



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

DIPARTIMENTO SALUTE DONNA,
INFANZIA E ADOLESCENZA – FORLÌ-CESENA
U.O. Pediatria e Consultorio Familiare – Cesena
Direttore: Dott.ssa Antonella Brunelli

A tutti i comuni in indirizzo
A tutte le scuole private di ogni ordine e grado in indirizzo
A tutte le ditte di ristorazione in indirizzo

Oggetto: grammature di riferimento per la ristorazione scolastica

A seguito della pubblicazione delle nuove “Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo” della Regione Emilia-Romagna (DGR 1452 del 04/09/2023), con la presente si inviano le nuove grammature per la ristorazione scolastica.

U
COMUNE DI CESENATICO
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0041646/2024 del 04/09/2024
Firmatario: MELISSA PASINI

Con riferimento alle indicazioni contenute nel documento citato, il gruppo di lavoro aziendale dei dietisti dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Pediatria di Comunità ha ritenuto opportuno effettuare alcune modifiche alla tabella degli “Standard delle grammature di riferimento” (Allegato 1), per rendere più funzionale l’applicazione pratica delle indicazioni regionali, tenendo conto della specificità dei servizi educativi e scolastici del territorio di pertinenza dell’AUSL della Romagna.

in particolare:

1. Le fasce di età individuate si discostano leggermente da quelle proposte dalle linee guida regionali poiché si ritiene siano maggiormente in linea con l’organizzazione dei servizi per l’infanzia e i servizi scolastici.
Sono state individuate le seguenti fasce d’età: nido (6-12 mesi, 12-24 mesi, 24-36 mesi), materna (3-6 anni), primaria (6-11 anni), secondaria I grado (11-14 anni), adulti.
Per la sola fascia della primaria e per alcuni alimenti è stato individuato un range di grammature per differenziare i fabbisogni dei bambini dai 6 agli 11 anni.
2. Le grammature sono state in parte rimodulate per motivazioni riconducibili a:
 - variazioni di peso tra alimento crudo-cotto;
 - preparazione pratica delle ricette;
 - unità di consumo standard impiegate in ristorazione (ad esempio, vasetto di yogurt).

Si allegano:

- Linee guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo della Regione Emilia-Romagna (DGR 1452 del 04/09/2023)
- Grammature di riferimento ristorazione scolastica..

Confidando in una vostra fattiva collaborazione, si invitano le SS.LL. ad adottare tali indicazioni dall’anno scolastico 2024/2025.

Dietista
Dott.ssa Melissa Pasini
Firmato digitalmente

PRIMI / INGREDIENTI SUGHI, PASSATI, BRODI	NIDI 06 - 12 m		NIDI 12 - 24 m		SEZ. PRIMAV. 24 - 36 m		INFANZIA 3 - 6 a.		PRIMARIA 6 - 11 a.		SECONDARIA 12 - 14 a.		SECONDARIA 15-17 a.		ADULTI	
	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per primi asciutti	g.	25	g.	25	g.	40	g.	50	g.	70-80	g.	100	g.	100	g.	80
PASTA SECCA / SECCA ALL'UOVO / RISO / ALTRI CEREALI per passati verdura / passati di legumi / brodo vegetale	g.	15	g.	15	g.	25	g.	30	g.	30-40	g.	50	g.	50	g.	40
FARINA DI MAIS PER POLENTA se abbinata a minestrina in brodo	g.	15	g.	15	g.	25	g.	30	g.	30-40	g.	50	g.	50	g.	40
CROSTINI DI PANE TOSTATO al forno per minestre	g.	20	g.	15	g.	25	g.	30	g.	30-40	g.	50	g.	50	g.	40
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI / SURGELATI	g.	no	g.	100	g.	100	g.	130	g.	130-160	g.	180	g.	180	g.	180
SFOGLIA PER LASAGNE	g.	15	g.	25	g.	25	g.	35	g.	40-45	g.	50	g.	50	g.	50
TAGLIATELLE / STROZZAPRETI FRESCHI / SURGELATI	g.	30	g.	35	g.	50	g.	70	g.	80-90	g.	100	g.	100	g.	100
PASTA RIPIENA FRESCA / SURGELATA	g.	40	g.	40	g.	60	g.	80	g.	100-120	g.	160	g.	160	g.	160
PASSATELLI / SALAME MATTO: pesi di uovo, pangrattato, parmigiano	g.	25,10,15	g.	25,10,15	g.	50,20,30	g.	50,20,30	g.	60,40,40	g.	60,40,40	g.	60,40,40	g.	60,40,40
PESCE per salsa primi	g.	15	g.	15	g.	25	g.	30	g.	40	g.	75	g.	75	g.	75
TONNO SOTT'OLIO per salsa primi	g.	no	g.	no	g.	no	g.	25	g.	30	g.	35	g.	35	g.	35
LEGUMI SECCHI per passati	g.	10	g.	10	g.	15	g.	25	g.	40	g.	40	g.	40	g.	40
LEGUMI SECCHI per salsa primi	g.	10	g.	10	g.	15	g.	15	g.	18	g.	20	g.	20	g.	20
VERDURE per passato	g.	100	g.	120	g.	120	g.	120	g.	150	g.	200	g.	200	g.	200
VERDURE per salsa per primi asciutti	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50	g.	80	g.	100	g.	100	g.	100
PATATE per minestra di patate	g.	50	g.	80	g.	100	g.	100	g.	120	g.	150	g.	150	g.	150
FRUTTA SECCA A GUSCIO	g.	5	g.	5	g.	5	g.	5	g.	10	g.	15	g.	15	g.	15
PARMIGIANO stagionatura >24 mesi, da condimento per primi	g.	3	g.	5	g.	5	g.	5	g.	5	g.	10	g.	10	g.	10
SECONDI																
CARNI BIANCHE / ROSSE	g.	25	g.	30	g.	40	g.	50	g.	70	g.	100	g.	100	g.	100
CARNI BIANCHE / ROSSE per polpette	g.	20	g.	25	g.	30	g.	40	g.	80	g.	80	g.	80	g.	80
PESCE	g.	30	g.	35	g.	50	g.	70	g.	80-100	g.	150	g.	150	g.	150
TONNO SOTT'OLIO / AL NATURALE (solo pasto d'emergenza)	g.	no	g.	no	g.	no	g.	no	g.	50	g.	60	g.	60	g.	60
LEGUMI SECCHI come secondo piatto	g.	10	g.	15	g.	15	g.	25	g.	35	g.	50	g.	50	g.	50
UOVO	g.	25	g.	50	g.	50	g.	50	g.	60	g.	60	g.	60	g.	60
FORMAGGIO FRESCO o RICCOTTA per secondo / per ingrediente altre preparazioni	g.	25	g.	30	g.	30	g.	40	g.	70	g.	100	g.	100	g.	150
CONTORNI / FRUTTA / PANE / OLIO																
ORTAGGI e VERDURE DA CUOCERE (pomodori, cetrioli,, zucchine, broccoli, finocchi.....)CRUDI / COTTI	g.	50	g.	70	g.	80	g.	120	g.	150	g.	200	g.	200	g.	200
INSALATE (nido tagliata finemente)	g.	10	g.	15	g.	20	g.	40	g.	50	g.	50	g.	50	g.	80
PISELLI SURGELATI o FRESCHI	g.	15	g.	15	g.	15	g.	45	g.	60	g.	90	g.	90	g.	90
PATATE SE ABBINATE A VERDURA	g.	30	g.	30	g.	30	g.	60	g.	70	g.	80	g.	80	g.	80
PATATE	g.	60	g.	60	g.	60	g.	120	g.	140	g.	160	g.	160	g.	160
PATATE se abbinata ai passati / lasagne/ cappelletti/ tortelli/ cannelloni	g.	80	g.	80	g.	80	g.	150	g.	200	g.	250	g.	250	g.	250
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE per spuntino / pranzo / merenda	g.	80	g.	100	g.	100	g.	100	g.	150	g.	150	g.	150	g.	150
PANE	g.	10	g.	15	g.	20	g.	40	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50
FORNARINA / PIADINA / BASE PER PIZZA	g.	no	g.	20	g.	25	g.	40	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50
OLIO OLIVA EXTRA VERGINE come totale per pasto	g.	10	g.	10	g.	15	g.	15	g.	10	g.	15	g.	15	g.	15
MERENDE																
LATTE INTERO	g.	no	g.	150	g.	150	g.	200	g.	200	g.	200	g.	200	g.	200
YOGURT INTERO / ALLA FRUTTA	g.	125	g.	125	g.	125	g.	125	g.	125	g.	125	g.	125	g.	125
PANE COMUNE / FORNARINA	g.	no	g.	15	g.	15	g.	40	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50
FETTE BISCOTTATE / CRACKERS / BISCOTTI SECCHI / CEREALI	g.	no	g.	10	g.	10	g.	30	g.	35	g.	35	g.	35	g.	35
CIAMBELLA / TORTE	g.	no	g.	20	g.	20	g.	20	g.	60	g.	60	g.	60	g.	60
FRUTTA SECCA	g.	no	g.	no	g.	no	g.	20	g.	30	g.	30	g.	30	g.	30
GELATI	g.	no	g.	no	g.	no	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50	g.	50