

2.2 Allergia alle proteine del latte

L'allergia alle proteine del latte vaccino (APLV) è determinata dalla presenza di proteine nel latte, di cui la più importante è la caseina insieme a α -lattoalbumina e β -lattoglobulina.

ALIMENTI DA ESCLUDERE:

- Latte (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato, ecc.)
- Alimenti contenenti latte come ingrediente (es. yogurt, formaggi)
- Alimenti contenenti derivati del latte (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

TERMINI CHE DEFINISCONO LA PRESENZA DELL'ALLERGENE IN ETICHETTA:

Latte, latte in polvere, latte condensato, yogurt, panna, formaggio, burro, margarina, 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), lattealbumina, lattealbumina fosfato, lattoglobulina, aromi artificiali del burro caglio, proteine del latte o vaccine, aromi naturali.

NB: In etichetta gli ingredienti identificati come allergeni da dicembre 2014 dovranno essere evidenziati (es. carattere in grassetto)

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE

QUANDO IL MENU PREVEDE		UTILIZZABILE	SOSTITUIRE CON
CONDIMENTI	Olio extra- vergine di oliva o olio di arachidi	SI	-----
	Burro	NO	Olio extra- vergine di oliva o di arachidi
PRIMI PIATTI	Primi piatti contenenti latte, grana, burro, besciamella, o formaggi	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
CONTORNI	Purè di patate	NO	Patate
CONTORNI	Contorni contenenti latte, burro, grana, besciamella, o formaggi	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
PIZZA	Pizza contenente mozzarella o formaggi	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione
SECONDI PIATTI	Prosciutto cotto	SI	-----
SECONDI PIATTI	Prosciutto di tacchino	VERIFICARE ETICHETTA	-----
SECONDI PIATTI	Secondi piatti contenenti latte, burro, grana, besciamella o formaggi	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
DOLCI	Dolci contenenti latte o burro	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, servire una pietanza alternativa

QUANDO IL MENU PREVEDE		UTILIZZABILE	SOSTITUIRE CON
DOLCI	Budino ottenuto da preparato	NO	Servire una pietanza alternativa
DOLCI	Gelato confezionato	VERIFICARE ETICHETTA	-----

L'intolleranza al lattosio segue lo stesso regime dietetico previsto per l'allergia alle proteine del latte. Nell'intolleranza al lattosio, se previsto dal certificato medico, è possibile consumare yogurt e formaggi stagionati.

2.3 Allergia alla frutta a guscio

E' una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare shock anafilattici fatali. La frutta a guscio comprende mandorle, noci, noci del Brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi. E' consuetudine considerare spesso la frutta a guscio sinonimo del termine "frutta secca" inglobando pertanto alla categoria anche altri prodotti, in particolare l'arachide, nonostante nella legislazione inerente gli allergeni e nelle linee guida (vedi Allergie alimentari e sicurezza del Consumatore, Ministero della Salute) tale legume sia nettamente separato dalla frutta a guscio e considerato come allergene a sé stante.

E' pertanto importante verificare se la dicitura "frutta a guscio" riportata sulle domande di dieta speciale comprende anche l'arachide.

ALIMENTI DA ESCLUDERE:

- Frutta a guscio: mandorle, noci, noci del Brasile, noce pecan, noce macadamia, anacardi, nocciole, pinoli, pistacchi
- Alimenti contenenti come ingrediente la frutta a guscio
- Alimenti contenenti derivati della frutta a guscio (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del D.Lgs. n.114/2006)

TERMINI CHE DEFINISCONO LA PRESENZA DELL'ALLERGENE IN ETICHETTA:

Mandorle, noci, noci del Brasile, noce macadamia, noce pecan, anacardi, pinoli, nocciole, pistacchi, frutta secca, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli e grassi vegetali, proteine vegetali, margarina, grassi vegetali idrogenati, "può contenere tracce di frutta a guscio", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizza frutta a guscio".

NB: In etichetta gli ingredienti identificati come allergeni da dicembre 2014 dovranno essere evidenziati (es. carattere in grassetto)

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALLA FRUTTA A GUSCIO

QUANDO IL MENU PREVEDE		UTILIZZABILE	SOSTITUIRE CON
PRIMI PIATTI	Primi piatti contenenti frutta a guscio (es. pasta al pesto)	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
SECONDI PIATTI	Prosciutto cotto, prosciutto di tacchino	VERIFICARE ETICHETTA	-----
SECONDI PIATTI	Formaggio	SI	-----
SECONDI PIATTI	Secondi piatti contenenti frutta a guscio	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
DOLCI	Dolci contenenti frutta a guscio	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, servire una pietanza alternativa
DOLCI	Budino ottenuto da preparato	VERIFICARE ETICHETTA	-----
DOLCI	Gelato confezionato	VERIFICARE ETICHETTA	-----

2.4 Allergia alle arachidi

E' una fra le allergie più diffuse e può manifestarsi in reazioni gravi. Per le persone allergiche ingerire o entrare in contatto anche con piccole quantità di prodotto anche per inalazione, può causare shock anafilattici fatali.

Le arachidi, dette anche noccioline americane, sono dei legumi e possono essere utilizzate come ingredienti oppure consumate tal quali come frutta secca, salate o tostate.

ALIMENTI DA ESCLUDERE:

- Arachidi
- Alimenti contenenti come ingrediente le arachidi
- Alimenti contenenti derivati dell'arachide (indicazione obbligatoria in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011), esempio l'olio di arachidi

TERMINI CHE DEFINISCONO LA PRESENZA DELL'ALLERGENE IN ETICHETTA

Arachidi, frutta secca, olio di arachide, olio di semi vari, oli e grassi vegetali, burro di arachide, proteine vegetali, farina di arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati, "può contenere tracce di arachidi" o "di frutta a guscio", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti a base di arachidi" o "di frutta a guscio".

NB: In etichetta gli ingredienti identificati come allergeni da dicembre 2014 dovranno essere evidenziati (es. carattere in grassetto)

SCHEMA DIETETICO PER ALLERGIA ALL'ARACHIDI

QUANDO IL MENU PREVEDE		UTILIZZABILE	SOSTITUIRE CON
CONDIMENTI	Olio di arachide	NO	Olio extra- vergine di oliva o olio di mais
CONDIMENTI	Olio extra- vergine di oliva	SI	-----
CONDIMENTI	Burro	SI	-----
PRIMI PIATTI	Primi piatti contenenti arachidi o derivati (es. olio di arachide)	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
SECONDI PIATTI	Secondi piatti contenenti arachidi o derivati (es. olio di arachide)	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, preparare una pietanza alternativa
DOLCI	Dolci contenenti frutta a guscio	NO	Togliere l'ingrediente dalla preparazione. Se non attuabile, servire una pietanza alternativa
DOLCI	Budino ottenuto da preparato	VERIFICARE ETICHETTA	Servire una pietanza alternativa
DOLCI	Gelato confezionato	VERIFICARE ETICHETTA	Servire una pietanza alternativa

3. INTOLLERANZE ALIMENTARI

3.1 Intolleranza al lattosio

Il lattosio è lo zucchero contenuto nel latte. Normalmente, l'enzima chiamato lattasi, presente nell'intestino tenue, scompone il lattosio in zuccheri più semplici (glucosio e galattosio) che entrano poi in circolo nel sangue. Quando l'attività enzimatica è ridotta, il lattosio non viene scomposto e viene trasportato nell'intestino crasso dove viene fermentato dai batteri presenti in quella parte del corpo. Questo può determinare sintomi come flatulenza, dolore intestinale e diarrea.

La quantità di latte e latticini tale da determinare sintomi di intolleranza è molto variabile. I formaggi stagionati, che hanno un basso contenuto di lattosio, e i prodotti a base di latte fermentato, come lo yogurt, sono in genere ben tollerati.

L'intolleranza al lattosio segue lo stesso regime dietetico previsto per l'allergia alle proteine del latte. Nell'intolleranza al lattosio, se previsto dal certificato medico, è possibile consumare yogurt e formaggi stagionati.

4. LA CELIACHIA

La celiachia è una malattia che comporta una condizione permanente di intolleranza al glutine. Per trattare la celiachia, attualmente, occorre escludere dal proprio regime alimentare il glutine e quindi alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza.

La celiachia può colpire qualsiasi fascia d'età, ma è considerata tipica dell'infanzia.

L'intolleranza nei bambini si evidenzia durante lo svezzamento con l'inserimento del glutine nella dieta, con un quadro clinico caratterizzato da diarrea, vomito, anoressia, irritabilità, arresto della crescita o calo di peso. Può causare anche dolori addominali e anemia.

L'intolleranza comunque può comparire, più o meno acutamente, in un periodo qualsiasi della vita, spesso dopo un evento stressante quale una gravidanza, un intervento chirurgico o un'infezione intestinale.

Le manifestazioni cliniche sono molto varie: alcuni soggetti presentano un quadro classico di malassorbimento con diarrea, perdita di peso e carenze nutritive multiple; altri, invece, riferiscono uno o più sintomi cronici spesso estranei all'apparato digerente. Sono comuni disturbi quali crampi, debolezza muscolare, formicolii, emorragie, gonfiore alle caviglie, dolori ossei, facilità alle fratture, alterazioni cutanee, afte, disturbi psichici. Molto frequente è l'anemia da carenza di ferro.

Esistono anche soggetti che non lamentano sintomi o nei quali i disturbi sono talmente modesti da non richiedere l'intervento del medico; vengono diagnosticati solo perché nell'ambito familiare c'è una persona affetta da celiachia.

Non raramente alla celiachia sono associate malattie quali diabete, artrite reumatoide, epatite cronica attiva, alterazioni della tiroide e dermatite erpetiforme

IL GLUTINE

è un complesso proteico presente in alcuni cereali (frumento, segale, orzo, avena*, farro, spelta, kamut, triticale). Il suo consumo da parte del celiaco porta a reazioni avverse ed a gravi danni alla mucosa intestinale quali l'atrofia dei villi intestinali.

Con dieta aglutinata si definisce il trattamento della celiachia basato sull'eliminazione dalla dieta di tutti i cereali contenenti glutine.

** Per quanto riguarda l'avena, le evidenze sperimentali indicano che la stragrande maggioranza dei celiaci può tollerarla, tuttavia si preferisce precauzionalmente non includerla nella dieta priva di glutine soprattutto per il rischio di contaminazione" - Ministero della Salute nella Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia, settembre 2010*

Tratto da AIC- Associazione Italiana Celiachia

ALIMENTI DA ESCLUDERE:

- FRUMENTO (GRANO), ORZO, SEGALE, FARRO, KAMUT, GRANO BULGUR, SPELTA, TRITICALE, AVENA
- Alimenti contenenti i cereali sopra elencati, come: farina, semolino, pasta, pane, grissini, crackers, fette biscottate, pangrattato, pizza, biscotti, torte, bulgur, cous cous, cibi infarinati o impanati

TERMINI CHE DEFINISCONO LA PRESENZA DELL'ALLERGENE IN ETICHETTA

Glutine, frumento, grano, orzo, segale, farro, kamut, spelta, triticales, avena, amido, semolino, pangrattato, "può contenere tracce di glutine", "prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano anche ingredienti contenenti glutine".

NB: In etichetta gli ingredienti identificati come allergeni da dicembre 2014 dovranno essere evidenziati (es. carattere in grassetto)

ALIMENTI NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE:

- Riso, mais, patate, brodo vegetale o di carne
- Tutte le carni e i pesci, prosciutto crudo, formaggi stagionati, uova, burro,
- Verdura, legumi, frutta
- Tutti i tipi di oli, sale ed erbe aromatiche
- Alimenti sott'olio, funghi freschi e secchi, olive
- Prosciutto crudo
- Latte, panna fresca, caffè, tè, camomilla e tisane, bibite gassate, zucchero, miele

Per tali prodotti va comunque verificata in etichetta l'assenza del glutine come ingrediente oppure come contaminante accidentale

ALIMENTI A RISCHIO

(prodotti senza glutine, ma a rischio di contaminazione nelle varie fasi di produzione):

- salse e sughi pronti, margarina
- farine di mais, farina per polenta istantanea, riso, castagne, ecc.
- insaccati e salumi, formaggio già grattugiato
- dadi, preparati ed estratti di brodo o insaporitori, maionese, senape e salse pronte
- zuppe, minestre o liofilizzati già pronte
- patatine fritte, formaggini a pasta filante e spalmabili
- creme, dessert, budini, gelati
- curry, gelatina alimentare, colla di pesce

5. MALATTIE METABOLICHE

5.1 Diabete

Comunemente il termine “diabete” è utilizzato per indicare una malattia cronica, caratterizzata da un'elevata concentrazione di glucosio nel sangue, a sua volta causata da una carenza (assoluta o relativa) di insulina nell'organismo umano. Le forme più comuni di diabete sono:

- diabete insulino resistente (diabete tipo 2)
- diabete insulino dipendente (diabete tipo 1)

GESTIONE DELLA DIETA

La preparazione del pasto deve basarsi fedelmente su quanto viene indicato sul certificato medico: nel caso si facesse riferimento all'esclusione di alcuni specifici alimenti o ingredienti, essi andranno ovviamente evitati.

Nel caso di diabete insulino dipendente (diabete di tipo 1) è frequente che vi siano restrizioni sulla quantità di pietanza da distribuire all'utente. Tali variazioni potrebbero essere necessarie per compensare un menu ricco di carboidrati semplici o complessi, oppure per riequilibrare un determinato livello glicemico dell'utente calcolato considerando anche le sue abitudini alimentari e il suo stile di vita.

Le quantità di pietanze da servire sono trasmesse solitamente attraverso delle tabelle allegate al certificato medico, oppure possono essere comunicate direttamente alla cucina dai genitori dell'alunno. Le quantità sono solitamente espresse considerando il peso degli alimenti a crudo.

Nel caso di diabete insulino resistente (diabete tipo 2) il menu in generale non subisce modifiche se non espressamente indicato nel certificato ma, come nel caso del diabete di tipo 1, ci potrebbero essere eventuali limitazioni per quanto riguarda le grammature.

Possibili alimenti di cui può essere prevista l'esclusione:

Dolci e dessert; alcuni tipi di frutta ad elevato valore zuccherino: uva, kiwi, banana, cachi, castagne, fichi.

5.2 Favismo

Il favismo è un difetto congenito di un enzima normalmente presente nei globuli rossi, la glucosio-6-fosfato-deidrogenasi. Quando il soggetto che è carente ingerisce fave o alcuni tipi di legumi (tra cui i piselli), si scatena un'improvvisa distruzione dei globuli rossi (emolisi).

GESTIONE DELLA DIETA

Nella realizzazione del pasto è necessario eliminare le fave e si farà attenzione che non siano presenti in semilavorati o prodotti confezionati. E' opportuno richiedere eventualmente ai genitori se è necessario escludere dalla dieta anche tutti gli altri tipi di legumi previsti nel menu.

6. GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

6.1 ACQUISIZIONE DEI DATI

La richiesta di dieta speciale deve essere fornita in forma scritta alle strutture incaricate della distribuzione del pasto. Copia del certificato va fornita anche alla cucina che si occupa della preparazione (qualora fosse diversa dal centro di distribuzione).

La richiesta può essere inoltrata a Risto 3 in una delle seguenti modalità:

- Certificato medico: consegnato dal genitore, dalla scuola, o dal committente di riferimento (esempio Comunità di Valle)
- Documento riassuntivo: consegnato dal committente di riferimento (esempio Comunità di Valle), indicante i dati dell'utente, la patologia, gli alimenti permessi e vietati

La modalità viene solitamente scelta dal committente del servizio.

6.2 ALIMENTI DA ESCLUDERE E POSSIBILI ALTERNATIVE

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta:

- Preparazioni che prevedono nella ricetta l'utilizzo dell'allergene tal quale o come derivato
- Prodotti in cui l'allergene o i suoi derivati figurino in etichetta

6.3 PROCEDURE DI PREPARAZIONE

La preparazione degli alimenti destinati a soggetti sottoposti a diete speciali deve avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica.

Dopo l'acquisizione della dieta il Responsabile della struttura deve organizzare la preparazione delle pietanze in modo da evitare rischi di possibili contaminazioni.

NORME PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI DESTINATI ALLE SOLE DIETE SPECIALI

Per la buona gestione di alcune diete speciali può essere necessario acquisire dei prodotti alimentari specifici da impiegare per il confezionamento della sola dieta (es. pane per utenti celiaci). Per la buona gestione delle materie prime è importante seguire alcune buone prassi:

CONTROLLARE SEMPRE L'ETICHETTA E LA DATA DI SCADENZA DEL PRODOTTO AL MOMENTO DEL RICEVIMENTO

CONSERVARE IL PRODOTTO LONTANO DA POSSIBILI CONTAMINAZIONI PONENDO IN UN CONTENITORE CHIUSO IDENTIFICATO



CHIUDERE BENE LE CONFEZIONI APERTE E NON TERMINATE APPONENDO ANCHE L'ETICHETTA CON LA DATA DI APERTURA



CONTROLLARE PERIODICAMENTE LE DATE DI SCADENZA

RISPETTARE LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE RIPORTATE SULLA CONFEZIONE

NORME PER LA PREPARAZIONE DI PIETANZE DESTINATE ESCLUSIVAMENTE ALLE SOLE DIETE SPECIALI

EFFETTUARE LA PREPARAZIONE LONTANO DALLE ALTRE LAVORAZIONI IMPIEGANDO PREFERIBILMENTE UNA ZONA IDENTIFICATA

SANIFICARE CON CURA PIANI DI LAVORO, ATTREZZATURE, MACCHINARI, UTENSILI, PENTOLAME

LAVARSI LE MANI PRIMA DI INIZIARE LA PREPARAZIONE

INDOSSARE UN GREMBIULE PULITO PRIVO DI RESIDUI O MACCHIE DI ALIMENTI

VERIFICARE L'ETICHETTA DEI PRODOTTI CHE SI STANNO PER IMPIEGARE

TENERE SEPARATE LE LAVORAZIONI CHE POTREBBERO CONTAMINARSI RECIPROCAMENTE

TENERE SEPARATE LE LAVORAZIONI ANCHE IN FASE DI COTTURA E CONSERVAZIONE

NEL FORNO CUOCERE PRIMA LE DIETE SPECIALI. IN ALTERNATIVA PROCEDERE ALLA COTTURA TENENDO LE PREPARAZIONI SPECIALI COPERTE E POSIZIONANDOLE SUI RIPIANI PIÙ ALTI DEL FORNO

ATTENZIONE ALLE POSSIBILI CONTAMINAZIONI DURANTE LA COTTURA SUI FUOCHI. COPRIRE EVENTUALMENTE LE PREPARAZIONI CON UN COPERCHIO

IDENTIFICARE SEMPRE (IN LAVORAZIONE, COTTURA, CONSERVAZIONE) LE PREPARAZIONI DESTINATE ALLE SOLE DIETE SPECIALI APPONENDO L'APPOSITA ETICHETTA IDENTIFICATIVA



PREPARARE LE PIETANZE USANDO SEMPRE POSATE PULITE ED EVENTUALMENTE IDENTIFICATE CON L'APPOSITA ETICHETTA



CONSERVARE LA PREPARAZIONE IN UN CONTENITORE DEDICATO E COPERTO E ALLE TEMPERATURE PREVISTE

NORME PER LA PREPARAZIONE DI PIETANZE DESTINATE A TUTTI GLI UTENTI

Le preparazioni standard, quando naturalmente prive di allergene, possono essere distribuite anche ad utenti soggetti ad allergie e intolleranze (es. risotto preparato per tutti può essere distribuito anche ad utenti celiaci se gli ingredienti usati sono privi di glutine). Tali pietanze potrebbero però subire contaminazioni accidentali dovute a procedure non corrette. In fase di preparazione è quindi importante seguire alcune norme:

TENERE SEMPRE BEN SEPARATE LE LAVORAZIONI

SANIFICARE CON CURA PIANI DI LAVORO, ATTREZZATURE, MACCHINARI,
UTENSILI, PENTOLAME

LAVARSI LE MANI SECONDO LE BUONE PRASSI E PRIMA DI INIZIARE LA
LAVORAZIONE

INDOSSARE SEMPRE GREMBIULI PULITI

USARE SEMPRE CORRETTAMENTE I GUANTI MONOUSO

NON CUOCERE IN FORNO PREPARAZIONI DIVERSE CONTEMPORANEAMENTE

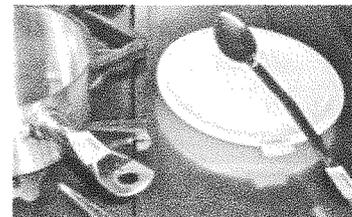
ATTENZIONE ALLE POSSIBILI CONTAMINAZIONI DURANTE LA COTTURA SUI
FUOCHI. COPRIRE EVENTUALMENTE LE PREPARAZIONI CON UN COPERCHIO

USARE SEMPRE UN UTENSILE DEDICATO PER OGNI PIETANZA

PROCEDURA DI PREPARAZIONE DEI PASTI PER CELIACI

Nella preparazione dei pasti per soggetti celiaci è importante seguire le procedure previste per la preparazione delle sole diete speciali. Si raccomanda inoltre di rispettare le seguenti accortezze:

UTILIZZARE SCOLAPASTA, POSATE E PENTOLE DIVERSE DA QUELLE IMPIEGATE PER LA PREPARAZIONE DI CIBI NON CONSENTITI



CONSERVARE UTENSILI E ATTREZZATURE DEDICATE IN UN APPOSITO CONTENITORE O STIPETTO IDENTIFICATO

UTILIZZARE CARTA DA FORNO SU SUPERFICI CHE POSSONO ESSERE CONTAMINATE DAL GLUTINE

NELLA PREPARAZIONE DI PASTA E RISO, NON UTILIZZARE ACQUA DOVE PRECEDENTEMENTE È STATA COTTA PASTA CON GLUTINE

NON CUOCERE RISO O PASTA IN CESTELLI PER COTTURE MULTIPLE O IN PENTOLE, DOVE VI POSSONO ESSERE TRACCE DI GLUTINE;

NON INFARINARE MAI I CIBI (ES. CARNE, PESCE E VERDURA), SE NON UTILIZZANDO FARINA SENZA GLUTINE

NON ADDENSARE MAI SALSE O SUGHI CON FARINE O INGREDIENTI NON CONSENTITI

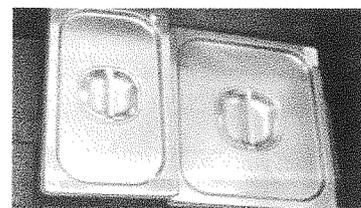
Per la conservazione del pane senza glutine è possibile effettuare il congelamento a -18°C in sacchetti o contenitori per alimenti riportando: l'etichetta originale, l'indicazione del prodotto (pane senza glutine), la data di congelamento.

Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di sette giorni e riscaldato immediatamente prima dell'uso.

PROCEDURA DI SPEDIZIONE DELLE PIETANZE DESTINATE ALLE DIETE SPECIALI

DISPORRE LE PREPARAZIONI NEI CONTENITORI ISOTERMICI EVITANDO CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI TRA PRODOTTI ALIMENTARI DIVERSI

DISPORRE LE PIETANZE DESTINATE ALLE SOLE DIETE SPECIALI IN UN UNICO CONTENITORE



ALLEGARE SEMPRE IL MODULO DI CONSEGNA DIETE SPECIALI AI CONTENITORI ISOTERMICI

IDENTIFICARE IL CONTENITORE ISOTERMICO CONTENENTE LE PREPARAZIONI DESTINATE ALLE SOLE DIETE SPECIALI



PROCEDURA DI DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI

LE DIETE SPECIALI DEVONO ESSERE DISTRIBUITE DALLA RESPONSABILE DELLA STRUTTURA O DA UNA SUA DELEGATA ADEGUATAMENTE FORMATA

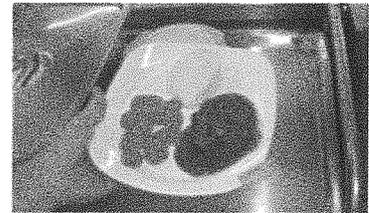
AL MOMENTO DELLA SOMMINISTRAZIONE, VERIFICARE LA CORRISPONDENZA TRA LA DIETA E IL PASTO PREDISPOSTO PER L'UTENTE

ETICHETTARE PRIMA IL PIATTO CON IL CODICE COLORE E DISPORVI POI LA PIETANZA

PROCEDERE AL PORZIONAMENTO DELLE PIETANZE IN UNA ZONA PULITA E SEPARATA DALLE PIETANZE CONVENZIONALI

PORZIONARE LA DIETA CON POSATE PULITE E RISPETTANDO LE NORME IGIENICHE

TOGLIERE IL CODICE COLORE DAL PIATTO SOLO AL MOMENTO DELLA CONSEGNA ALL'UTENTE



CONSEGNARE SEMPRE PERSONALMENTE LA DIETA ALL'UTENTE. SE NON SI È IN GRADO DI RICONOSCERE L'UTENTE CHIEDERE AIUTI AGLI INSEGNANTI. AL MOMENTO DELLA CONSEGNA VERIFICARE SEMPRE COMUNQUE IL NOME DEL DESTINATARIO

IN CASO DI SERVIZIO AL TAVOLO, PROCEDERE PRIMA ALLA SOMMINISTRAZIONE DELLE DIETE SPECIALI E POI DELLE ALTRE PIETANZE

SULLA LINEA SELF-SERVICE TENERE LE PIETANZE "SPECIALI" IN MANTENIMENTO ALLE TEMPERATURE CORRETTE (ES. NEL CONTENITORE ISOTERMICO, NELLO SCALDAPLATI) FINO AL MOMENTO DELLA CONSEGNA ALL'ALUNNO

PORRE ATTENZIONE ALLE FASI DI "RIPASSO" DELLE PIETANZE

PORRE ATTENZIONE ALLA CONSEGNA DELLE MERENDE DI MEZZA MATTINA CONSUMATE IN CLASSE. TENERE SEPARATI ED IDENTIFICATI GLI SPUNTINI DESTINATE ALLE SOLE DIETE SPECIALI.

I CENTRI DI SOLA DISTRIBUZIONE RICEVONO DALLA CUCINA UN DOCUMENTO CHE INDICA LE PIETANZE DA DISTRIBUIRE AGLI UTENTI SOGGETTI A DIETA SPECIALE.

6.4 GESTIONE DELLE EMERGENZE

Se la dieta speciale, una volta preparata, risultasse non conforme (ad es. preparazione con ingredienti vietati), il responsabile della cucina dovrà applicare tempestivamente le seguenti azioni correttive:

- 1) eliminare l'alimento non conforme
- 2) provvedere ad una nuova preparazione o alla preparazione di un pasto alternativo

Se la dieta preparata risultasse non conforme in fase di somministrazione in un centro privo di cucina, il responsabile della struttura dovrà applicare tempestivamente le seguenti azioni correttive:

- 1) eliminare l'alimento non conforme
- 2) richiedere al centro di cottura la fornitura urgente di un nuovo pasto
- 3) procedere alla somministrazione

Se la dieta speciale risultasse non conforme dopo la distribuzione e il consumo da parte dell'utente, la responsabile della struttura dovrà applicare tempestivamente le seguenti azioni:

- 1) bloccare il consumo della pietanza se ancora in corso
- 2) comunicare IMMEDIATAMENTE l'accaduto al proprio referente Risto 3 che darà indicazioni su come procedere

Per tutti i casi sopra riportati, il Responsabile della struttura è tenuto a inviare l'apposito modulo di non conformità secondo le modalità previste dalla procedura aziendale PRO-08 "Gestione non conformità e reclami".

7. DIETE ALTERNATIVE

Per diete alternative si intendono tutti i regimi alimentari dettati da credo religiosi o scelte etiche indipendenti da patologie o problemi sanitari.

ALIMENTI DA ESCLUDERE:

- Dieta priva di carne suina e salumi: carne di suino, salumi ottenuti da carne suina, strutto
- Dieta priva di carne bovina: carne di bovino
- Dieta priva di carne: carne di suino, carne di bovino, carne di pollo e tacchino, carne equina e caprina, tutti i tipi di salumi

TERMINI CHE DEFINISCONO LA CARNE IN ETICHETTA:

- Termini indicanti la presenza di maiale: carne di suino, grasso animale, strutto, proteine animali, collagene.
- Termini indicanti la presenza di bovino: carne di bovino, grasso animale, proteine animali, collagene.
- Termini indicanti la presenza di carne: carne di bovino, carne di suino, carne avicola, carne di pollo, carne di tacchino, carne equina, carne di cavallo, carne di agnello, carne caprina, grasso animale, proteine animali, collagene.

ESEMPI DI POSSIBILI PIETANZE PER DIETE ALTERNATIVE:

SECONDI PIATTI

UTENTI CON REGIME ALIMENTARE PRIVO DI CARNE DI MAIALE
Grana
Uovo sodo, uovo strapazzato
Formaggio
Mozzarella, ricotta
Filetto di pesce, bastoncini di pesce
Tonno
Tacchino (in fettine surgelate)
Prosciutto di tacchino
Carne di vitellone o manzo
Carne di pollo o tacchino

UTENTI CON REGIME ALIMENTARE PRIVO DI CARNE DI MAIALE E BOVINO
Grana
Uovo sodo, uovo strapazzato
Formaggio
Mozzarella, ricotta
Filetto di pesce, bastoncini di pesce
Tonno
Prosciutto di tacchino
Tacchino (in fettine surgelate)

UTENTI CON REGIME ALIMENTARE PRIVO DI CARNE DI MAIALE, BOVINO, POLLO E TACCHINO
Grana
Uovo sodo, uovo strapazzato
Formaggio
Mozzarella, ricotta
Filetto di pesce, bastoncini di pesce
Tonno

Le pietanze vanno opportunamente variate evitando possibilmente ripetizioni nell'arco della settimana

8. GLOSSARIO

ADRENALINA: Farmaco in grado di contrastare una reazione allergica grave o di anafilassi. L'adrenalina è prescritta dal medico e, nella forma auto iniettabile è predosata, stabilizzata per essere conservata a temperatura ambiente e di facile somministrazione.

ALLERGENE: Sostanza (in genere una proteina) che può provocare una reazione allergica.

ANTISTAMINICO: Farmaco utilizzato per bloccare gli effetti dell'istamina, sostanza chimica che viene rilasciata durante una reazione allergica.

DIETA ALTERNATIVA: regime alimentare dettato da credo religiosi o scelte etiche indipendenti da patologie o problemi sanitari

DIETA SPECIALE: regime dietetico richiesto per motivi sanitari come allergie alimentari, intolleranza, celiachia, malattie metaboliche.

GLUTINE: complesso proteico presente in alcuni cereali (frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale).

INSULINA: è un ormone prodotto dal pancreas che permette l'ingresso del glucosio (zucchero) nelle cellule. Senza l'insulina, il glucosio resta in circolo aumentando sempre più il livello della glicemia e privando le cellule della loro fonte primaria di energia. L'organismo, dunque, non può sopravvivere in assenza di insulina.

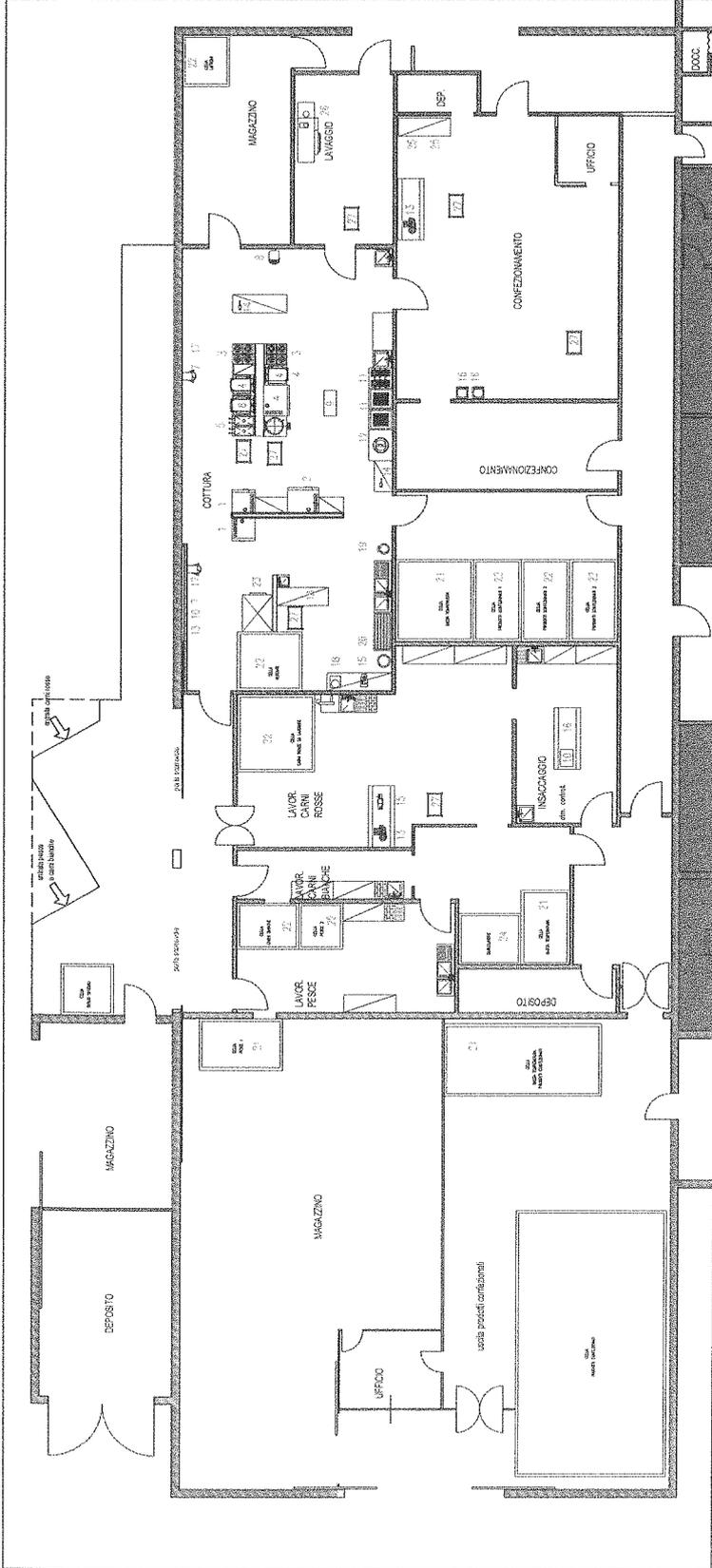
ISTAMINA: Sostanza che, liberata nell'organismo, agisce come un potente dilatatore dei vasi sanguigni. E' la principale responsabile dei sintomi di una reazione allergica.

SHOCK ANAFILATTICO: Reazione sistemica rapida che coinvolge diversi organi ed apparati e può portare alla perdita di conoscenza. È correlato alla liberazione di istamina a seguito dell'ingestione dell'allergene. Tutti gli alimenti possono essere causa di shock anafilattico, ma quelli comunemente coinvolti sono la frutta secca, i crostacei, il pesce, il latte, le uova.

ALLEGATO 7

CENTRO DI COTTURA PER EMERGENZE





LEGENDA

1. 2 Forni trivalenti gas/elettrici 20 l/1 e 10 l/1
2. 1 Forno industriale trivalente
3. 2 Forni gas varie misure per tot. 8 zone cottura
4. 3 Brasiere ribaltabili gas/elettriche vasca 80 litri
5. 1 Friggitrice gas 2vasche da 23 litri di olio
6. 1 Fry,top gas
7. 2 Impastatrici planetarie
8. 1 Impastatrice a palette da 200kg
9. 1 Insaccatrice
10. 1 Paipettrice
11. 2 Cuocipasta gas 2 vasche da 8 kg pasta per cottura
12. 1 Brasiera con mescolatore
13. 2 Affettatrici
14. 2 Mixer portatili
15. 2 Tritacarne
16. 2 Sottovuoto
17. 1 Frullatore
18. 2 Tagliaverdure
19. 1 Pelapatate
20. 1 Lavaverdure con centrifuga/asciugatura
21. 5 Celle congelatore
22. 7 Celle frigorifere
23. 1 Abbattitore
24. 1 Surgelatore
25. 2 Armadi frigoriferi doppia anta da 1200litri
26. 1 Lavastoviglie a cesta trascinata
27. Vari carrelli per movimentare le placche Gastronorm

Area Design



4 - CENTRI DI COTTURA ALTERNATIVI

TITOLO - Title

DISLOCAZIONE ATTREZZATURE "STABILIMENTO ALIMENTARE"

IMPIANTO - Plant

DATA - Date

TM 1

-ALLEGATO 7

ALLEGATO 8

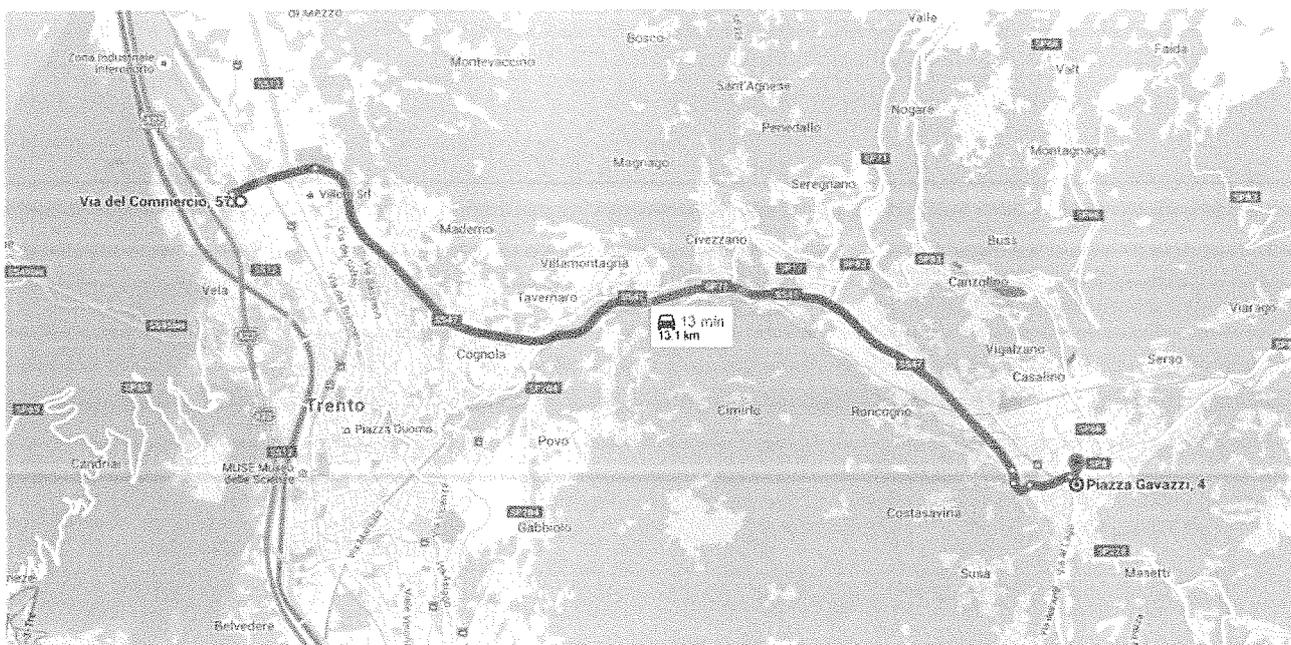
PERCORSO STRADALE VIABILITÀ





In auto 13,1 km, 13 min

Indicazioni stradali da Via del Commercio, 57 a Piazza Gavazzi, 4



○ Via del Commercio, 57

38121 Trento

Prendi Circonvallazione Nuova/SS12

240 m/28 s



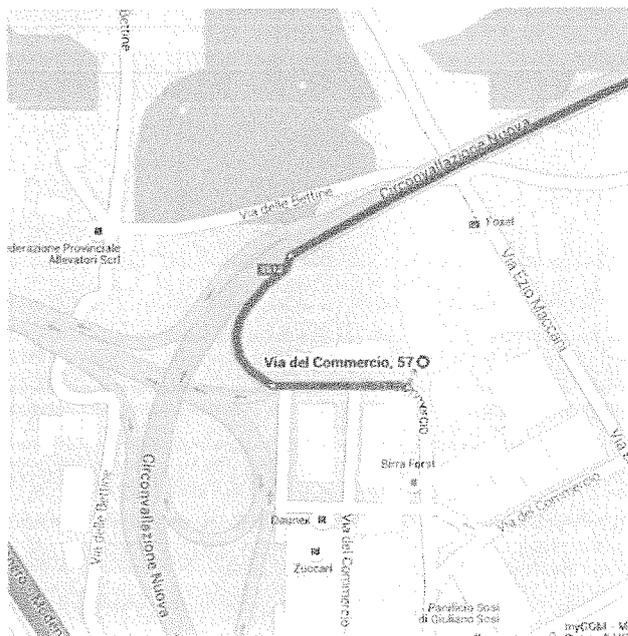
1. Procedi in direzione ovest su Via del Commercio

110 m



2. Svoltta leggermente a destra per entrare nella Circonvallazione Nuova/SS12

130 m



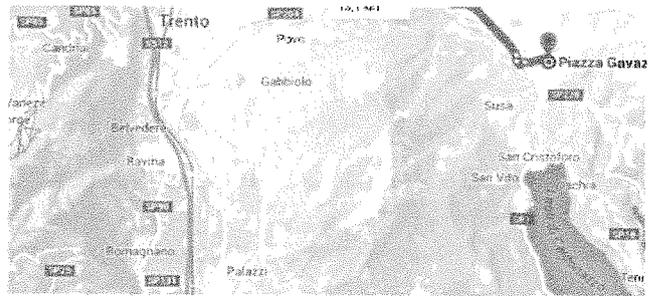
Prendi SS47 in direzione di Via Rosmini a Pergine Valsugana. Prendi l'uscita verso Pergine Centro da SS47

11,9 km/11 min



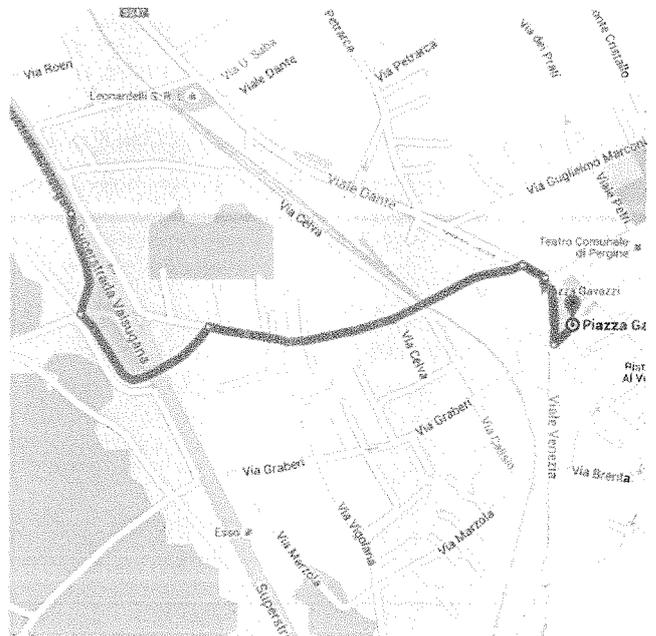
Paola Dirolati

- A 3. Entra in Circonvallazione Nuova/SS12
i Continua a seguire la Circonvallazione Nuova
1,1 km
- ↑ 4. Continua su Via Bassano/SS47
i Continua a seguire la SS47
10,6 km
- ↘ 5. Prendi l'uscita verso Pergine Centro
170 m



Continua su Via Rosmini. Guida in direzione di Piazza Gavazzi a Pergine Valsugana

- 1,0 km/3 min
- ↶ 6. Svoltata a sinistra e imbocca Via Rosmini
280 m
 - ↷ 7. Svoltata a destra per rimanere su Via Rosmini
500 m
 - ↷ 8. Svoltata a destra e imbocca Viale Dante
42 m
 - ⦿ 9. Alla rotonda prendi la 1^a uscita e imbocca Viale Venezia
110 m
 - ↶ 10. Svoltata tutto a sinistra e imbocca Piazza Gavazzi
i La tua destinazione è sulla sinistra
43 m



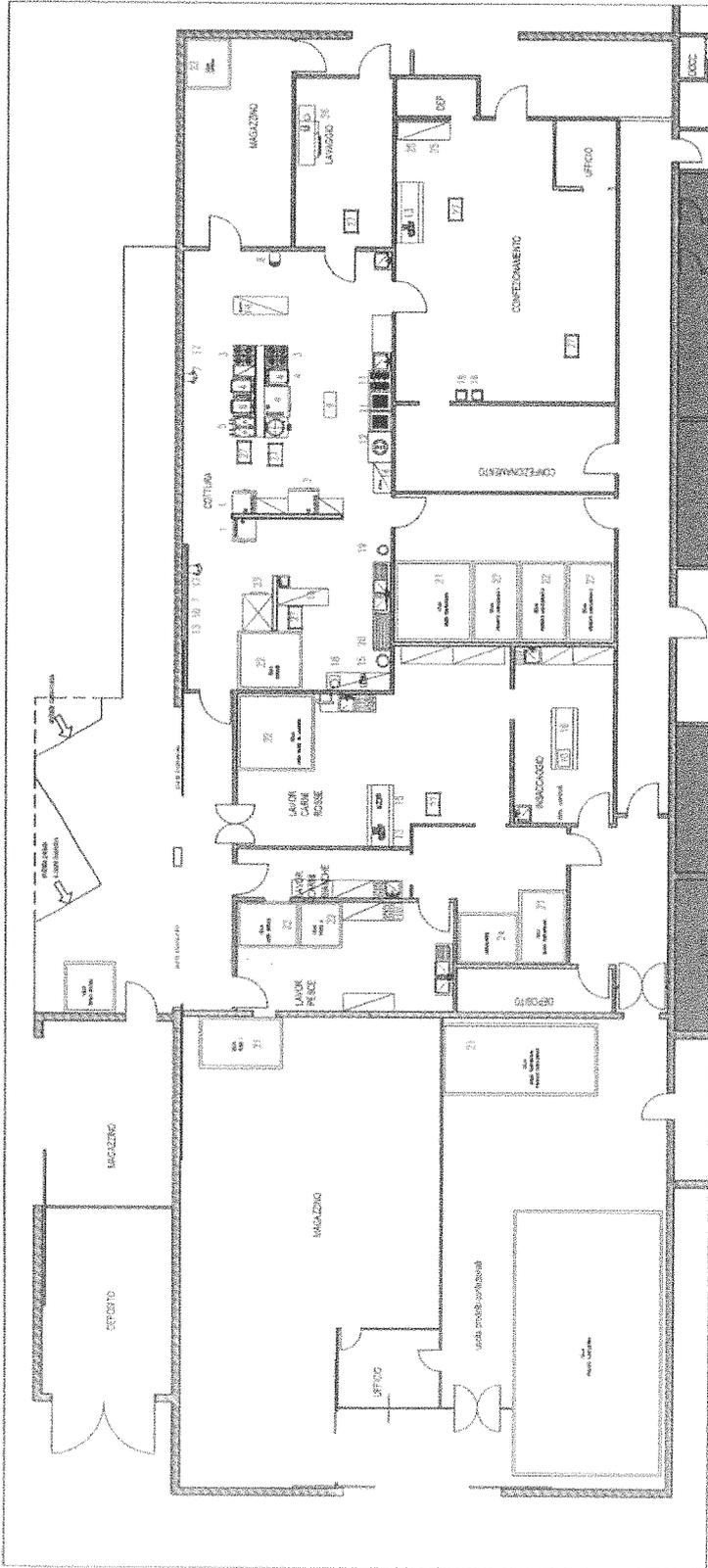
⦿ **Piazza Gavazzi, 4**
 38057 Pergine Valsugana TN

Queste indicazioni stradali servono solo per pianificare il viaggio. Le condizioni stradali e di esercizio potrebbero differire dai risultati delle mappe a causa di lavori in corso, traffico, meteo o altri eventi. Pianifica il tuo percorso considerando questi fattori. Rispetta la segnaletica stradale.

Laura Ciccolini

ALLEGATO 9

PIANTINA CENTRO DI COTTURA MESSO A DISPOSIZIONE DEGLI
STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE



LEGENDA

1. 2 Forni trivalenti gas/elettrici 20 1/1 e 10 1/1
2. 1 Forno industriale trivalente
3. 1 Forno a gas varie misure per tot. 8 zone cottura
4. 3 Brastiere ribaltabili gas/elettriche vasca 80 litri
5. 1 Friggitrice gas Zwasche da 23 litri di olio
6. 1 Fry top gas
7. 2 Impastatrici planetarie
8. 1 Impastatrice a palette da 200kg
9. 1 Insiccatrice
10. 1 Polpettratrice
11. 2 Cucinaspia gas 2 vasche da 8 kg pasta per cottura
12. 1 Brastiera con mescolatore
13. 2 Affettatrici
14. 2 Mixer portatili
15. 2 Tritacarne
16. 2 Sottovuoto
17. 1 Frullatore
18. 2 Tagliaverdure
19. 1 Pelapatate
20. 1 Lavaverdure con centrifuga/asciugatura
21. 5 Celle congelatore
22. 7 Celle frigorifere
23. 1 Abbattitore
24. 1 Surgelatore
25. 2 Armadi frigoriferi doppia anta da 1200litri
26. 1 Lavastoviglie a cesto frascinato
27. Vari carrelli per movimentare le piastre Gastronorm

Leo Piccini

	4 -- CENTRI DI COTTURA ALTERNATIVI
TRUCCO - TRUCCO	
DISLOCAZIONE ATTREZZATURE "STABILIMENTO -LIMENTARE"	
LAVORANDO - PIANO	DATA - 1988
ALLEGATO 9	

ALLEGATO 10

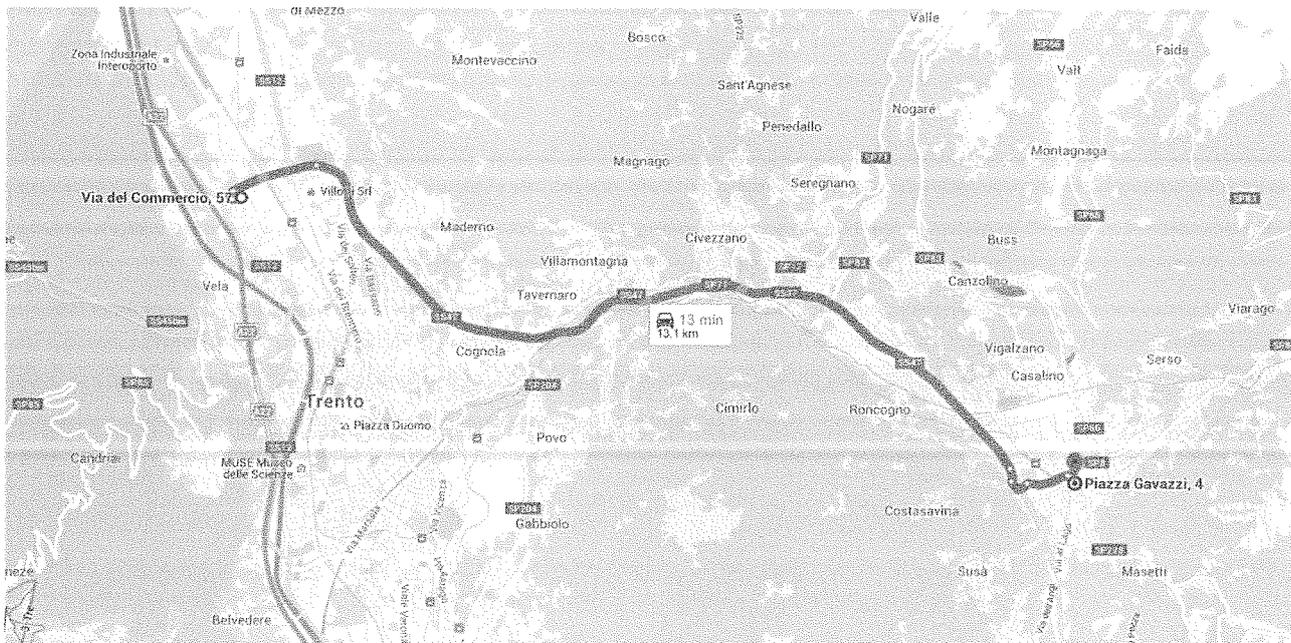
PERCORSO STRADALE STABILIMENTO ALIMENTARE VIA DEL COMMERCIO TRENTO SEDE COMUNITÀ ALTA VALSUGANA E BERSNTOL





In auto 13,1 km, 13 min

Indicazioni stradali da Via del Commercio, 57 a Piazza Gavazzi, 4



o Via del Commercio, 57

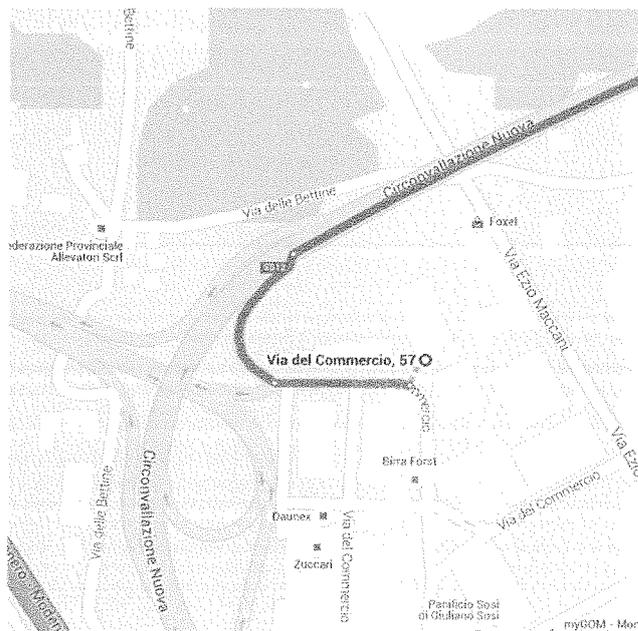
38121 Trento

Prendi Circonvallazione Nuova/SS12

240 m/28 s

- ↑ 1. Procedi in direzione ovest su Via del Commercio

- ↗ 2. Svoltala leggermente a destra per entrare nella Circonvallazione Nuova/SS12



Prendi SS47 in direzione di Via Rosmini a Pergine Valsugana. Prendi l'uscita verso Pergine Centro da SS47

11,9 km/11 min



fosca Dilotti

- 📍 3. Entra in Circonvallazione Nuova/SS12
 Continua a seguire la Circonvallazione Nuova
 1,1 km
- ↑ 4. Continua su Via Bassano/SS47
 📍 Continua a seguire la SS47
 10,6 km
- ↘ 5. Prendi l'uscita verso Pergine Centro
 170 m

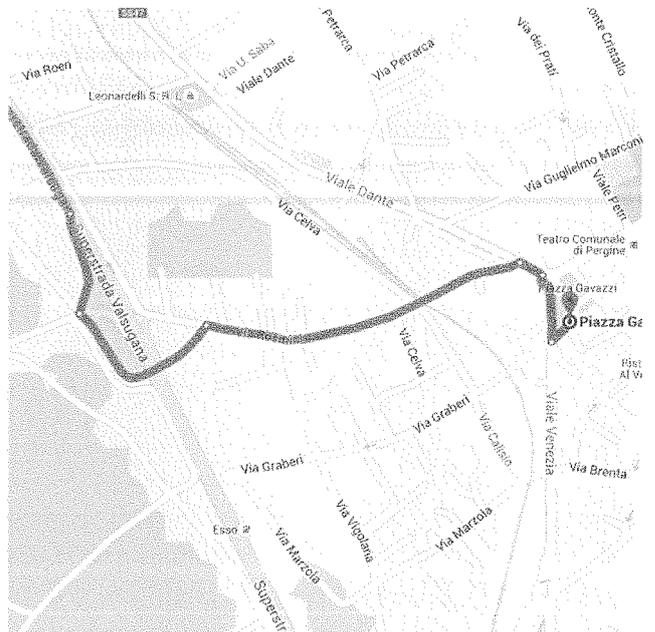
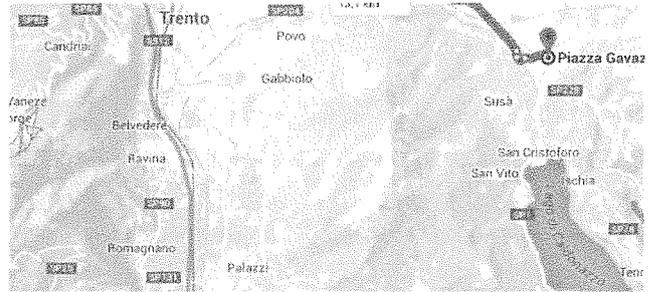
Continua su Via Rosmini. Guida in direzione di Piazza Gavazzi a Pergine Valsugana

..... 1,0 km/3 min

- ↶ 6. Svoltata a sinistra e imbecca Via Rosmini
 280 m
- ↷ 7. Svoltata a destra per rimanere su Via Rosmini
 500 m
- ↷ 8. Svoltata a destra e imbecca Viale Dante
 42 m
- 📍 9. Alla rotonda prendi la 1^a uscita e imbecca Viale Venezia
 110 m
- ↶ 10. Svoltata tutto a sinistra e imbecca Piazza Gavazzi
 📍 La tua destinazione è sulla sinistra
 43 m

📍 **Piazza Gavazzi, 4**
 38057 Pergine Valsugana TN

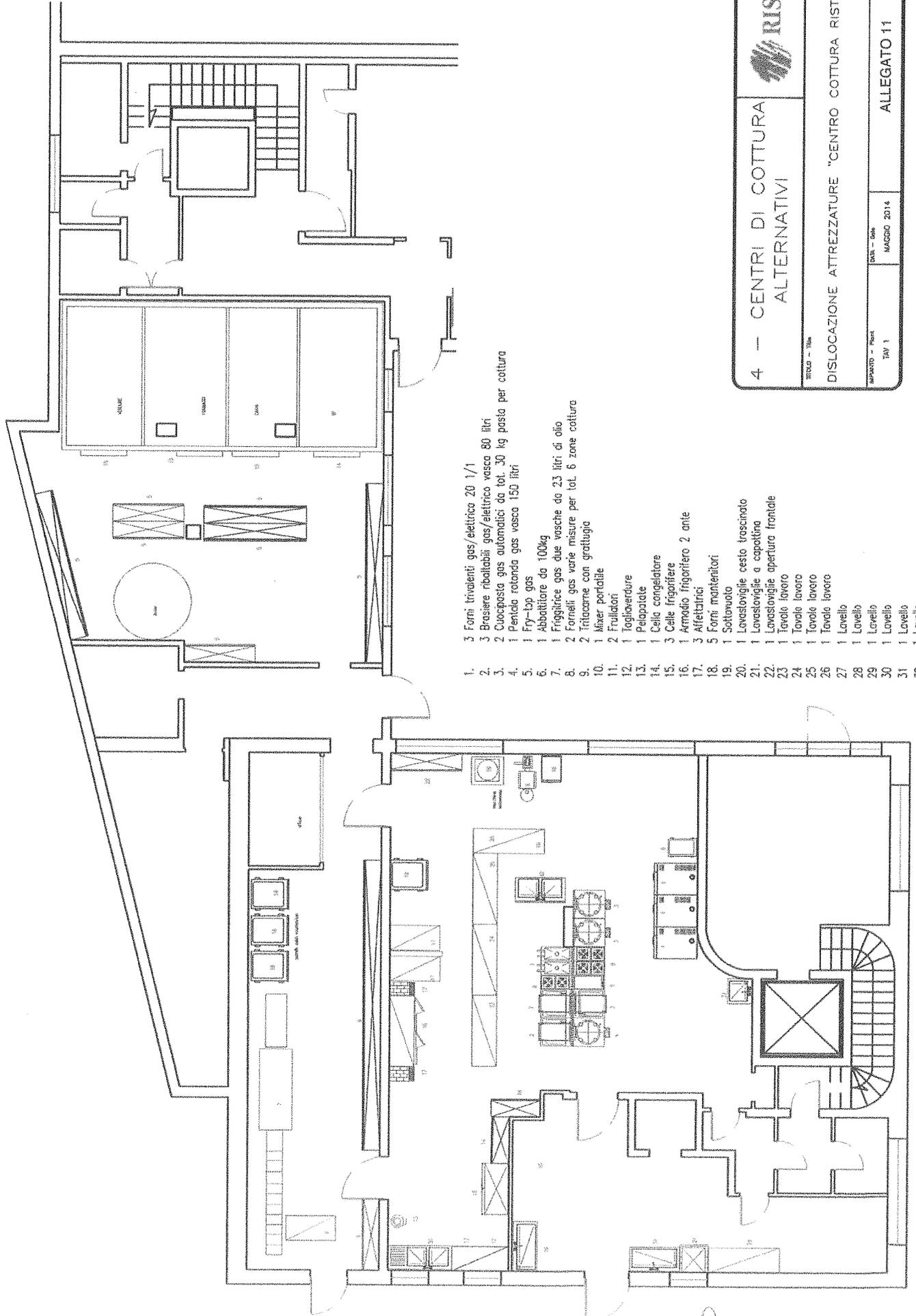
Queste indicazioni stradali servono solo per pianificare il viaggio. Le condizioni stradali e di esercizio potrebbero differire dai risultati delle mappe a causa di lavori in corso, traffico, meteo o altri eventi. Pianifica il tuo percorso considerando questi fattori. Rispetta la segnaletica stradale.



ALLEGATO 11

PIANTINA CENTRO DI COTTURA MESSO A DISPOSIZIONE DEGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE





- 3 Forni trivalenti gas/elettrico 20 l/1
- 3 Brasiere ribaltabili gas/elettrico vasca 80 litri
- 2 Cucinapa gas automatici da tot. 30 kg pasta per cottura
- 1 Pentola rotonda gas vasca 150 litri
- 1 Fry-top gas
- 1 Abbattitore da 100kg
- 1 Friggitrice gas due vasche da 23 litri di olio
- 2 Fornelli gas varie misure per tot. 6 zone cottura
- 2 Tritacarne con grattugia
- 1 Mixer portatile
- 2 Frullatori
- 1 Tagliaverdure
- 1 Pelapatate
- 1 Cella congelatore
- 3 Celle frigorifere
- 1 Armadio frigorifero 2 ante
- 3 Affettatrici
- 5 Forni mantenitori
- 1 Sottovuoto
- 1 Lavastoviglie cesto trascinato
- 1 Lavastoviglie a capottina
- 1 Lavastoviglie apertura frontale
- 1 Tavolo lavoro
- 1 Tavolo lavoro
- 1 Tavolo lavoro
- 1 Tavolo lavoro
- 1 Livello



4 - CENTRI DI COTTURA ALTERNATIVI

STUDIO - TIRA
 DISLOCAZIONE ATTREZZATURE "CENTRO COTTURA RISTO3 GAIA"
 IMPANTO - FINI
 TAV 1
 LVS - GAIA
 MAGGIO 2014
 ALLEGATO 11

Beni & Associati

ALLEGATO 12

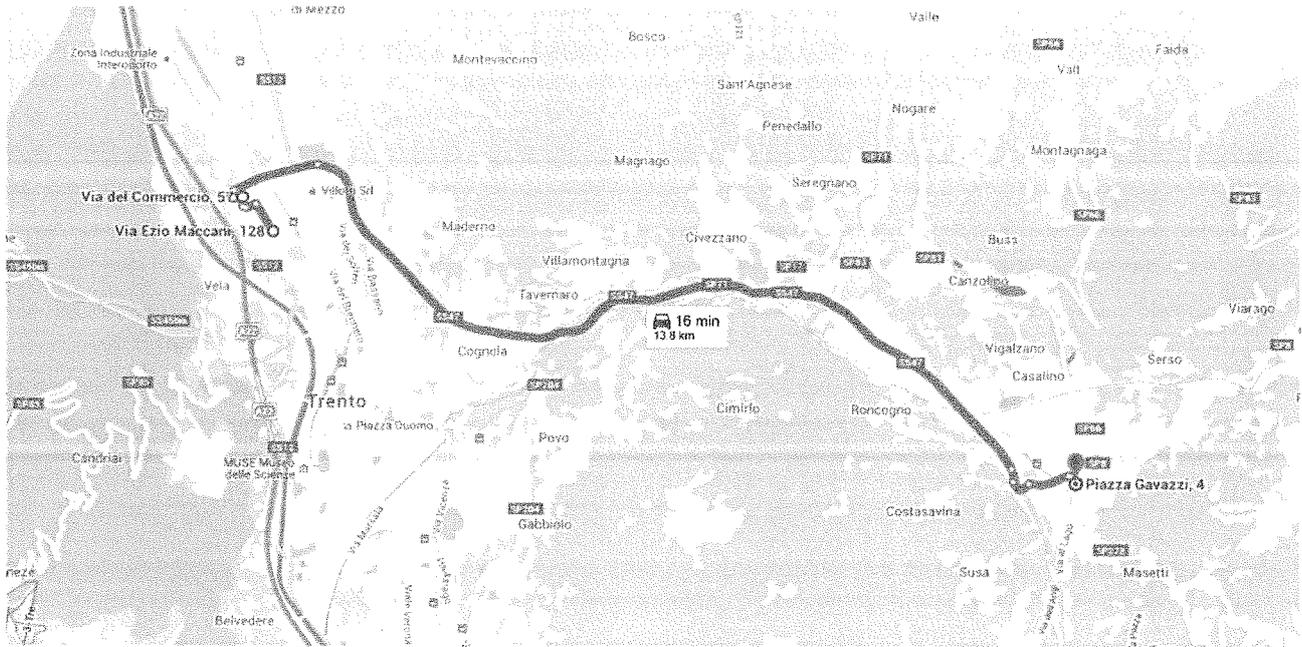
PERCORSO STRADALE CENTRO DI COTTURA RISTO3 "GAIA VIA MACCANI TRENTO" ALLA SEDE DELLA COMUNITÀ





In auto 13,8 km, 16 min

Indicazioni stradali da Via Ezio Maccani, 128 a Piazza Gavazzi, 4



o Via Ezio Maccani, 128

38121 Trento

- ↑ 1. Procedi in direzione nordovest da Via Ezio Maccani verso Via Don Lorenzo Guetti

- ↙ 2. Svoltata a sinistra e imbocca Via del Commercio

- ↘ 3. Svoltata a destra per rimanere su Via del Commercio

- ↘ 4. Svoltata a destra per rimanere su Via del Commercio

📍 La tua destinazione è sulla destra

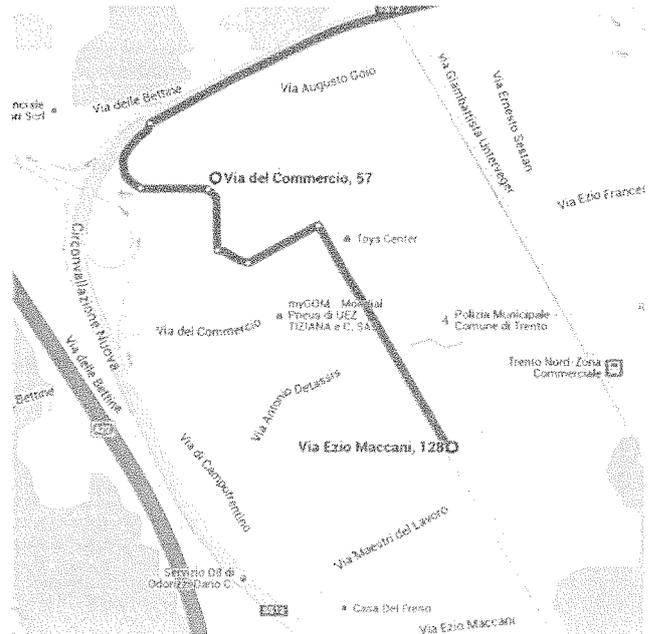
100 m
700 m/2 min

o Via del Commercio, 57

38121 Trento

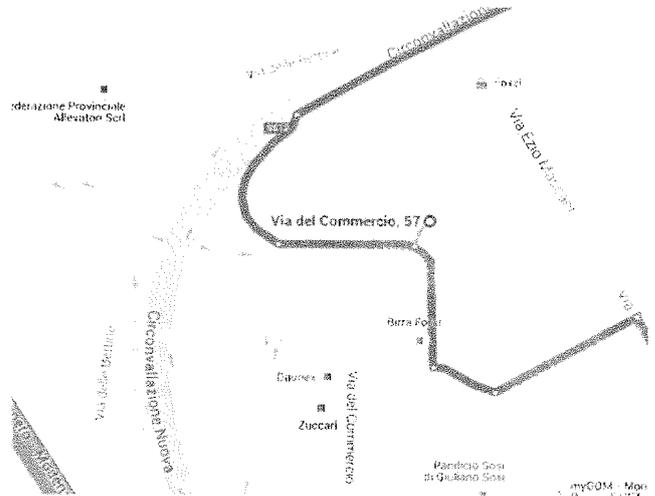
Prendi Circonvallazione Nuova/SS12

240 m/28 s



Laura Di Palo

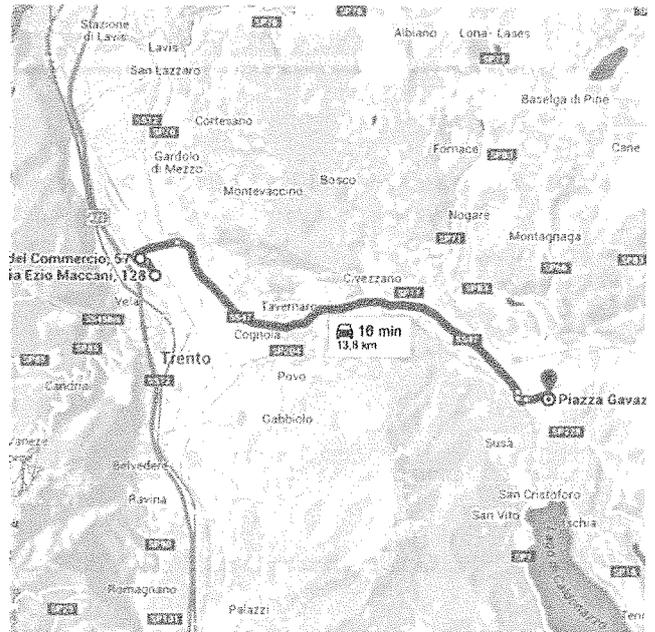
- ↑ 5. Procedi in direzione ovest su Via del Commercio 110 m
- ⤴ 6. Svolta leggermente a destra per entrare nella Circonvallazione Nuova/SS12 130 m



Prendi SS47 in direzione di Via Rosmini a Pergine Valsugana. Prendi l'uscita verso Pergine Centro da SS47

11,9 km/11 min

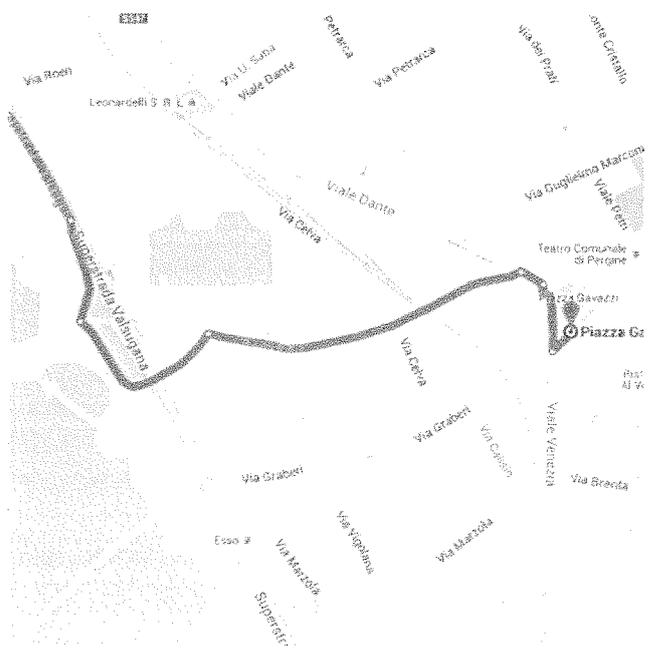
- ⤴ 7. Entra in Circonvallazione Nuova/SS12
 - ➊ Continua a seguire la Circonvallazione Nuova 1,1 km
- ↑ 8. Continua su Via Bassano/SS47
 - ➋ Continua a seguire la SS47 10,6 km
- ⤴ 9. Prendi l'uscita verso Pergine Centro 170 m



Continua su Via Rosmini. Guida in direzione di Piazza Gavazzi a Pergine Valsugana

1,0 km/3 min

- ⤴ 10. Svolta a sinistra e imbocca Via Rosmini 280 m
- ⤴ 11. Svolta a destra per rimanere su Via Rosmini 500 m
- ⤴ 12. Svolta a destra e imbocca Viale Dante 42 m
- 📍 13. Alla rotonda prendi la 1ª uscita e imbocca Viale Venezia 110 m
- ⤴ 14. Svolta tutto a sinistra e imbocca Piazza Gavazzi
 - ➌ La tua destinazione è sulla sinistra 43 m



Leo Dell'Alti

13,1 km/14 min

⊙ **Piazza Gavazzi, 4**

38057 Pergine Valsugana TN

Queste indicazioni stradali servono solo per pianificare il viaggio. Le condizioni stradali e di esercizio potrebbero differire dai risultati delle mappe a causa di lavori in corso, traffico, meteo o altri eventi. Pianifica il tuo percorso considerando questi fattori. Rispetta la segnaletica stradale.

Franco Di Lorenzo

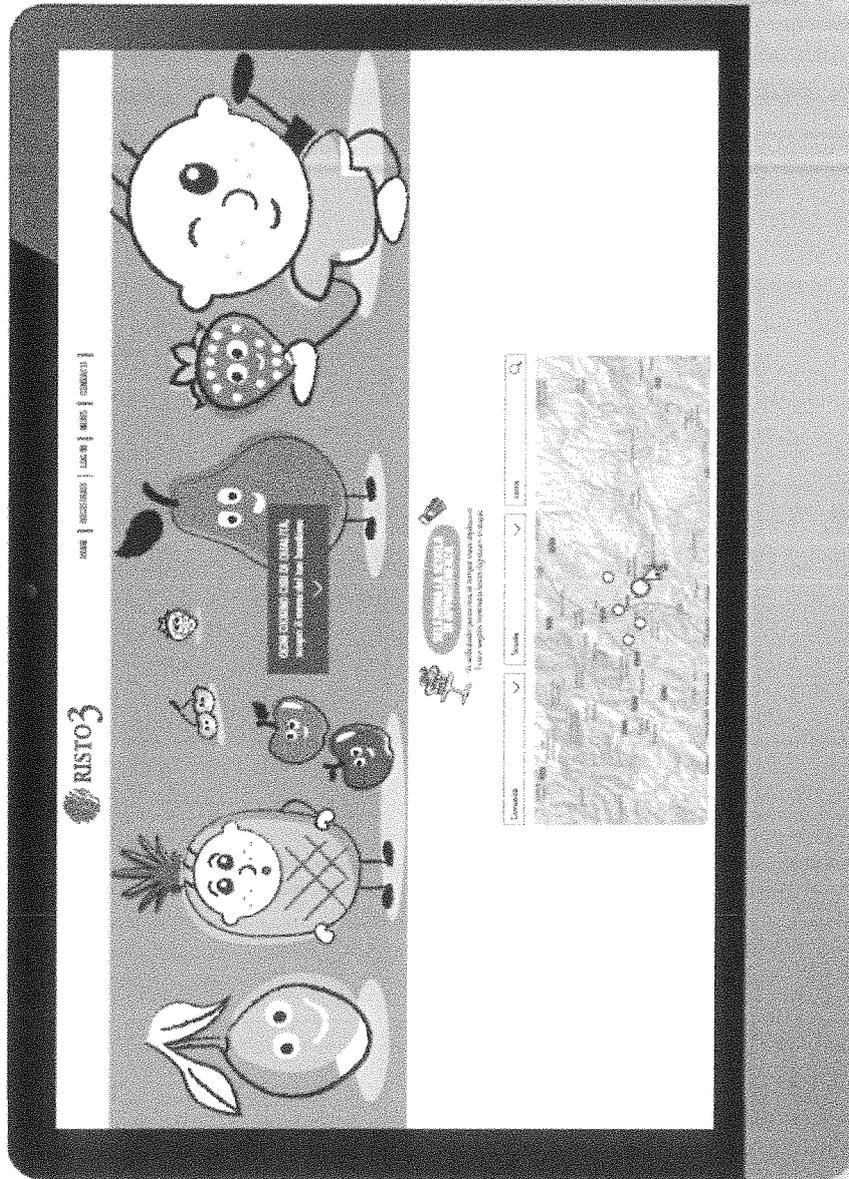
ALLEGATO 13

GRAFICA DEL SITO MOBILE E CALENDARIO CARTACEO



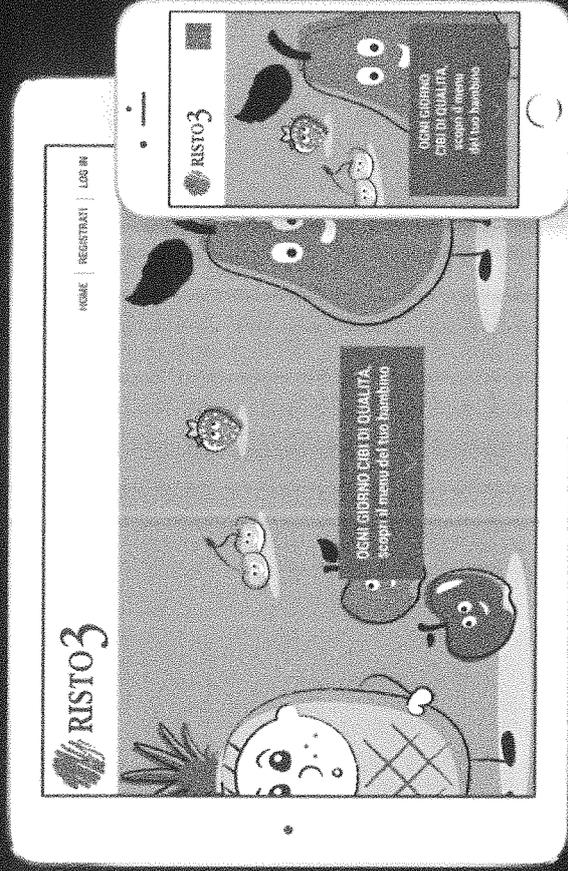
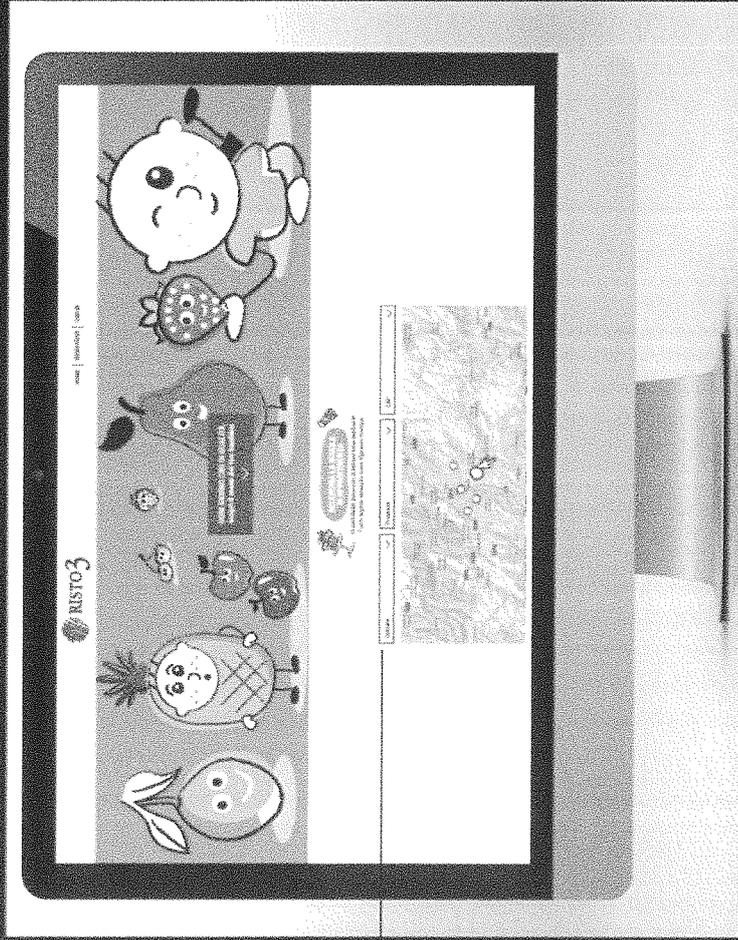
Luca S. S. S.

GRAFICA DEL SITO MOBILE- Schermata Home



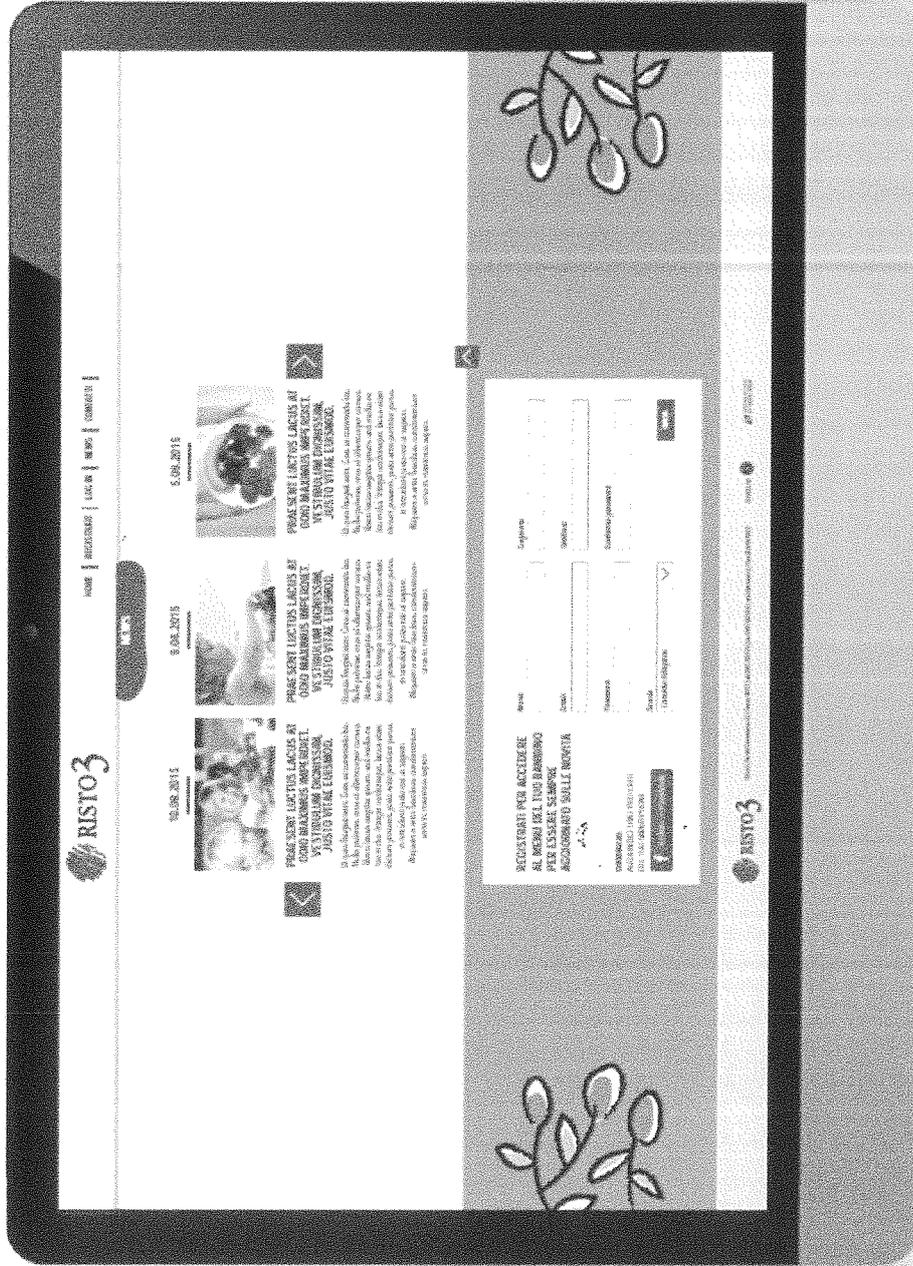
Paolo DiLotto

Grafica del sito mobile- supporti elettronici utilizzabili



Anna Di Costi

GRAFICA DEL SITO MOBILE- Schermata Newsletter e login



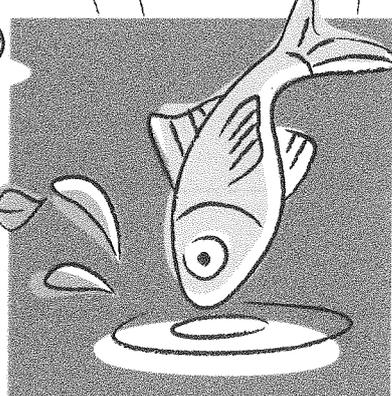
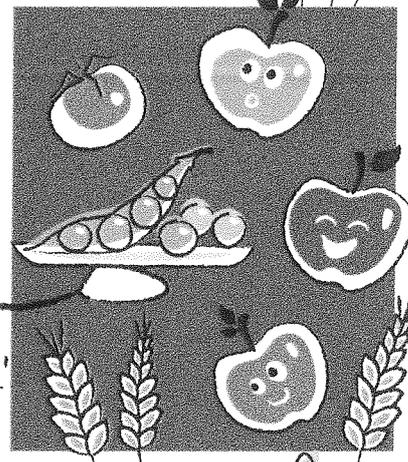
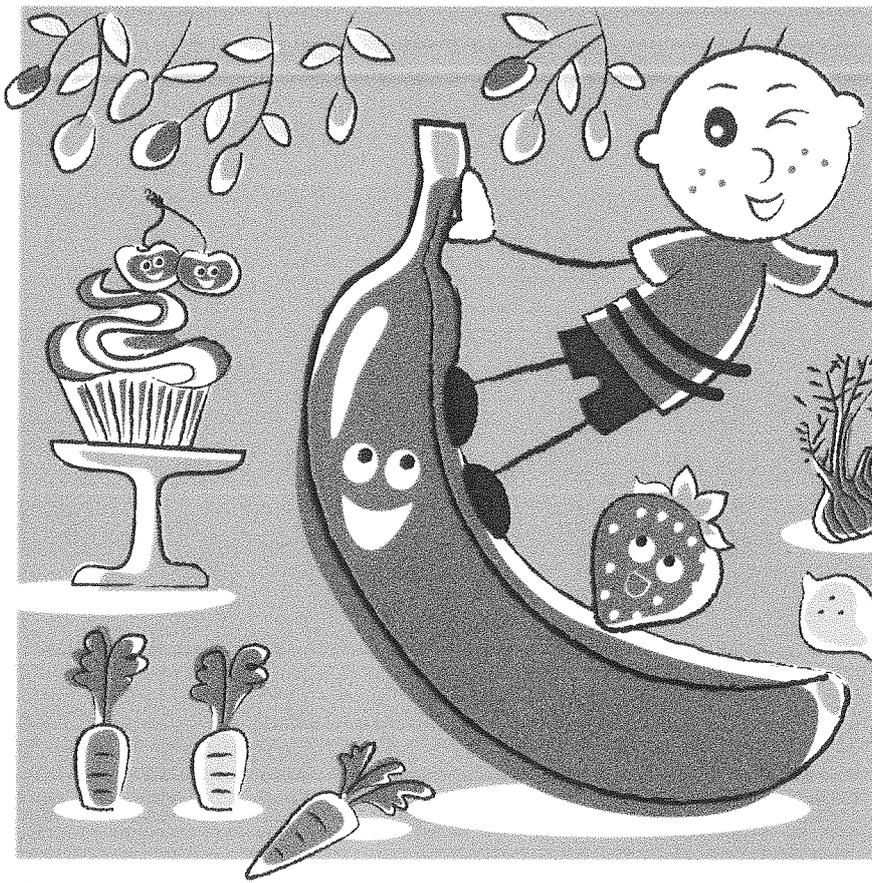
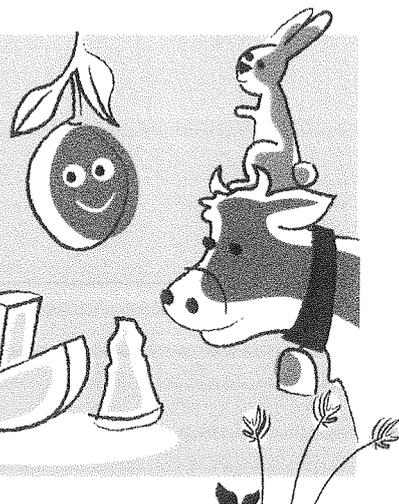
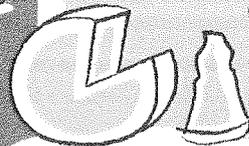
Anna Villotti

ALLEGATO 14

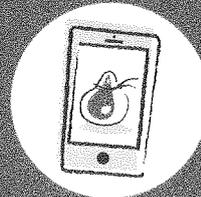
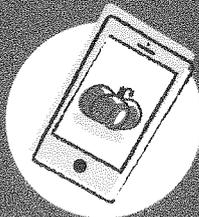
VERSIONE CARTACEA DEL MENÙ



menu scolastico 2015/16



Ogni giorno a portata di mano
segui il menu del tuo bambino su: www.scuoleristo3.it



LOGO
COMUNITA'

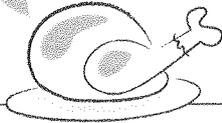
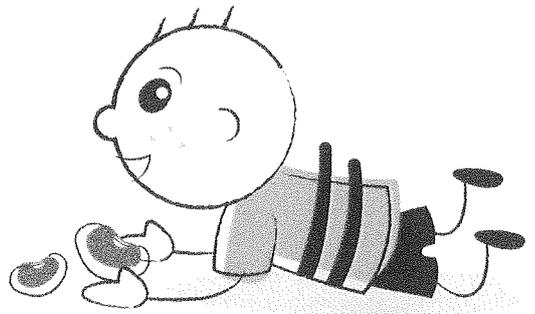
RISTO3



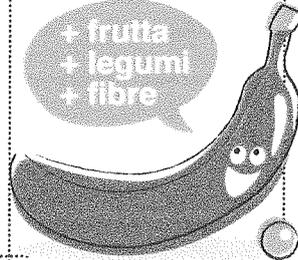
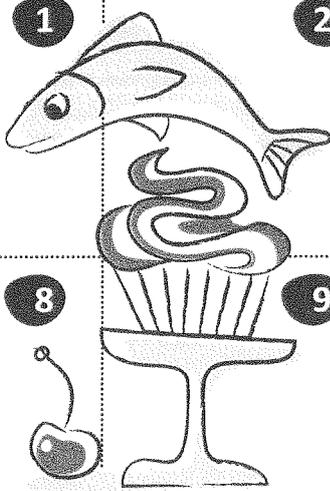
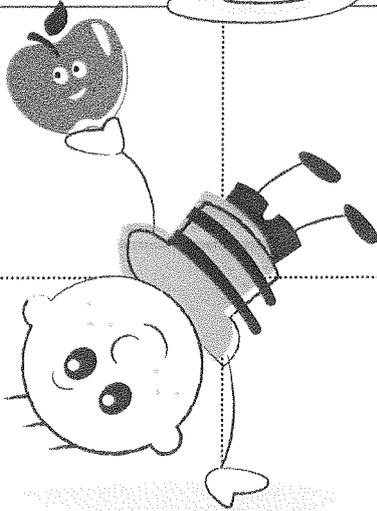
Luca DiPoli

settembre

menu scolastico
2015/16



1 venerdì	2 sabato	3 domenica	4 venerdì	5 sabato	6 domenica
1 venerdì	2 sabato	3 domenica	4 venerdì	5 sabato	6 domenica
7 sabato	8 domenica	9 venerdì	10 sabato	11 domenica	12 venerdì
13 sabato	14 domenica	15 venerdì	16 sabato	17 domenica	18 venerdì
19 sabato	20 domenica	21 venerdì	22 sabato	23 domenica	24 venerdì
25 sabato	26 domenica	27 venerdì	28 sabato	29 domenica	30 venerdì



Ogni giorno a portata di mano

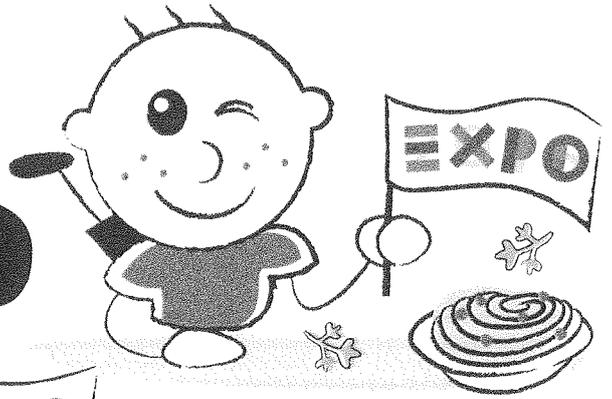
scopri il menu del tuo bambino con un semplice click: www.scuoleristo3.it



for. Lillotti

ottobre

menu scolastico 2015/16



settimana 1	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
settimana 2	Lunedì 5	Martedì 6	Mercoledì 7	Giovedì 8	Venerdì 9
settimana 3	Lunedì 12	Martedì 13	Mercoledì 14	Giovedì 15	Venerdì 16
settimana 4	Lunedì 19	Martedì 20	Mercoledì 21	Giovedì 22	Venerdì 23
settimana 5	Lunedì 26	Martedì 27	Mercoledì 28	aspettando Halloween 29	Venerdì 30



ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

LOGO
COMUNITA

RISTO3



Anna Diello

novembre

menu scolastico
2015/16



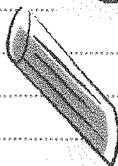
2 Settembre	Lunedì 2	Martedì 3	Mercoledì 4	Giovedì 5	Venerdì 6
3 Ottobre	Lunedì 9	Martedì 10	Mercoledì 11	Giovedì 12	Venerdì 13
4 Novembre	Lunedì 16	Martedì 17	Mercoledì 18	Giovedì 19	Venerdì 20
5 Dicembre	Lunedì 23	Martedì 24	Mercoledì 25	Giovedì 26	Venerdì 27

6 Gennaio	Lunedì 30
--------------	------------------

i prodotti del menu

BIOLOGICI

- arance e clementine
- fagiolini e finocchi
- zucchine
- legumi
- pasta e riso
- farina bianca
- olio extravergine di oliva
- polpa di pomodoro e pelati



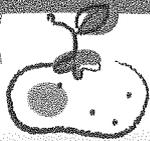
LOCALI

- carne di vitellone fresca
- latte e yogurt
- burro e ricotta
- Casolet della Val di Sole
- trota del Trentino
- insalata trentina
- aceto di mele
- pane fresco

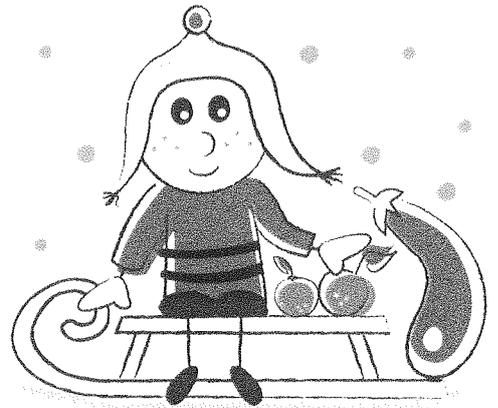


Lucia Dillotti

dicembre



menu scolastico
2015/16



settembre		Martedì 1	Mercoledì 2	Giovedì 3	Venerdì 4	
ottobre		8	Mercoledì 9	Giovedì 10	Venerdì 11	
	<p>Ponte dell'Immacolata</p>					
novembre		Lunedì 14	Martedì 15	Mercoledì 16	Giovedì 17	Venerdì 18
dicembre		Lunedì 21	22	Vacanze di Natale 23	24	25
			<p>ultimo giorno di scuola</p> <p>Scopri il menu sul sito!</p>			
	28					

ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

LOGO
COMUNITA

RISTO3

PROGETTO
SICURTÀ
EXPO

Anna Cicchetti

gennaio

menu scolastico
2015/16

1 settimana					
2 settimana	4 	5 	6 	Giovedì 7	Venerdì 8
3 settimana	Lunedì 11	Martedì 12	Mercoledì 13	Giovedì 14	Venerdì 15
4 settimana	Lunedì 18	Martedì 19	Mercoledì 20	Giovedì 21	Venerdì 22
5 settimana	Lunedì 25	Martedì 26	Mercoledì 27	Giovedì 28	Venerdì 29

la filiera:

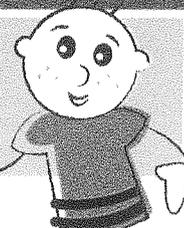
1. Consegne ogni settimana delle derrate



2. Preparazione in giornata nelle cucine delle scuole della comunità



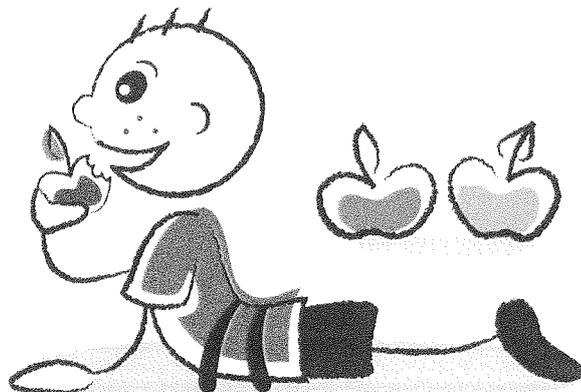
3. Pranzo a scuola



Anna Dillotti

febbraio

menu scolastico 2015/16



1 sabato	Lunedì 1	Martedì 2	Mercoledì 3	Giovedì Grasso 4	Venerdì 5
2 domenica	8 Vacanze di Carnevale		Mercoledì 10	Giovedì 11	Venerdì 12
3 venerdì	Lunedì 15	Martedì 16	Mercoledì 17	Giovedì 18	Venerdì 19
4 sabato	Lunedì 22	Martedì 23	Mercoledì 24	Giovedì 25	Venerdì 26
5 domenica	Lunedì 29	i prodotti del menu			
	BIO LOCALI • mele • patate • capucci • verze		 • carote • susine • kiwi		DOP e NAZIONALI • Grana Trentino DOP • Asiago Pressato DOP • carne di bovino italiana fresca • Carne avicola italiana fresca

ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

LOGO
COMUNITÀ

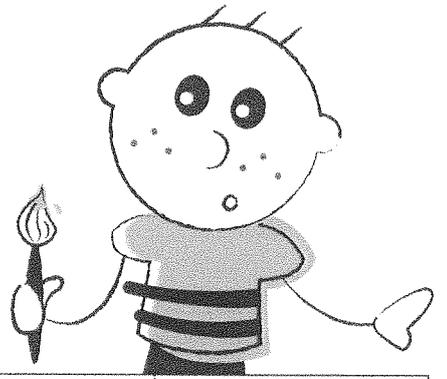
RISTO3

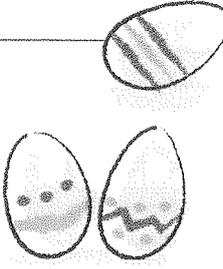
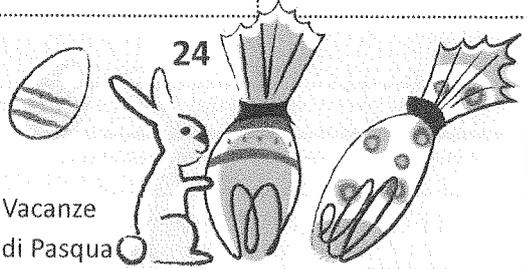
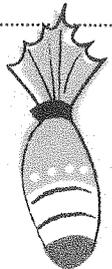
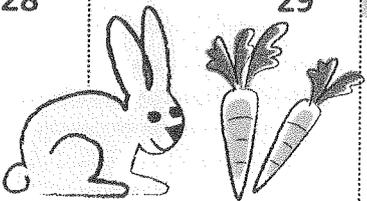
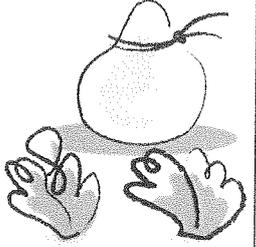


Area Diletti

marzo

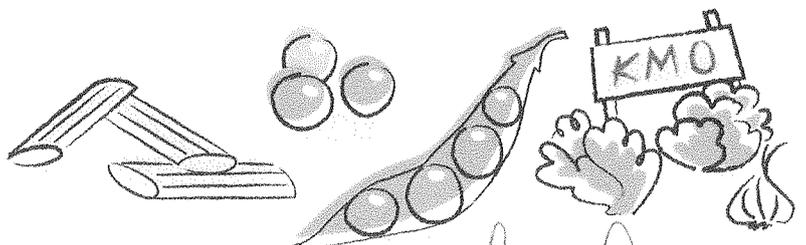
menu scolastico 2015/16



1 settimana		Martedì 1	Mercoledì 2	Giovedì 3	Venerdì 4
	Lunedì 7	Martedì 8	Mercoledì 9	Giovedì 10	Venerdì 11
2 settimana	Lunedì 14	Martedì 15	Mercoledì 16	Giovedì 17	Venerdì 18
3 settimana	Lunedì 21	Martedì 22	Mercoledì 23	 Vacanze di Pasqua	
4 settimana	 28	 29	Mercoledì 30	Giovedì 31	

Per l'Ambiente:

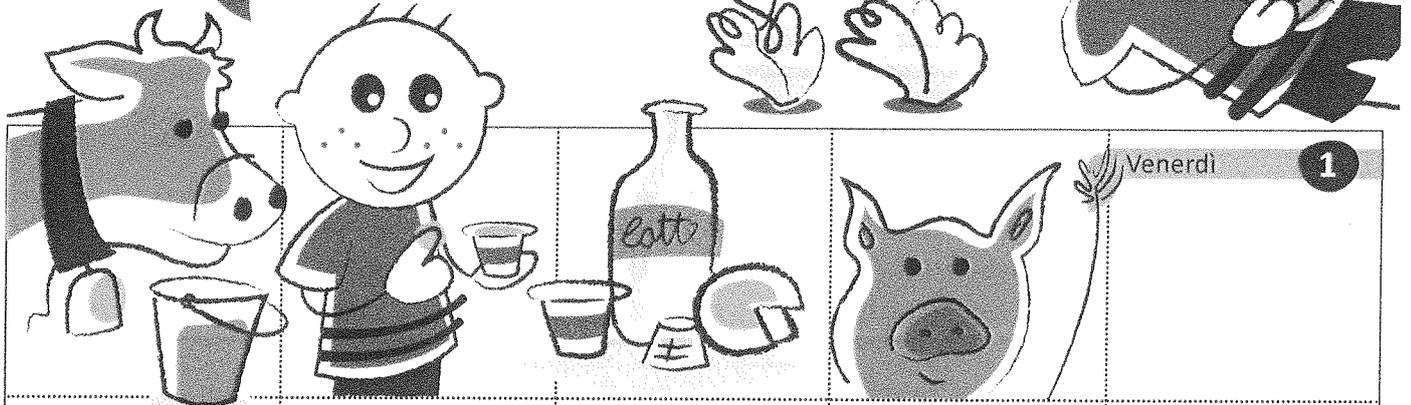
- Tovaglette in carta riciclata
- Acqua del rubinetto da bere
- Raccolta differenziata attenta
- Preferenza per i fornitori locali



Lucia Delella

aprile

menu scolastico 2015/16



Venerdì

1

Lunedì

4

Martedì

5

Mercoledì

6

Giovedì

7

Venerdì

8

Lunedì

11

Martedì

12

Giornata di
Primavera

13

Giovedì

14

Venerdì

15

Scopri il menu
di Primavera
sul sito!

Lunedì

18

Martedì

19

Mercoledì

20

Giovedì

21

Venerdì

22

Festa della
Liberazione

Martedì

26

Mercoledì

27

Giovedì

28

Venerdì

29

ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

LOGO
COMUNITA

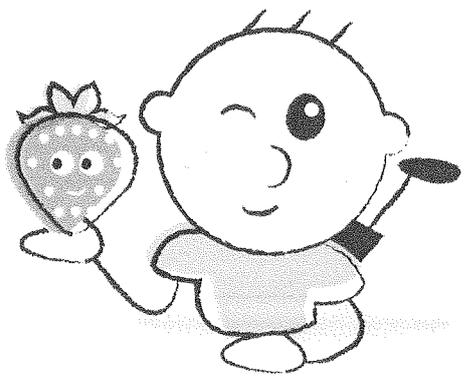
RISTO3

PROGETTO
SCUOLA
EXPO

Fara Diletti

giugno

menu scolastico
2015/16



1 settimana		Mercoledì 1	2 Anniversario della Repubblica	Venerdì 3
2 settimana	Lunedì 6	Martedì 7		
3 settimana	buone vacanze!			
4 settimana				
5 settimana				

ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

LOGO
COMUNITA

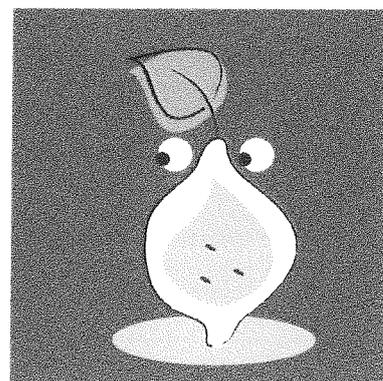
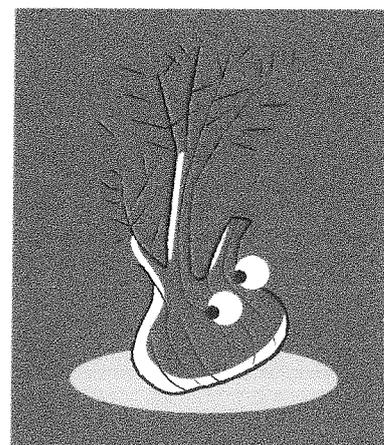
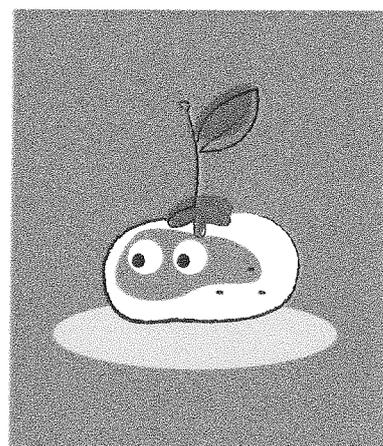
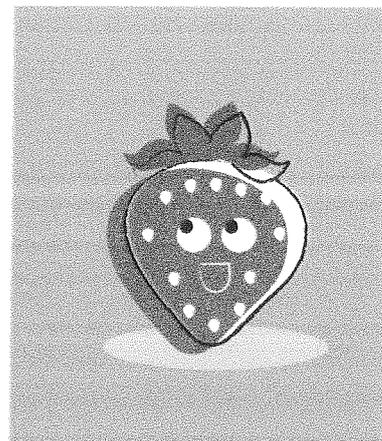
RISTO3



fares diet

Care Famiglie,

Ut utem lanthem fugias sitaes ut am que parum hari aute corit et erum estia dolora sinimpo repuda pera volent dolut officiatut aut repro experios veligniam net ipsusda verions ecescim intiore aditi ommolorios dolupta alitatem est, omnisiti coribus, aut Ut utem lanthem fugias sitaes ut am que parum hari aute corit et erum estia dolora sinimpo repuda pera volent dolut officiatut aut repro experios veligniam net ipsusda verions ecescim intiore aditi ommolorios dolupta alitatem est, omnisiti coribus, aut Ut utem lanthem fugias sitaes ut am que parum hari aute corit et erum estia dolora sinimpo repuda pera volent dolut officiatut aut repro experios veligniam net ipsusda verions ecescim intiore aditi ommolorios dolupta alitatem est, omnisiti coribus, aut



ogni giorno a portata di mano
www.scuolaristo3.it

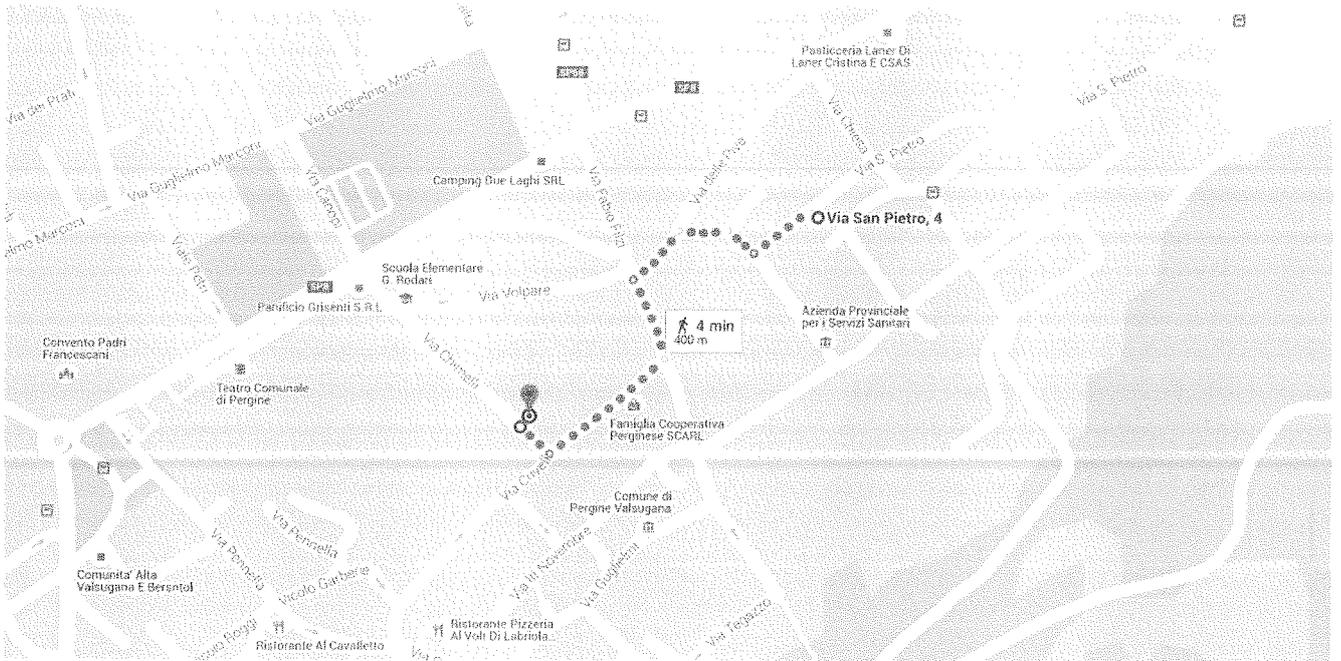
Fare Dietti

ALLEGATO 15

PERCORSO PEDONABILE



Indicazioni stradali da Via San Pietro, 4 a Ristorante Al Cristallo



○ Via San Pietro, 4

Fai attenzione: può includere errori o tratti non adatti ai pedoni

38057 Pergine Valsugana TN

- 1. Procedi in direzione sudovest su Via S. Pietro verso Vicolo Molini



54 m

- 2. Svoltata a destra e imbocca Vicolo Molini



25 m

- 3. Svoltata a sinistra per rimanere su Vicolo Molini



37 m

- 4. Svoltata a sinistra e imbocca Via delle Pive



51 m

- 5. Svoltata a sinistra e imbocca Via Cesare Battisti



65 m

- 6. Svoltata a destra e imbocca Via Crivelli



110 m

- 7. Svoltata a destra e imbocca Via Chimelli



📍 La tua destinazione è sulla destra

31 m

📍 Ristorante Al Cristallo

Via Chimelli, 4, 38057 Pergine Valsugana TN

stradali e di esercizio potrebbero differire dai risultati delle mappe a causa di lavori in corso, traffico, meteo o altri eventi. Pianifica il tuo percorso considerando questi fattori. Rispetta la segnaletica stradale.

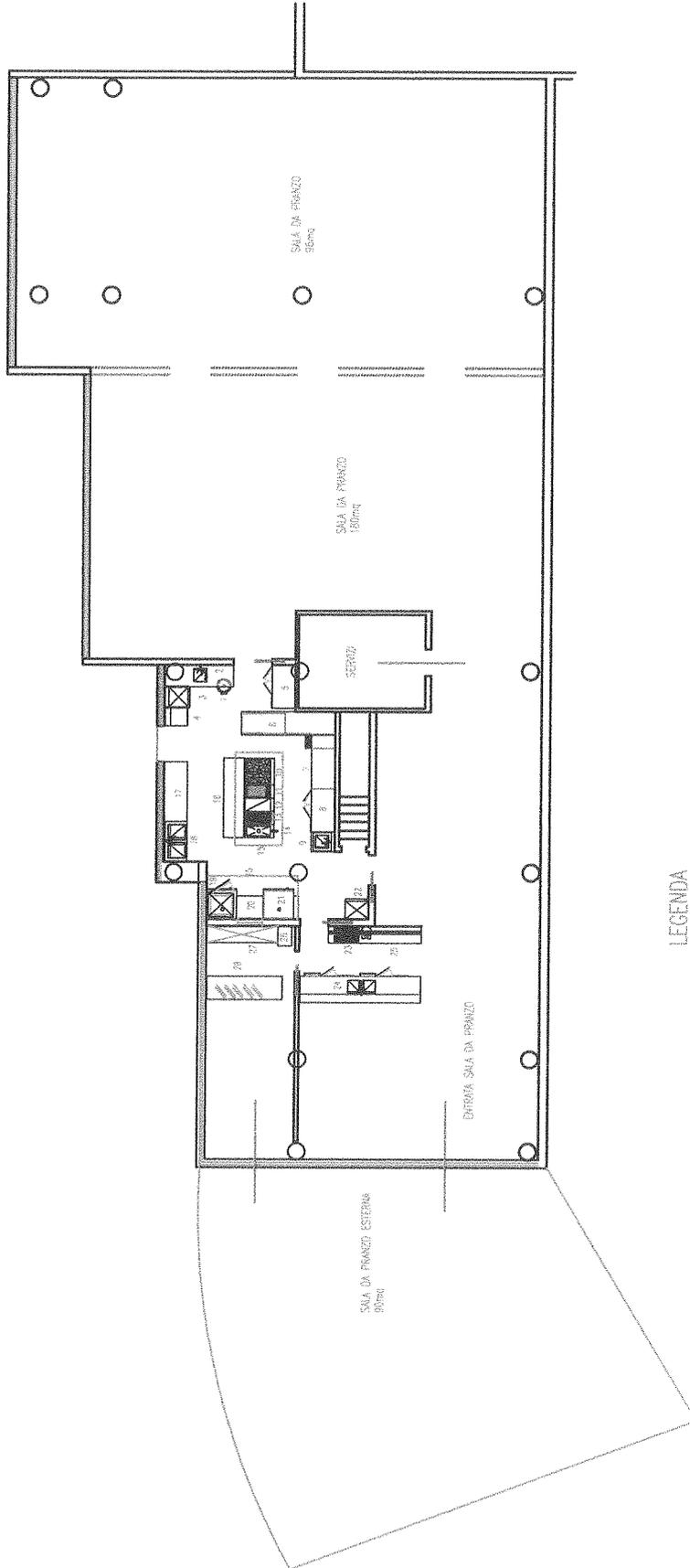
Dati cartografici ©2015 Google

Luca Cicchi

ALLEGATO 16

STRUTTURA A DISPOSIZIONE PER GARANTIRE IL SERVIZIO MENSA PER GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE DI PERGINE V. DISTANTE NON PIÙ DI 500 METRI DALLA SEDE DELL'ISTITUTO – UBICAZIONE E CARATTERISTICHE





LEGENDA

- | | | | |
|----|--|----|-------------------------|
| 1 | pattumiera carrellata | 20 | tavolo lavoro |
| 2 | tavolo prelavaggio stoviglie | 21 | forno convezione-vapore |
| 3 | lavastoviglie a capottina | 22 | armadio frigo |
| 4 | tavolo uscita lavastoviglie | 23 | postazione caffè |
| 5 | tavolo refrigerato | 24 | banco bar |
| 6 | tavolo attrezzato con vano caldo e vano neutro | 25 | retrobanco |
| 7 | tavolo lavoro con cassettera | 26 | tavolo lavoro |
| 8 | tavolo refrigerato | 27 | vetrina espositiva |
| 9 | lavello a una vasca | 28 | banco distribuzione |
| 10 | cucina a gas 4 fuochi | | |
| 11 | cuocipasta 1 vasca | | |
| 12 | elemento neutro | | |
| 13 | fry-top | | |
| 14 | friggitrice 1 vasca | | |
| 15 | impianto aspirazione fumi | | |
| 16 | tavolo lavoro | | |
| 17 | lavello a due vasche | | |
| 18 | colonna cottura/abbattimento composta da: | | |
| 19 | - forno convezione-vapore (sopra) | | |
| | - abbattitore/congelatore rapido (sotto) | | |

RISTO 3 - Cristallo

PROVA	DATA	AGGIORN.	MS. REF.	OR.
-	06.2015	-	-	-
SCALA			NOTE	
1:200			All. 16	

QUESTO DISEGNO NON PUO' ESSERE USATO NE' RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE

Luca Delbert