

ALLEGATO B) SPECIFICHE ALLA TABELLA DIETETICA

Il **tonno** può sostituire una pietanza nei mesi di maggio e giugno

Il **prosciutto cotto** è senza polifosfati

Il **formaggio** sarà: caciotta, stracchino, robiola, mozzarella, emmenthal

Il **pesce** è surgelato

I **fagiolini** e i **pisellini** di contorno sono surgelati

Le **verdure per il minestrone** possono essere surgelate esclusivamente per le tipologie che non è possibile reperire fresche

I **ceci** e i **fagioli** di contorno sono secchi

Le **lasagne al forno** potranno essere sostituite con pasta o riso freddo nel mese di giugno

Lo **spezzatino con verdura** può essere in bianco nei mesi di ottobre, maggio, giugno

La **frittata**, le **polpette** e il **polpettone** sono cotti al forno

I **soffritti**, **fritti**, **dadi**, non sono assolutamente utilizzati

Il **puree** è fatto esclusivamente con patate fresche

Operazioni preliminari alla cottura e tecniche di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento nella cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali;
- la carne macinata e il formaggio grattugiato devono essere preparati in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

La **tabella dietetica** può subire modifiche e/o integrazioni, concordate con il responsabile comunale, in relazione a:

- grado di accettazione da parte dell'utenza;
- proposte da parte di organismi competenti (v. A.S.L.);
- applicazione di più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

Le quantità da somministrare sono quelle allegate per ciascun alimento previsto nella tabella dietetica, nella quale è riportato il peso degli ingredienti previsti per la preparazione. Tali pesi sono da intendere a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.