



Comune di Barano d'Ischia

Stazione di cura, soggiorno e turismo
(Provincia di Napoli)

Barano d'Ischia, 02.02.2023

Al Dirigente Scolastico
del Circolo Didattico di
Barano d'Ischia

Oggetto: trasmissione nuovo menù mensa scolastica e modello di istanza per pasto differenziato.

In riferimento all'oggetto, si trasmette il menù vidimato dall'ASL, relativo al periodo invernale e a quello estivo.

Con la presente si chiede di rendere noto il menù ai genitori e di concordare la data di inizio del menù estivo.

Si allega, inoltre, il modello di istanza per pasto differenziato, che deve essere presentato dal genitore, unitamente alla certificazione medica. Sarà cura di questo Ente richiedere la dieta differenziata all'Asl.

Distinti saluti.



Il Responsabile del Procedimento

Dot.ssa Gerarda Ceratiempo

Via Corrado Buono – 80070 Barano d'Ischia (NA)
e-mail: sociale@comunebarano.it



Dipartimento di Prevenzione

UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione
PEC: sian@pec.aslnapoli2nord.it
email: sian@aslnapoli2nord.it
Direttore dott. Luigi Castellone
SETTORE NUTRIZIONE

Prot.

5153

02/02/23

Alla Dott.ssa Gerarda Cenatiempo
Comune di Barano d'Ischia
PEC: protocollo@pec.comunebarano.it

Oggetto: richiesta parere menù mensa scuola dell'infanzia Barano d'Ischia

Si trasmettono in allegato le tabelle dietetiche validate primavera /estate e autunno/inverno per la Mensa scolastica (Scuola Infanzia/primaria) del Vs. Comune.

Si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti e per confermare la propria disponibilità per ogni eventuale ulteriore consulenza.

Pozzuoli, li 02/02/2023

Dott. Andrea Tondini

Dirigente Medico SIAN ASL NA 2 NORD
Settore Nutrizione

COMUNE DI BARANO D'ISCHIA
Protocollo Arrivo N. 1213/2023 del 02-02-2023
Doc. Principale - Copia Documento

Regione Campania - Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord - costituita ex art. 2, comma 1, lettera a) della L.R. n. 16 del 28 novembre 2008 sede legale: Via Michelarcangelo Lupoli, 27 - 80027 Frattamaggiore (NA) - Partita Iva 06321661214 - Codice Fiscale 96024110635
UOC Igiene degli alimenti e nutrizione - via C. Alvaro, 8 - Sede di: Pozzuoli - Tel: 08118840700/0
Sito web: www.aslnapoli2nord.it



COMUNE DI BARANO D'ISCHIA
Protocollo Partenza N. 1221/2023 del 02-02-2023
Doc. Principale - Copia Documento

REGIONE CAMPANIA
 AZIENDA SANITARIA NAPOLI 2 NORD
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 Direttore: Dott. Luigi Castellone
 Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione



Settore Nutrizione
 Via Corrado Alvaro, 6
 Monasterace - Pozzuoli
 Tel. 081/418840680

Comune di Barano d'Ischia MENU PRIMAVERA/ESTATE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA A.S. 2022-2023

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Pasta con piselli/Filetto di platessa al forno/Insalata mista /Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con pomodoro fresco e basilico/Bastoncini di merluzzo al forno/Patate al forno/Frutta di stagione/Pane bianco	Pasta primavera - Omelette con zucchine Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e patate/Prosciutto cotto I qualità/Fagiolini all'insalata Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>
MARTEDI	Pasta integrale con zucchine Prosciutto cotto di I qualità Spinaci al limone Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta con zucchine Petto di pollo/Mais e carote/Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con pomodoro fresco e basilico Filetto di platessa al pomodoro/Patate/Frutta di stagione/ <u>Pane integrale</u>	Pasta e piselli Formaggio Spinaci all'agro Frutta di stagione <u>Pane bianco</u>
MERCOLEDI	Pasta primavera Arista di maiale al forno Piselli in umido Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Polpettine di melanzane al forno Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta di stagione Pane bianco	Pasta fredda all'insalata Roast Beef al forno Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>
GIOVEDI	Pasta e lenticchie Pomodori e mais Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso all'insalata Fesa di tacchino al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Riso al pomodoro Arista di maiale al forno/Insalata verde Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Pasta e lenticchie Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco
	Riso al minestrone	Pasta e lenticchie	Pasta con lenticchie	Pasta integrale con crema di zucchine/Bastoncini di merluzzo
VENERDI	Formaggio a fette Carote all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Spinaci al parmigiano Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Formaggio Spinaci al forno Frutta di stagione Pane bianco	al forno/Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e g. 50 (primaria) (1 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. Due venerdì al mese (II e IV settimana) il primo e il secondo piatto saranno sostituiti con pizza, olio, pomodoro e parmigiano. Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione



Dipartimento di Prevenzione

UOC Igiene degli Alimenti e Nutrizione

PEC: sian@pec.aslnapoli2nord.it

email: sian@aslnapoli2nord.it

Direttore dott. Luigi Castellone

SETTORE NUTRIZIONE

Prot. 5153

02/02/23

Alla Dott.ssa Gerarda Cenatiempo
Comune di Barano d'Ischia
PEC: protocollo@pec.comunebarano.it

Oggetto: richiesta parere menù mensa scuola dell'infanzia Barano d'Ischia

Si trasmettono in allegato le tabelle dietetiche validate primavera /estate e autunno/inverno per la Mensa scolastica (Scuola Infanzia/primaria) del Vs. Comune.

Si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti e per confermare la propria disponibilità per ogni eventuale ulteriore consulenza.

Pozzuoli, li 02/02/2023

Dott. Andrea Tondini

Dirigente Medico SIAN ASL NA 2 NORD

Settore Nutrizione

COMUNE DI BARANO D'ISCHIA
Protocollo Arrivo N. 1213/2023 del 02-02-2023
Doc. Principale - Copia Documento

Regione Campania - Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord - costituita ex art. 2, comma 1, lettera a) della L.R. n. 16 del 28 novembre 2008 sede legale: Via Michelangelo Lupoli, 27 - 80027 Frattamaggiore (NA) - Partita Iva 06321661214 - Codice Fiscale 96024110635
UOC Igiene degli alimenti e nutrizione - via C. Alvaro, 8 - Sede di: Pozzuoli - Tel: 08118840700/0

Sito web: www.aslnapoli2nord.it



SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO

ITALCERT

UNI EN ISO 9001

COMUNE DI BARANO D'ISCHIA
Protocollo Partenza N. 1221/2023 del 02-02-2023
Doc. Principale - Copia Documento

Comune di Barano d'Ischia MENU AUTUNNO/INVERNO SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA A.S. 2022-2023

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDI	Riso con zucca Prosciutto cotto di I qualità Insalata mista Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con sugo di pomodoro/petto di pollo Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta integrale con zucca Arista di maiale al forno Spinaci al limone Frutta di stagione Pane bianco	Pasta alla bolognese Filetto di platessa al forno Carote lesse Frutta di stagione
MARTEDI	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Polpettine di melanzane al forno Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Riso al sugo di pomodoro Omelette al forno con patate Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>	Pasta e lenticchie Insalata mista con mais Frutta di stagione <u>Pane integrale</u>
MERCOLEDI	Pasta integrale al sugo di pomodoro Arista di maiale al forno Purea di patate Frutta di stagione Pane bianco	Pasta al ragù Formaggio spalmabile Spinaci all'agro Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Carote e mais Frutta fresca Pane bianco	Pasta con patate Prosciutto cotto di I qualità Carote all'agro Frutta di stagione Pane bianco
GIOVEDI	Pasta e lenticchie Formaggino Spinaci al forno Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso al pomodoro Filetto di platessa al forno Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Riso con minestrone di verdure Bastoncini di pesce Insalata mista Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>	Pennette integrali al sugo di pomodoro/Formaggino a fette Insalata verde Frutta di stagione <u>Pane a ridotto contenuto di sale</u>
VENERDI	Riso con minestrone di verdure Bastoncini di merluzzo al forno Fagiolini all'insalata Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Insalata mista con mais Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e lenticchie Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco	Pasta e fagioli Spinaci al parmigiano Frutta di stagione Pane bianco

N.B. panino tipo rosetta da g. 30 (infanzia) e g. 50 (primaria) (1 volta a settimana integrale e 1 volta a ridotto contenuto di sale). Acqua minerale ml 250. Sale iodato q.b. Frutta fresca di stagione gr 150. Olio extravergine di oliva gr 10. Un giorno a settimana prevedere l'utilizzo di alimenti biologici. Due venerdì al mese (II e IV settimana) il primo e il secondo piatto saranno sostituiti con pizza, olio, pomodoro e parmigiano. Si rimanda al file allegato il controllo delle tabelle dietetiche con la composizione

dei pasti e le relative grammature.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Igiene Degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone
Via Corrado Alvaro 8 80078 Pozzuoli (NA)
Tel 081/18840682 - 081/18840680
e-mail: sian@pec.asnapoli2nord.it
andrea.tondini@asnapoli2nord.it

MODELLO B (richiesta di dieta differenziata)

Al Sindaco del Comune di

oppure

Al Dirigente Scolastico del

Anno scolastico ___/___

Il/la sottoscritt _____ padre/madre
dell'alunn _____ frequentante la Classe Sez.....
della Scuola _____
(recapito telefonico di un genitore.....)

CHIEDE

che al/alla figlio/a venga somministrata dieta differenziata per:

- Allergia o intolleranza a
- Celiachia
- Obesità
- Diabete
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Altro: (specificare.....)

Al riguardo allega la certificazione medica che riporta anche la durata della dieta.

- Dieta per motivi etico-religiosi con l'esclusione dei seguenti alimenti:
(specificare

Tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico e non c'è bisogno di presentare certificazione medica.

I dati personali saranno trattati in conformità al D. Lgs. 196/2003 (art.13)

Data _____

Firma _____