MINISTRONE	
Pasta (tipo corto)	Gr. 50	Pasta (tipo corto)	Gr. 40
Patate	Gr. 60	Verdure miste	Gr. 60
Pomodori pelati	Gr. 15	Olio di oliva	Gr. 04
Olio di oliva	Gr. 04	Parmigiano	Gr. 04
Parmigiano	Gr. 04	Sale e aromi	Q.b.
PASTA AL RAGU'		PASTA CON ZUCCHINE, CAROTE E POMODORI	
Pasta (tipo corto)	Gr. 50	Pasta (tipo corto)	Gr. 50
Ragu' di carne	Gr. 30	Zucchine	Gr. 30
Verdure per soffritto	Gr. 10	Carote	Gr. 15
Pomodori pelati	Gr. 15	Pomodori pelati	Gr. 10
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr.04
Sale e aromi	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.
RISO AL POMODORO		RISO CON MINISTRONE	
Riso	Gr. 60	Riso	Gr. 40
Pomodori pelati	Gr. 40	Verdure miste	Gr. 60
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
Parmigiano	Gr. 04	Parmigiano	Gr. 04
Sale e aromi	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.

17 SET 2019 REGIONE CALABRIA
 AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI COSENZA
 U.O. SERVIZIO DI DIETETICA E NUTRIZIONE
 R. SANITARIO PROVINCIALE
 (Decreto 10/2019)

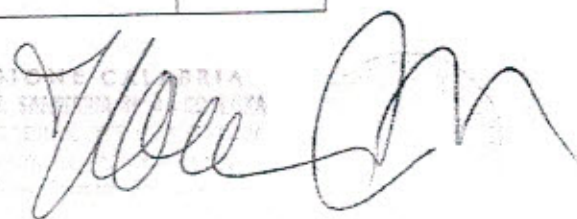
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

RISO E PATATE		RISOTTO CON ZUCCA GIALLA O FIORI DI ZUCCA	
Riso	Gr. 50	Riso	Gr. 60
Patate	Gr. 60	Zucca o fiori di zucca	Gr. 40
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
Parmigiano	Gr. 04	Parmigiano	Gr. 04
Sale e aromi	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.
TIMBALLO DI PASTA AL FORNO		TRANCIO DI PIZZA MARGHERITA	
Pasta (tipo corto)	Gr. 60	Pasta di pane	Gr. 150
Carne tritata	Gr. 25	Pomodori pelati	Gr. 30
Caciocavallo	Gr. 15	Mozzarella	Gr. 30
Pomodori pelati	Gr. 50	Olio di oliva	Gr. 04
Olio di oliva	Gr. 04		
Parmigiano	Gr. 04		
Sale e aromi	Q.b.		
SECONDI PIATTI		SECONDI PIATTI	
COTOLETTA AL FORNO		HAMBURGER DI VITELLO	
Carne (tacchino, pollo, vitello)	Gr. 85	Carne di vitello (macinato)	Gr. 70
Pane macinato	Q.b.	Parmigiano	Gr. 04
Uova	Q.b.	Olio di oliva	Gr. 04
Olio di oliva	Gr. 04	Sale e aromi	Q.b.
Sale e aromi	Q.b.		
PIZZAIOLA DI VITELLO		SOVRACOSCE DI POLLO	
Fettina di vitello	Gr. 70	Sovracosce di pollo	Gr. 140
Pomodori pelati	Gr. 30	Olio di oliva	Gr. 04
Olio di oliva	Gr. 04	Sale e aromi	Q.b.
Sale e aromi	Q.b.		
POLPETTE DI VITELLO ALLA GENOVESE		BOCCONCINI DI MOZZARELLA	n. 3 da 30 gr. cadauno
Carne di vitello	Gr. 50		
Pane grattugiato	Q.b.	CACIOCAVALLO	Gr. 40
Pomodori pelati	Gr. 30		
Uova	Q.b.	PROSCIUTTO COTTO, CRUDO E BRESAOLA	Gr. 50
Parmigiano	Gr. 04		
Sale e aromi	Q.b.		

10 SET. 2013

REGIONE CALABRIA
AZIENDA SEMPLICE DI S. GIOVANNI
S. GIOVANNI S. GIOVANNI



BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO (Surgelati)		FILETTO DI PLATESSA O SOGLIOLA IMPANATA AL FORNO	
Bastoncini	n. 3 da 30 gr.cadauno	Filetto di platessa o sogliola (surgelati)	Gr. 100
Olio di oliva	Q.b.	Olio di oliva	Q.b.
MERLUZZO GRATINATO AL FORNO O POLPETTE DI MERLUZZO		FRITTATA CON PARMIGIANO AL FORNO	
Filetto di merluzzo	Gr. 90	Uova	1
Pane grattugiato	Q.b.	Parmigiano	Q.b.
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
FRITTATA AL FORNO CON ZUCCHINE			
Uova	1		
Zucchine	Gr. 30		
Parmigiano	Q.b.		
Olio di oliva	Gr. 04		
Sale	Q.b.		
CONTORNI		CONTORNI	
INSALATA DI POMODORI		INSALATA DI FAGIOLINI	
Pomodori	Gr. 80	Fagiolini (surgelati)	Gr. 70
Olio di oliva	Gr. 06	Olio di oliva	Gr. 04
Sale e aromi	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.
SPINACI O BIETOLA SALTATI IN PADELLA		PISELLI IN UMIDO	
Spinaci e bietola (surgelati)	Gr. 70	Piselli (surgelati)	Gr. 60
Olio di oliva	Gr. 04	Olio di oliva	Gr. 04
Sale	Q.b.	Sale e aromi	Q.b.
PATATE LESSE O AL FORNO		ZUCCHINE GRATINATE	
Patate	Gr. 100	Zucchine	Gr. 70
Olio di oliva	Gr. 04	Pane grattugiato	Q.b.
Sale e aromi	Q.b.	Parmigiano	Gr. 04
CAROTE AD INSALATA		Olio di oliva	Gr. 04
Carote	Gr. 70	Sale e aromi	Q.b.
Olio di olive	Gr. 04		
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	Gr. 120	PANE	Gr. 50

18 SET 2018

[Handwritten signatures]