



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

**VALIDAZIONE MENÙ**

Rif. n°. protocollo 0024797/26

Rif. ID Dossier\_765.....

**COMUNE** / SCUOLA PRIVATA / ASILO NIDO / ALTRO

CREMA – Asili nido.....

TIPOLOGIA MENÙ

 AUTUNNO/INVERNO PRIMAVERA/ESTATE**ESITO VALUTAZIONE****VALIDATO** **NON VALIDATO** 

IDONEITÀ DOCUMENTALE

 Modulo invio menu Autovalutazione dei Requisiti Nutrizionali Ristorazione Scolastica

REQUISITI

|                                     |    |  |
|-------------------------------------|----|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1. | Verdura di stagione almeno <b>1 porzione</b> cotta o 1 porzione cruda ad ogni pasto (patate e legumi non sono da considerarsi verdura di stagione – vedi punto 5 e 7)  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2. | Frutta di stagione almeno <b>1 porzione</b> al giorno  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3. | Frutta e verdura almeno <b>3 tipologie</b> a settimana   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 4. | Piatti a base di cereali (avena, grano, riso, orzo, farro, farina di mais, miglio, grano saraceno, etc.) almeno <b>3 tipologie</b> a settimana   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 5. | Patate massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane, e devono essere abbinate a un primo piatto in brodo a base di verdura o proposte in sostituzione a un primo piatto a base di cereali |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1. | Pesce almeno <b>1 volta</b> a settimana<br>Il pesce in scatola può essere utilizzato esclusivamente come ingrediente e come seconda opzione di pesce della settimana, massimo <b>1 volta</b> nel menù  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2. | Legumi almeno <b>1 volta</b> alla settimana, preferibilmente come secondo piatto   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3. | Carne rossa massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane<br>Non ammessi affettati e insaccati nemmeno come ingrediente  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 4. | Uova massimo <b>1 volta</b> a settimana  |



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

|                                     |     |  |
|-------------------------------------|-----|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 5.  | Formaggio massimo <b>1 volta</b> a settimana<br>Pizza margherita massimo <b>2 volte</b> nel menù se elaborato su 4 e 5 settimane – massimo <b>3 volte</b> nel menù se elaborato su 6 settimane |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 6.  | Utilizzo esclusivo di olio EVO in tutte le preparazioni  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 7.  | Utilizzo di sale in modica quantità e solo iodato  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 8.  | Pane a ridotto contenuto di sale ( $\leq 1,7\%$ sul peso della farina)   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 9.  | Grammature conformi con Linea Guida ristorazione scolastica/collettiva dell'ATS Val Padana   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 10. | Variabilità del menù stagionale articolato su almeno 4 settimane   |

**MODIFICHE RICHIESTE**

DATA...17/03/2026.....

FIRMA

**Greta Domeneghini**

Dietista

ATS della Val Padana