



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE
N. O. DISTRETTO DI VILLA D'AGRI

A CURA DEL DIRIGENTE MEDICO RESPONSABILE
Dr. Antonio Sanchirico

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEI
PRESIDI OSPEDALIERI DI VENOSA E MELFI,
DESTINATO AI DEGENTI E AI DIPENDENTI.**

ALLEGATO 10 c)

RISTORAZIONE E DIETETICO OSPEDALIERO

REV. 01 -GIUGNO 2016

La Ristorazione Ospedaliera

Le *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale* riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche. Una corretta alimentazione costituisce uno straordinario fattore di salute e la nutrizione va dunque inserita a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura, mentre una non corretta gestione del degente dal punto di vista nutrizionale può determinare complicanze e costituire, quindi, una “malattia nella malattia”. L’aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all’interno di un’attività assistenziale e clinica di qualità.

La ristorazione in ospedale e nelle strutture assistenziali deve divenire un momento di educazione alimentare e di vera e propria cura; a tal fine, occorre sensibilizzare e formare il personale, renderlo consapevole della delicatezza della materia e disporre di strumenti fondamentali quali il Prontuario dietetico (o semplicemente Dietetico), il monitoraggio del grado di soddisfacimento del paziente e la rilevazione periodica degli scarti.

L’intervento nutrizionale ha come obiettivo prioritario il mantenimento e la promozione della salute, mentre nel soggetto affetto da una o più patologie ha anche finalità terapeutiche specifiche e/o di prevenzione delle complicanze.

La malnutrizione in ambito ospedaliero

La letteratura riporta che, in Europa, la malnutrizione si riscontra con una frequenza del 10-80 % (in media 35%) tra i nuovi ammessi in ospedale e che tale condizione si aggrava, nella maggior parte dei casi, durante la degenza ospedaliera stessa.

Anziani, pazienti oncologici, chirurgici, con insufficienza d’organo, neurologici sono tra le categorie maggiormente a rischio. E’ dimostrato che ultraottantenni ricoverati in ospedale hanno una probabilità 5 volte superiore di sviluppare la malnutrizione rispetto a pazienti di età inferiore a 50 anni, e presentano minore risposta al trattamento della malnutrizione stessa (*Pirlich et al.2005*). Studi recenti hanno dimostrato, inoltre, che il vitto ospedaliero è il parametro maggiormente percepito dal paziente ricoverato, che gli attribuisce significati che vanno oltre il mero aspetto alberghiero; pertanto, come è logico attendersi, i degenti ritengono che il cibo che viene loro fornito sia mirato alla patologia di cui soffrono e tendono a continuare a domicilio quanto vissuto in ospedale.

Fattori che concorrono alla genesi della malnutrizione ospedaliera

- > patologia di base e sue complicanze;
- > immobilizzazione a letto;
- > mancata registrazione di peso e statura all’ammissione in reparto;

- > mancato monitoraggio del peso durante il ricovero;
- > eccessivi prelievi ematici nosocomiali, anemia;
- > vitto ospedaliero poco gradevole;
- > scarsa attenzione all'alimentazione spontanea;
- > frequenti digiuni correlati a procedure diagnostiche e/o terapeutiche;
- > mancato riconoscimento di aumentato fabbisogno energetico (febbre, sepsi, ustioni, interventi chirurgici, ecc.);
- > mancato riconoscimento di aumentate perdite di nutrienti (fistole, vomito, malassorbimento, proteinurie, ecc.);
- > uso prolungato di perfusioni parenterali gluco-saline o alimentazione artificiale ipocalorica protratta;
- > scarsa conoscenza della composizione dei prodotti nutrizionali (N.E., N.P.);
- > ritardo dell'inizio della somministrazione di supporti nutrizionali;
- > scarse conoscenze nutrizionali del personale sanitario;
- > cause iatrogene: chemio-radioterapia, chirurgia maggiore ecc.;

Screening del rischio nutrizionale

La valutazione precoce del rischio nutrizionale del paziente, effettuata al momento del ricovero e dei successivi monitoraggi, consente di contrastare l'instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti. La prima valutazione del rischio nutrizionale deve costituire la prassi ed essere effettuata tempestivamente da personale appositamente identificato in ciascuna struttura sanitaria. I risultati dello *screening* nutrizionale devono essere finalizzati ad una richiesta appropriata di intervento nutrizionale per la valutazione e il trattamento. Le metodiche a cui fare riferimento per la valutazione dello stato nutrizionale sono molteplici, tuttavia è possibile ricorrere a protocolli semplificati, applicabili in tutti gli ospedali e strutture assistenziali. Richiamando i criteri espressi da diverse società scientifiche, la procedura per la valutazione dovrebbe comprendere:

- rilevazione di peso e statura,
- calcolo dell'IMC,
- rilevazione e valutazione del calo/incremento ponderale negli ultimi 3-6 mesi,
- valutazione della gravità della malattia. In particolare il paziente è a rischio nutrizionale se è ricoverato in terapia intensiva, se ha subito traumi, ustioni, fratture, interventi di chirurgia elettiva, se ha sepsi o lesioni da decubito o soffre di complicanze acute in corso di malattia cronica,
- rilevazione e valutazione dell'introito alimentare.

La valutazione dello stato di nutrizione deve essere completata e monitorata utilizzando misure e indici antropometrici e biochimici ed effettuando la determinazione dell'introito alimentare secondo schemi codificati (vedi flow-chart in appendice).

Gli interventi con screening nutrizionali in differenti contesti di cura generalmente indicano benefici clinici, ma non di rado sono limitati da campioni troppo piccoli e/o da inadeguate metodologie.

I fattori che influenzano i risultati includono la validità, l'attendibilità, la facilità d'uso delle procedure di screening e il divario che esiste tra un approccio standard di cura e l'approccio ottimale.

Lo screening nutrizionale, procedura che può essere utilizzata da infermieri, dietisti, medici al primo contatto con il soggetto, permette di evidenziare una condizione altrimenti non riconoscibile e solitamente sensibile a trattamento nutrizionale.

Esso permette di definire:

- ☐ il paziente non a rischio, ma che deve essere controllato a specifici intervalli di tempo (es. settimanalmente durante la degenza ospedaliera);
- ☐ il paziente a rischio che necessiti di un piano nutrizionale;
- ☐ il paziente a rischio con complicanze metaboliche o funzionali che impediscono di portare avanti il piano di cura nutrizionale;
- ☐ se esiste il dubbio che il paziente sia a rischio di malnutrizione.

Timing dello screening nutrizionale

Lo screening del rischio nutrizionale deve essere effettuato su tutti i pazienti che vengono ricoverati presso tutte le divisioni ospedaliere con una previsione di ricovero superiore a 5 giorni.

La procedura va eseguita da parte del personale sanitario del reparto di degenza entro le 48 ore dall'accettazione e ripetuta ogni 7 giorni, anche nei pazienti senza rischio di malnutrizione all'ingresso in ospedale.

La valutazione degli scarti dei pasti somministrati rappresenta un momento di estrema importanza nella gestione degli aspetti nutrizionali dei pazienti, sia per la valutazione ed il monitoraggio dello stato nutrizionale sia per l'impostazione di un adeguato supporto nutrizionale.

E' infatti comune e documentata un'assunzione alimentare ridotta rispetto ai fabbisogni. A tale scopo possono essere impiegati strumenti anche di semplice utilizzazione e lettura quali, ad esempio, questionari semiquantitativi in grado di valutare se l'assunzione da parte del paziente degli alimenti previsti dalla dieta è totale o parziale.

Terapia nutrizionale

Lo screening nutrizionale, assieme alla valutazione dello stato nutrizionale nei diversi ambiti(ospedale o Residenza Sanitaria Assistita - RSA) rappresenta la base su cui impostare e gestire l'intervento nutrizionale.

In relazione al grado di rischio nutrizionale riscontrato, è necessario differenziare il percorso terapeutico nutrizionale per:

- pazienti normo-nutriti o con grado di rischio minimo ai quali deve essere fornita una dieta che risponda ai fabbisogni nutrizionali e alla capacità di

alimentarsi; settimanalmente va monitorato il peso e definito il nuovo grado di rischio;

- pazienti nutrizionalmente vulnerabili, con grado di rischio medio o elevato o con malnutrizione in atto per i quali è fondamentale un immediato supporto nutrizionale e la scelta di un percorso terapeutico nutrizionale personalizzato.

Settimanalmente, in aggiunta al controllo del peso, è necessario effettuare il monitoraggio degli introiti alimentari e definire il nuovo grado di rischio, soprattutto nei pazienti con degenza superiore alle due settimane.

Gli strumenti a disposizione per la terapia nutrizionale sono il Dietetico e l'eventuale ricorso ad un'integrazione con Nutrizione Artificiale (N. A.).

Qualora i normali alimenti non siano sufficienti a garantire un adeguato apporto nutrizionale, a causa di scarso appetito, scarsa collaborazione da parte del paziente o a causa di aumentati fabbisogni legati alla patologia, è necessario ricorrere all'integrazione nutrizionale con prodotti specifici per os, che forniscano un'ampia gamma di possibilità dietoterapiche.

La necessità di integrazione con la N.A. si configura laddove, per motivi legati alla patologia di base, risulti impossibile con la sola alimentazione per os garantire al paziente un introito calorico e di nutrienti sufficiente a coprire il suo fabbisogno.

In tutti i casi in cui l'apparato gastro-enterico sia integro, si deve dare la preferenza alla Nutrizione Enterale con l'impiego di miscele sterili e rispondenti ai fabbisogni, anche specifici, del paziente; qualora invece l'intestino non sia utilizzabile, si deve far ricorso alla Nutrizione Parenterale, per via periferica o centrale.

Ristorazione ospedaliera

Sistemi di ristorazione

Esistono diverse modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti, ognuna delle quali richiede specifiche procedure al fine di ottenere una ristorazione ottimale; esse devono essere prescelte in base alle caratteristiche della struttura ospedaliera o extraospedaliera e alla tipologia di risorse a disposizione.

Vanno innanzitutto distinti un sistema che utilizza risorse dell'azienda ("insourcing"), sia a livello di personale che di strutture, un sistema che prevede l'appalto esterno sia per il personale che per gli approvvigionamenti ("outsourcing"), o un sistema misto. Inoltre, è necessario considerare che la preparazione dei pasti può avvenire in una cucina convenzionale, ubicata presso la struttura ospedaliera, oppure presso un centro di cottura esterno, solitamente gestito da grandi aziende di ristorazione collettiva, che mediante una rete distributiva trasportano i pasti alle varie strutture. Qualsiasi sia il sistema adottato, questo deve garantire la corretta applicazione del sistema HACCP.

Indipendentemente dal sistema prescelto, ogni attività effettuata deve essere prevista nel capitolato del servizio di ristorazione.

Nel capitolato vanno descritti tutti i parametri fondamentali (ambienti idonei, scelta di attrezzature e materie prime, formazione del personale, Dietetico, etc.) per la tutela della salute dei degenti e degli stessi addetti.

La tecnica di preparazione può basarsi su:

> sistema “*fresco-caldo*”: gli alimenti vengono cotti dalla cucina (centralizzata o in loco) e il cibo trasportato dalla cucina ai reparti, con carrello riscaldato e refrigerato.

In tale situazione

il trasporto deve essere effettuato in tempi brevi dopo la fine della cottura, per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità, in caso di interruzioni prolungate dei livelli prescritti di temperatura, che si possa verificare una proliferazione batterica incontrollata. Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione non deve comunque superare le 2 ore se il cibo è conservato in isoterma (Venturini 2000);

> sistema *cook and chill* il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene sottoposto a raffreddamento rapido, con abbattitore, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa. Dopo eventuale porzionamento (in locali a temperatura modificata di 12°C e con chiusura in carrelli *neutri*) viene stoccato e conservato sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Il prodotto può essere conservato per un massimo di 5 giorni (compreso il giorno della preparazione e abbattimento); viene quindi trasportato mediante automezzi refrigerati, a non più di 4°C, nel luogo del consumo ove, immediatamente prima del consumo, viene portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito. Solitamente si utilizza uno specifico carrello refrigerante/riscaldante, che è in grado prima di mantenere una temperatura di 3°C e poi di portare l'alimento a 73°C circa. Data l'importanza di una corretta preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e rinvenimento in reparto al fine di mantenere le qualità organolettiche ed evitare proliferazioni batteriche, si sottolinea l'importanza delle attrezzature e della preparazione specifica del personale addetto;

> sistema *cook and freeze*: il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene subito sottoposto ad abbattimento della temperatura fino a -18°C in un tempo rapido (3 ore) e confezionato in idonei contenitori; infine viene stoccato in congelatori a -20°C. Prima della distribuzione, i prodotti vengono fatti rinvenire in maniera corretta. Le attrezzature debbono essere adeguate e correttamente utilizzate al fine di consentire la preparazione di prodotti di elevata qualità e l'adeguato scongelamento degli stessi;

> sistema *misto*: prevede la possibilità di utilizzare, per differenti preparazioni alimentari, differenti sistemi di produzione che ne ottimizzino il risultato sensoriale, nutrizionale ed igienico-sanitario. Questo sistema, se opportunamente studiato, può produrre grandi vantaggi in termini di flessibilità dell'offerta giornaliera del menù (che potrà così prevedere una scelta programmata di piatti, alcuni preparati in *fresco-caldo*, altri in *cook and chill* o in sottovuoto).

Dietetico ospedaliero

Il Dietetico ospedaliero rappresenta un mezzo valido per pianificare ed ottimizzare l'intervento nutrizionale in ambito ospedaliero e consente di conciliare le esigenze terapeutiche con quelle tecnico-amministrative.

Il Dietetico contiene prescrizioni dietetiche elaborate considerando le patologie prevalenti e le esigenze nutrizionali dei ricoverati. Inoltre, deve essere di facile lettura e consultazione per consentire al personale di reparto di utilizzarlo presto e bene nell'interesse del paziente.

La raccolta delle diete è accompagnata dalla composizione bromatologica dell'intero pasto. I menù sono in genere elaborati su schemi settimanali, periodicamente aggiornati e variati anche in base alla stagionalità.

Le calorie totali giornaliere sono state ripartite tra colazione (20%), pranzo (40%) e cena (40%).

I singoli pasti prevedono un'equilibrata ripartizione tra i vari principi nutritivi rispettando le percentuali precedentemente espresse.

La popolazione degente in una struttura ospedaliera, da un punto di vista medico nutrizionale, può avere infatti tre differenti esigenze:

vitto comune: rappresentato da un insieme di menù fruibili in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare.

Il menù in questi casi:

- ☐ prevede ricette standardizzate, a composizione bromatologia definita e ripetibili, che consentono il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei,
- ☐ è articolato su almeno 15 giorni,
- ☐ prevede l'alternanza stagionale e privilegia (ove possibile) i prodotti del territorio,
- ☐ rispetta le abitudini alimentari e gli orari dei pasti,
- ☐ tiene conto delle tradizioni locali, in particolare di quelle relative ai giorni festivi o a ricorrenze nelle quali sia previsto il consumo di cibi particolari.

Giornalmente sono previste 2 alternative per ogni portata e un numero minimo di piatti fissi.

Diete standard: schemi dietoterapeutici adatti a specifiche patologie con caratteristiche bromatologiche precodificate. Le diete standard sono codificate sulla scorta delle caratteristiche nutrizionali e non della patologia per la quale possono essere impiegate. Vengono allestite, quando possibile, con i piatti dell'alimentazione comune (menù del giorno e/o piatti fissi), opportunamente adattati e combinati a seconda dell'esigenza di modifica bromatologica. In questo modo si garantisce una maggiore accettazione della restrizione dietetica da parte del paziente, che si sente meno discriminato, e si consente, inoltre, una migliore organizzazione a livello di cucina.

Nel Prontuario dietoterapico (Dietetico) sono presenti le seguenti tipologie di diete:

- ☐ **ipocalorica:** è indicata nei pazienti con malattie metaboliche (obesità, sovrappeso, diabete, dislipemie). Tale dieta è caratterizzata, oltre che dal contenuto calorico

ridotto, da un limitato apporto di grassi, in particolare saturi, e di zuccheri semplici preferendo i glucidi a lento assorbimento;

□ *ipercalorica*: è indicata nei pazienti con fabbisogno energetico aumentato (es.: puerpere che allattano, giovani con frattura ossa lunghe, politraumatizzati, ustionati). Tale dieta prevede anche spuntini da consumare oltre l'orario di distribuzione dei pasti;

□ *priva di glutine*: è indicata per i pazienti affetti da morbo celiaco; tale dieta prevede l'uso di alimenti senza glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine;

□ *ipoproteica*: è indicata per i pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica. In assenza di controindicazioni deve essere, possibilmente, discretamente ipercalorica al fine di permettere un utilizzo ottimale della ridotta quota proteica; nell'insufficienza renale cronica deve essere anche con ridotto apporto in fosforo;

□ *a ridotto apporto di fibre e di lattosio*: è indicata in alcuni casi di diarrea acuta, di riacutizzazione di diverticolite intestinale, nella preparazione di alcune indagini diagnostiche sull'apparato digerente, nella fase di preparazione alla chirurgia colica. E' anche noto che, a volte, tale dieta può risultare carente in vitamine e minerali e pertanto va utilizzata solo per brevi periodi;

□ *per disfagia*: è indicata nei pazienti con deficit della masticazione (es. anziani, anoressici) e in pazienti che presentano problemi meccanici o funzionali di deglutizione. Per tali pazienti è necessario prevedere una progressione di cibi basata sulla capacità masticatoria e deglutitoria. La scelta degli alimenti, dipendente dal tipo e dal grado di disfagia, deve essere guidata principalmente dai seguenti criteri:

– sicurezza del paziente, limitando il rischio di aspirazione (passaggio di cibo nelle vie aeree) attraverso la scelta di alimenti con idonee proprietà fisiche (densità, omogeneità, viscosità),

– fabbisogno alimentare del paziente, con riferimento all'apporto calorico e di liquidi, alle eventuali esigenze dietetiche e alle sue preferenze alimentari;

– ad alta densità nutrizionale, indicata per pazienti inappetenti che non presentano difficoltà di masticazione e di deglutizione: i pasti sono di volume ridotto, ad alta densità di nutrienti, frazionati durante la giornata con l'aggiunta di spuntini tra i pasti principali;

□ *di rialimentazione*: è indicata dopo digiuno prolungato (es. interventi chirurgici, sospensione dell'alimentazione per patologie gastro-enteriche, ecc.). Devono essere previsti almeno 3 livelli con quote caloriche e proteiche gradualmente aumentate. Nei livelli 1 e 2 è utile che le proteine del pasto siano rappresentate prevalentemente da alimenti di origine animale, per il loro maggiore valore biologico. L'apporto di lattosio deve essere inizialmente ridotto.

Fabbisogni nutrizionali

Fabbisogno calorico

Al momento i fabbisogni nutrizionali specifici delle persone ricoverate in strutture ospedaliere o territoriali che fruiscono di vitto comune non presentano chiari caratteri di specificità.

Considerando che l'alimentazione fornita dalle strutture ospedaliere o territoriali deve comunque assicurare un corretto apporto di nutrienti, in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali, sono stati utilizzati come riferimento i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (L.A.R.N.) della Società Italiana di Nutrizione Umana, revisione 1996, e le *Linee Guida per una sana alimentazione italiana* dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (I.N.R.A.N.), revisione 2003. Tali documenti costituiscono il riferimento nazionale per una sana ed equilibrata alimentazione.

Il calcolo del dispendio energetico può essere effettuato utilizzando le formule dei L.A.R.N. o in alternativa quelle di Harris-Benedict.

Fabbisogno proteico

In mancanza di indicazioni per patologie specifiche, possono essere adottate quelle relative alla popolazione di riferimento: 0.8 – 1 g/Kg/die. Nel paziente neoplastico si propone un fabbisogno di 1.2 – 1.3 g/kg/die (rapporto calorie/N = 100 - 120/1); nel paziente in cui è indicata la rinutrizione, l'apporto proteico va incrementato approssimativamente fino a 1.7 – 1.8 g/kg/die, monitorando efficacia e funzione renale; in presenza di insufficienza d'organo (alterata funzione renale ed epatica) l'apporto proteico andrà modificato in modo adeguato.

Fabbisogno idrico

In assenza di perdite patologiche, è di 30 - 35 ml/kg/die. Nell'anziano il fabbisogno idrico in condizioni fisiologiche è stimato intorno ai 25 – 30 ml/kg/die; il fabbisogno idrico va rivalutato in presenza di perdite patologiche o di eventi ambientali che possano variarlo o in base a situazioni cliniche particolari.

Fabbisogno in micronutrienti

Va calcolato secondo i valori indicati dai L.A.R.N.. In particolare, si raccomanda attenzione allo stato nutrizionale di minerali e vitamine in caso di:

- ☐ iniziale grave malnutrizione,
- ☐ presumibile incremento delle richieste per patologie o perdite patologiche,
- ☐ necessità di somministrazione di un ridotto apporto energetico, che, di conseguenza, può non soddisfare il fabbisogno di micronutrienti espresso dai L.A.R.N.,
- ☐ popolazione anziana.

E' evidente che la sorveglianza igienico-sanitaria e quella nutrizionale rappresentano due aspetti sinergici del medesimo sistema di gestione dietetico-nutrizionale,

finalizzato a una buona assistenza nutrizionale; infatti, talune decisioni (dietoterapia, supplementazioni, N.A.) sono dettate dai risultati dei diversi processi clinico-nutrizionali (es. esito dello screening per la valutazione del rischio di malnutrizione), ma anche dalle evidenze fornite sia dagli indicatori clinico-nutrizionali che dagli indicatori di qualità del sistema di ristorazione ospedaliera ed assistenziale. Ad esempio, l'inappetenza o un basso gradimento del vitto, con conseguente rifiuto di pietanze, è presupposto di inevitabili carenze nutrizionali che certamente incidono sul determinismo della malnutrizione ospedaliera.

Infine, è importante evidenziare come la Direzione aziendale debba dare la dovuta attenzione alle attività clinico-nutrizionali ed agli aspetti qualitativi del sistema di ristorazione ospedaliera.

Come raccomandato dal Council of Europe, i manager devono analizzare il potenziale costo delle complicanze e della prolungata degenza dovuti alla malnutrizione ospedaliera



APPENDICE

Lo screening nutrizionale va effettuato in tutti i soggetti:

a) al momento del ricovero;

b) ogni 7 giorni (specie qualora si siano aggravate le condizioni cliniche)

Reparto:.....data...../...../.....

Degente: data di nascita:...../...../....., stanza:.....,

letto:.....

Scheda Nutrizionale

(da compilare a cura dei Reparti)

diagnosi di ingresso:.....

Indicatori nutrizionali: statura.....(m), peso: (Kg). IMC: (Kg/m²)

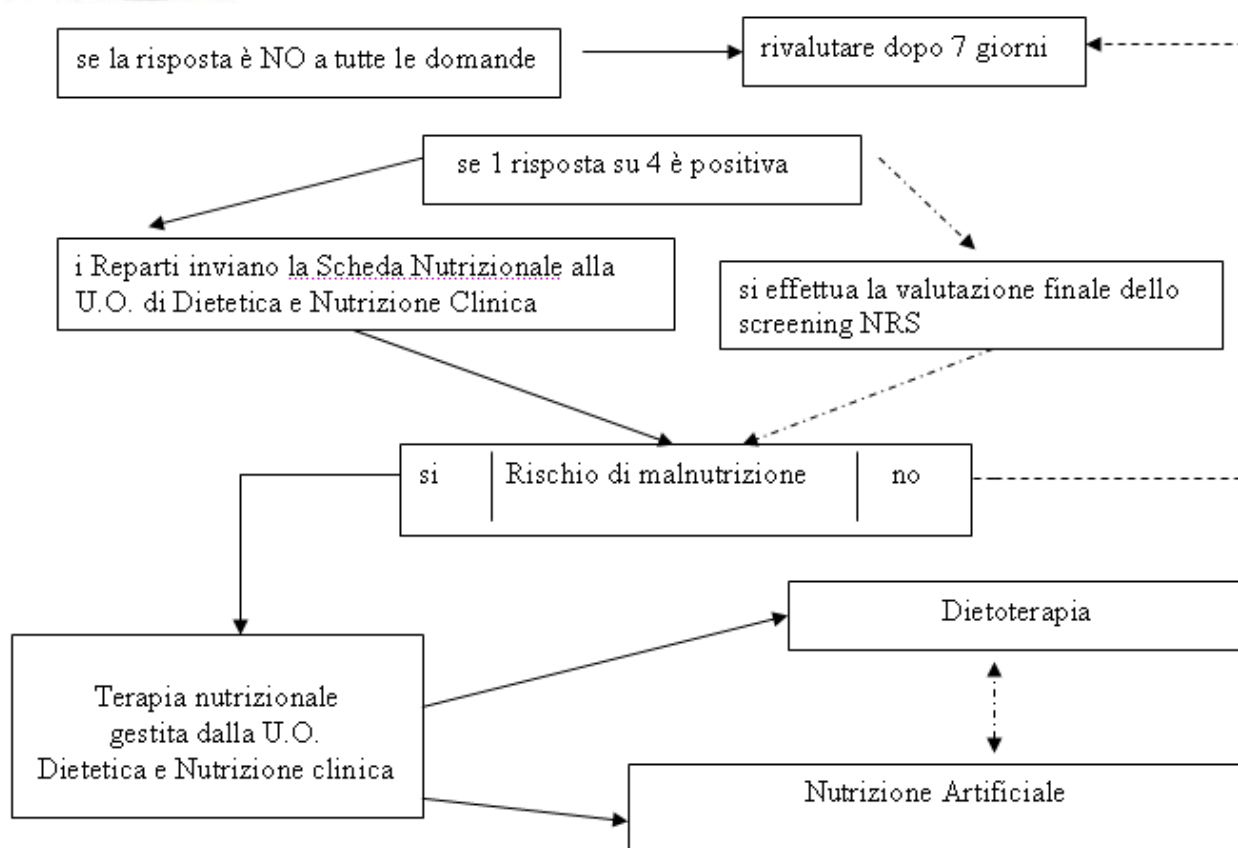
1. IMC.....<20.5? si ☐ no ☐

2. calo ponderale negli ultimi 3 mesi? si ☐ no ☐

3. il paziente ha ridotto gli apporti alimentari negli ultimi 7 gg.? si ☐ no ☐

4. è severamente malato/acuto? si ☐ no ☐

(N.B. in alternativa si possono utilizzare il MUST o il MNA per gli anziani.)



(Leonardi F. et al. 2005)

DIETETICO

INDICE GENERALE

- GRAMMATURE
- DIETA LIBERA DEGENTI
- MENU INVERNALE DEGENTI
- MENU ESTIVO DEGENTI
- VITTO SPECIALE
- DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA
- DIETA PER RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA
- DIETA PER CELIACI
- DIETA PRIVA DI SCORIE
- DIETA PATOLOGIE APPARATO DIGERENTE
- DIETA DIABETICI E/O DISLIPIDEMICI
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 800
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.000
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.200
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.400
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.600
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 1.800
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 2.000
- DIETA DIABETICI / DISLIPIDEMICI kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 1.200
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 1.400
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 1.600
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 1.800
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 2.000
- DIETA IPOSODICA / IOPROTEICA kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA
- DIETA IPOSODICA kcal 800
- DIETA IPOSODICA kcal 1.000
- DIETA IPOSODICA kcal 1.200
- DIETA IPOSODICA kcal 1.400
- DIETA IPOSODICA kcal 1.600
- DIETA IPOSODICA kcal 1.800
- DIETA IPOSODICA kcal 2.000
- DIETA IPOSODICA kcal 2.200
- DIETA IPOSODICA kcal 2.400
- DIETA IPOSODICA kcal 2.600
- DIETA SEMILQUIDA
- DIETA PER DIVEZZI
- DIETE PER DISFAGICI
- DIETA SEMILQUIDA PER DISFAGICO
- DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA SOLIDA PER DISFAGICO
- DIETA IPERCALORICA



- DIETA PEDIATRICA STANDAR
- CONSIGLI DIETA PER ANTICOAGULANTI
- CESTINI DIALIZZATI
- MENSA PERSONALE

GRAMMATURE

Le grammature si intendono sempre riferite al prodotto CRUDO, AL NETTO DEGLI SCARTI E SGOCCIOLATO; qualora venga specificatamente richiesto l'uso di prodotti o derrate alimentari surgelati, la grammatura relativa è sempre riferita al peso del prodotto crudo, ma previamente scongelato, sgocciolato e al netto da eventuali scarti o "glassature" conservative.

Le grammature relative ai secondi piatti costituiti da carne bovina, da petto di pollo o da pesce da utilizzare per la cottura "ai ferri", per "cotoletta", e per "scaloppine", si intendono sempre riferite a porzioni ottenute con SEZIONI UNICHE, venendo considerato vietato fornire le grammature di tali pietanze con due o più pezzi.

I controlli quantitativi sulle grammature dei cibi già cotti verranno effettuati utilizzando le tabelle di conversione crudo – cotto edite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

DIETA LIBERA DEGENTI

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende pasti vari ed equilibrati. Il menù proposto ruota su quattro settimane con scadenza stagionale.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti che non presentano patologie specifiche e non necessitano di particolari restrizioni alimentari.

Nota bene: le alternative che verranno proposte ai piatti del menù del giorno permetteranno l'utilizzo di questa dieta per pazienti che, pur non necessitando di particolari restrizioni alimentari, presentano problemi di masticazione e deglutizione (es. edentuli e semiliquide).



DIETA LIBERA DEGENTI

SERVIZIO COLAZIONE

DESCRIZIONE	PIATTO GRAMMATURA
A SCELTA TRA:	
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7
A SCELTA TRA:	
FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	30
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10
CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	20

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
<u>PRIMI</u>	
PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
<u>SECONDI</u>	
SECONDO DEL GIORNO	70
PESCE	100
CARNE	70
AFFETTATI	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
<u>CONTORNI</u>	
CONTORNO DEL GIORNO	200
ORTAGGI/VERDURE	250
INSALATA	50
PATATE	200
<u>FRUTTA</u>	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
DESSERT ALLA FRUTTA	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125



PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	10

MENÙ INVERNALE DEGENTI - 1° SETTIMANA

PRANZO

Lunedì

Pasta al salmone
Arrostato di vitello
Fagiolini lessi

Martedì

Gnocchi pomodoro/basilico
Pollo al forno
Patate al forno

Mercoledì

Risotto alla zucca
Arrostato di tacchino al vino bianco
Broccoli lessi

Giovedì

Pasta all'amatriciana (senza pepe)
Brasato di manzo
Melanzane panate

Venerdì

Pasta al tonno
Merluzzo alla livornese
Purè di patate

Sabato

Pasta al ragù
Cotoletta alla milanese
Piselli in umido

Domenica

Ravioli al burro e salvia
Pollo al forno
Patate arrosto

CENA

Minestrone con pasta
Polpette di verdure
Carote julienne

Pastina in brodo di carne
Spada ai ferri
Bietole lesse

Passato di verdura
Cotoletta alla milanese
Finocchi

Riso al pomodoro
Involtini di pesce
Spinaci lessi

Minestra di funghi e patate
Scaloppine di pollo
Fagiolini all'olio

Pasta e ceci
Frittata al formaggio
Cavolini di Bruxelles

Zuppa di verdura
Filetto di sogliola
Finocchi in insalata



MENÙ INVERNALE DEGENTI - 2° SETTIMANA

PRANZO

Lunedì

Pasta alla puttanesca
Spada alla livornese
Erbette/Bietole lesse

Martedì

Pasta al pesto
Involtini di sarde
Cavolfiori

Mercoledì

Minestra di ceci
Involtini di tacchino
Puré di patate

Giovedì

Pasta pomodoro e olive
Cotoletta di tacchino
Piselli in umido

Venerdì

Pasta alle cime di rapa
Sformato di spinaci
Patate prezzemolate

Sabato

Gnocchi al ragù
Scaloppine di vitello al v.b.
Patate fritte Biete lesse

Domenica

Risotto ai carciofi
Arrosto di tacchino
Fagiolini

CENA

Raviolini in brodo di carne
Cotoletta alla palermitana
Verdure miste arrosto

Minestrone
Scaloppe di lonza
Carote lesse

Riso e pomodoro
Spezzatino di vitello e patate
Zucchine arrosto

Pasta e fagioli
Vitello alla pizzaiola
Finocchi

Minestrone con riso
Scaloppine ai funghi
Fagiolini all'olio

Pasta e lenticchie
Spada panato

Crema di asparagi
Bistecca ai ferri
Patate arrosto



MENÙ ESTIVO DEGENTI - 1° SETTIMANA

PRANZO

Lunedì

Risotto alla rucola
Scaloppine di pollo
Crocchette di patate

Martedì

Gnocchi di spinaci
Parmigiana di melanzane
Zucchine lesse

Mercoledì

Pasta al pesto
Arrosto di tacchino al v.b.
Finocchi

Giovedì

Ravioli ricotta e spinaci
Involtini di pesce spada
Melanzane panate

Venerdì

Pasta al tonno
Merluzzo alla livornese
Puré di patate

Sabato

Lasagne
Cotoletta alla milanese
Spinaci al burro

Domenica

Riso al forno
Pollo al forno
Patate arrosto

CENA

Pasta al salmone
Frittata con verdure
Fagiolini lessi

Insalata di riso
Pollo al forno
Patate fritte

Risotto con asparagi
Cotoletta alla milanese
Funghi trifolati

Insalata di pasta
Hamburger ai ferri
Spinaci lessi

Risotto alla parmigiana
Petto di pollo ai ferri
Fagiolini all'olio

Pasta e pesto siciliano
Frittata al formaggio
Cavolini di Bruxelles

Pasta e piselli
Filetto di sogliola
Finocchi in insalata



MENÙ ESTIVO DEGENTI - 2° SETTIMANA

PRANZO

Lunedì

Risotto con asparagi
Spada alla livornese
Zucchine lesse

Martedì

Risotto con zucca
Scaloppe di lonza
Carote lesse

Mercoledì

Risotto alla milanese
Sformato di formaggio
Puré di patate

Giovedì

Pasta al ragù
Cotoletta di tacchino agli aromi
Fagiolini lessati

Venerdì

Pasta alle cime di rapa
Sogliola al forno
Patate prezzemolate

Sabato

Pasta ai 4 formaggi
Scaloppine di vitello al v.b.
Patatine fritte

Domenica

Gnocchi al pomodoro
Pollo al forno
Patate arrosto

CENA

Passato di verdure
Zucchine ripiene di riso
Verdure arrosto

Pasta al tonno
Petto di pollo ai ferri
Patate al forno

Insalata di riso
Scaloppine al limone
Zucchine

Insalata di pasta
Vitello alla pizzaiola
Finocchi

Risotto allo zafferano e carote
Mozzarella
Fagiolini

Pasta al tonno
Filetti di merluzzo panati
Patate al forno

Risotto con carciofi
Carne alla pizzaiola
Fagiolini



VITTO SPECIALE **DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA** **(senza secondi piatti)**

SOMMINISTRAZIONE: MAX 3 GIORNI

DIETA PER DIARROICI IN FASE ACUTA KCAL 900

9% PROTEINE (g 18)
29% LIPIDI (g 28)
62% GLICIDI (g 140)
FIBRE (g 12)

COLAZIONE

The + limone q.b.
Zucchero g 10
Fette biscottate g 20
Acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

PRANZO

- Una scelta di primi piatti tra:
 riso al pomodoro g 40
 riso all'olio g 40
- Parmigiano g 10
- Carote lesse g 100
- Mela g 50
- Olio extravergine d'oliva g 10

CENA

- Una scelta di primi piatti tra:
 riso al pomodoro g 40
 riso all'olio g 40
- Parmigiano g 10
- Carote lesse g 100
- Mela g 150
- Olio extravergine d'oliva g 10



DIETA PER PRIMA FASE DI RIALIMENTAZIONE POST OPERATORIA KCAL 800

(senza secondi piatti)

SOMMINISTRAZIONE: MAX 3 GIORNI

9% PROTEINE	(g 18)
29% LIPIDI	(g 28)
62% GLICIDI	(g 140)
FIBRE	(g 7,5)

COLAZIONE

The + limone q.b.

Zucchero g 10

Fette biscottate g 30

Acqua minerale cl 150 (quantitativo giornaliero)

PRANZO

- Una scelta di primi piatti tra:
pastina al pomodoro g 40
pastina all'olio g 40
- Parmigiano g 10
- Frutta cotta g 150
- Olio extravergine di oliva g 10

CENA

- Una scelta di primi piatti tra:
pastina al pomodoro g 40
pastina all'olio g 40
- Parmigiano g 10
- Frutta cotta g 150
- Olio extravergine di oliva g 10



DIETA SENZA GLUTINE PER CELIACI

Caratteristiche: questo tipo di dieta esclude completamente tutti gli alimenti contenenti glutine.

Indicazioni: nel trattamento dietetico della celiachia.

Nota bene: per questo tipo di dieta vengono utilizzati alimenti dietetici (pasta, fette senza glutine).

NORME SPECIFICHE PER LE DIETE PER CELIACI

Per questo regime dietetico si intendono vietati tutti i prodotti contenenti GLUTINE, anche quelli da utilizzare per uso di cucina (es. Pangrattato). ATTENZIONE: diversi prodotti alimentari contengono glutine in funzione di additivo stabilizzante. Tali prodotti sono vietati. Fare attenzione a non adoperare utensili da cucina precedentemente entrati a contatto con glutine (es. coltelli e tavolozze per tagliare il pane). A tal proposito stabilire procedure corrette e non contaminanti nei luoghi adibiti alle preparazioni alimentari. Infine, è necessario formare e verificare periodicamente il grado di apprendimento del personale addetto alle preparazioni alimentari.

DIETA CELIACI KCAL 2000

17% PROTEINE	g 80
28% LIPIDI	g 61
55% GLICIDI	g 281
Fibra	g 20

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

- >LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
- >YOGURT ALLA FRUTTA 125
- >THE AL LIMONE 250
- >ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

- >FETTE BISCOTTATE S.G. 20
- >GRISSINI S.G. 20
- >PANE S.G. 50

>BISCOTTI SECCHI S.G. 20

ZUCCHERO 10

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA S.G. 20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)



SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO AGLUTINATO DEL GIORNO	80
PASTA AGLUTINATA AL POMODORO	80
PASTA AGLUTINATA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	80
PASSATO DI VERDURA	250
BRODO VEGETALE	250
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	70
PESCE	100
CARNE	70
AFFETTATI	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
ORTAGGI/VERDURE	250
INSALATA	50
PATATE	200
FRUTTA	
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA S.G.	125 cc
DESSERT ALLA FRUTTA S.G.	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE S.G.	50
GRISSINI S.G.	30
CONDIMENTO	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10

DIETA PRIVA DI SCORIE

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende alimenti a basso contenuto di scorie e di facile digeribilità.

Indicazioni: nel trattamento dietetico della colite ulcerosa, della diarrea, del colon irritabile, del morbo di Crohn e nel post – operatorio di interventi chirurgici gastro – intestinali.

9% PROTEINE	(g 18)
29% LIPIDI	(g 28)
62% GLICIDI	(g 140)
FIBRE	(g 6)

SERVIZIO COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE.	20
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
SECONDI	
OMELETTE DI UOVA	120
POLLO LESSO	160
BISTECCA	120
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	160
PROSCIUTTO COTTO	70
CONTORNI	
ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	300
FRUTTA	
MELA O BANANA	150
MELA COTTA	150
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE	50
GRISSINI	30

DIETA PER PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende scelte di piatti poco elaborati ad alta Digeribilità.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti che presentano patologie dell'apparato digerente in fase acuta o sub-acuta.

Nota bene: le alternative che verranno proposte ai piatti del menù del giorno permetteranno di formulare diete leggere, prive di scorie. Inoltre potranno essere formulate diete per edentuli e semiliquide per quei pazienti che oltre a presentare patologie dell'apparato digerente avessero problemi di masticazione e deglutizione.

SERVIZIO COLAZIONE

THE AL LIMONE	200
FETTE BISCOTTATE.	20
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

RISO AL POMODORO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
CREMA DI RISO	80

SECONDI

MERLUZZO/PLATESSA AL VAPORE	160
POLLO LESSO	160
PROSCIUTTO COTTO	70

CONTORNI

ZUCCHINE LESSE	200
CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE'	300
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200

FRUTTA

FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
YOGURT NATURALE	125

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

DIETA PER DIABETICI E/O DISLIPIDEMICI

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la riduzione degli zuccheri semplici e il controllo dell'introito lipidico con particolare riguardo per i grassi di origine animale.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti affetti da diabete con o senza trattamento insulinico e nel trattamento di ipercolesterolemie, ipertrigliceridemie, epatopatie ed obesità.

Nota bene: le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. Questo tipo di dieta può esser richiesta a calorie controllate per pazienti che necessitano anche di un controllo sull'introito calorico. E' possibile richiedere diete per diabetici e/o dislipidemicici da:

800 kcal
1000 kcal
1200 kcal
1400 kcal
1600 kcal
1800 kcal
2000 kcal
2200 kcal

NORME SPECIFICHE PER TUTTE LE DIETE PER DIABETICI

Per queste diete si intendono vietati: *zucchero aggiunto, succhi di frutta zuccherati, confetture di frutta, alcuni tipi di frutta fresca come: uva, banane, fichi, fichi d'india, cachi.*

DIETA 800 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE	(g 35)
26% LIPIDI	(g 23)
57% GLICIDI	(g 123)
Fibre	(g 14)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

>LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
>YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
>THE AL LIMONE	250
>ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

>FETTE BISCOTTATE (integrali)	10
>BISCOTTI SECCHI (integrali)	10
>ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTINA IN BRODO	20
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	200
INSALATA	100
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA O ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	100
AFFETTATI	40
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
INSALATA	100
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE COMUNE	50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5

DIETA 1000 kcal DIABETICI /DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE (g 43)
30% LIPIDI (g 34)
53% GLICIDI (g 141)
Fibre g 15



SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

>LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
>YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
>THE AL LIMONE	250
>ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

>FETTE BISCOTTATE	20
>BISCOTTI SECCHI	20
>PANE	30

ZUCCHERO 5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
PASSATO DI VERDURA	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
INSALATA VERDE	100

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	60
CARNE BIANCA/ROSSA	60
FORMAGGIO FRESCO	30
AFFETTATI	40
PESCE	60



CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE	200
INSALATA VERDE	100

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
-------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

DIETA 1200 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

18% PROTEINE (g 52)
29% LIPIDI (g 38)
53% GLICIDI (g 169)
Fibre (g 18)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50



CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	60
-------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	60
-------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

DIETA 1400 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

18% PROTEINE	(g 62)
26% LIPIDI	(g 40)
55% GLICIDI	(g 207)
Fibre	(20)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:



LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 250
YOGURT ALLA FRUTTA 125
THE AL LIMONE 250
ORZO SOLUBILE 7
A SCELTA TRA:
FETTE BISCOTTATE 20
PANE 30
BISCOTTI SECCHI 20
ZUCCHERO 10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30
SECONDI	
SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE COMUNE	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO	40
PASTA AL POMODORO	40
PASTA ALL'OLIO	40



RISO ALL'OLIO	40
PASTINA IN BRODO DI CARNE	30

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO 30	

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

DIETA 1600 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

19% PROTEINE	(g 75)
27% LIPIDI	(g 47)
53% GLICIDI	(g 224)
Fibre	(g 21)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO



DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	60
PASTA AL POMODORO	60
PASTA ALL'OLIO	60
RISO ALL'OLIO	60
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	50
PASTA AL POMODORO	50
PASTA ALL'OLIO	50
RISO ALL'OLIO	50
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60



CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

DIETA 1800 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

17% PROTEINE	(g 74)
27% LIPIDI	(g 54)
56% GLICIDI	(g 272)
Fibre	(g 23)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
GRISSINI	20
PANE	50
BISCOTTI SECCHI	20
ZUCCHERO	10
MARMELLATA DI FRUTTA	20

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40



SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	50
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	70



FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

DIETA 2000 kcal DIABETICI / DISLIPIDEMICI

19% PROTEINE	(g 95)
27% LIPIDI	(g 61)
54% GLICIDI	(g 283)
Fibre	(g 23)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	40
BISCOTTI SECCHI	30
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	170
PROSCIUTTO	50



FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	50
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	10

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	170
PROSCIUTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO



PANE COMUNE	50
GRISSINI	30
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20

DIETA 2200 kcal DIABETICI/DISLIPIDEMICI

20% PROTEINE	(g 109)
27% LIPIDI	(g 64)
53% GLICIDI	(g 292)
Fibre	(g 24)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
GRISSINI	30
PANE	40
BISCOTTI SECCHI	30
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	140
CARNE BIANCA/ROSSA	140
PESCE	180
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50



FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	60
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO	80
PASTA AL POMODORO	80
PASTA ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	140
CARNE BIANCA/ROSSA	140
PESCE	200
PROSCIUTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	50
UOVA DI GALLINA	100

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	250
VERDURA COTTA DI STAGIONE	250
INSALATA VERDE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	60
GRISSINI	30

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

DIETA IPOPROTEICA ED IPOSODICA

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la limitazione e il controllo di alimenti ricchi di proteine e di sodio. E' previsto l'utilizzo nella dieta di prodotti dietetici.

Indicazioni: Nel trattamento dietetico di pazienti affetti da insufficienza renale cronica o in casi in cui sia necessario ridurre l'apporto proteico e sodico.

Nota bene: questo tipo di dieta è strettamente personalizzato. Devono essere richieste dal medico di reparto che fornirà le indicazioni necessarie per formulare la dieta.

Le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. E' possibile richiedere diete ipoproteiche/ipoproteiche iposodiche da:

1200 kcal

1400 kcal

1600 kcal

1800 kcal

2000 kcal

2200 kcal

La razione giornaliera di proteine, vista la specificità e personalizzazione di queste diete viene elaborata singolarmente per paziente. Gli schemi generali infatti fanno riferimento ad una grammatura standard di proteine

DIETA 1200 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

13% PROTEINE	(g 39)
29% LIPIDI	(g 39)
58% GLICIDI	(g 185)
Fibre	(g 21)

COLAZIONE

- the + limone ml	180
- zucchero	g 10
- fette biscottate aproteiche	g 40
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)	

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150



SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
BRESAOLA	40
FORMAGGIO FRESCO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	70
CARNE BIANCA/ROSSA	70
PESCE	80
PROSCIUTTO COTTO	50
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVA DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	100
----------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	10
----------------------------	----



DIETA 1400 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 44)
30% LIPIDI (g 48)
58% GLICIDI (g 217)
Fibre (g 20)

COLAZIONE

- the + limone ml 180
- zucchero g 5
- fette biscottate aprotiche g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	40
FORMAGGIO FRESCO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	50
----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------



PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	70
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	70
RISO ALL'OLIO S. SALE	70
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA/ROSSA	80
PESCE	100
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	50
----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

DIETA 1600 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

13% PROTEINE	(g 51)
28% LIPIDI	(g 50)
59% GLICIDI	(g 252)
Fibre	(g 229)

COLAZIONE

- the + limone ml 180
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche g 30
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO



DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	130
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	50
----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15
----------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	130
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60



UOVO DI GALLINA	60
CONTORNI	
CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70
FRUTTA	
FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE APROTEICO	50
CONDIMENTI	
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	15

DIETA 1800 kcal IPOSODICA/IOPROTEICA

12% PROTEINE	(g 52)
30% LIPIDI	(g 60)
58% GLICIDI	(g 265)
Fibre	(g 25)

COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60



CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	50
----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA/ROSSA	100
PESCE	150
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150



PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO 100

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

DIETA 2000 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE (g 60)
30% LIPIDI (g 69)
58% GLICIDI (g 312)
Fibre (g 27)

COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	160
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150



PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO 100

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	160
PROSCIUTTO COTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO 100

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 20

DIETA 2200 kcal IPOSODICA/IPOPROTEICA

12% PROTEINE	(g 63)
30% LIPIDI	(g 69)
58% GLICIDI	(g 360)
Fibre	(g 29)



COLAZIONE

- the + limone ml 200
- zucchero g 10
- fette biscottate aproteiche g 40
- marmellata di frutta g 20
- acqua minerale cl 200 (quantitativo giornaliero)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	100
RISO ALL'OLIO S. SALE	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	180
PROSCIUTTO COTTO	60
FORMAGGIO FRESCO	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	100
----------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO APROTEICO DEL GIORNO S. SALE	100
PASTA APROTEICA AL POMODORO S. SALE	100
PASTA APROTEICA ALL'OLIO S. SALE	100



RISO ALL'OLIO S. SALE	100
PASTINA APROTEICA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	200

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA/ROSSA	120
PESCE	180
PROSCIUTTO COTTO	70
FORMAGGIO FRESCO	80
UOVO DI GALLINA	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S. SALE	250
CAROTE LESSE S. SALE	200
PATATE LESSE S. SALE	200
VERDURA COTTA DI STAGIONE S. SALE	250
INSALATA VERDE S. SALE	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	200
FRUTTA DI STAGIONE	200
FRUTTA COTTA	200

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE APROTEICO	100
----------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
----------------------------	----

DIETA IPOSODICA

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende la limitazione di alimenti ad alto contenuto di sodio e di lipidi, l'eliminazione del comune sale da cucina nella preparazione degli alimenti.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti affetti da ipertensione arteriosa, epatopatia con ascite, insufficienza renale.

Nota bene: le alternative al menù di questa dieta permetteranno di formulare diete per edentuli e semiliquide adatte alle patologie sopra indicate. Questo tipo di dieta può essere richiesta a calorie controllate per pazienti che necessitano anche di un controllo sull'introito calorico. Pertanto, vengono proposte diete per diabetici e/o dislipidemicici da:

800 kcal
1000 kcal
1200 kcal
1400 kcal
1600 kcal



1800 kcal

2000 kcal

2200 kcal

DIETA 800 kcal IPOSODICA

20% PROTEINE (g 40)
30% LIPIDI (g 26)
50% GLICIDI (g 101)
Fibre (g 15)
Na 530 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 180

YOGURT ALLA FRUTTA 125

THE AL LIMONE 250

ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE 10

PANE S.SALE 20

ZUCCHERO 5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PASTINA IN BRODO	20
------------------	----

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO	60
--------------------	----

CARNE BIANCA O ROSSA	60
----------------------	----

FORMAGGIO FRESCO	30
------------------	----

AFFETTATI	30
-----------	----

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO	200
---------------------	-----

VERDURA COTTA/ ORTAGGI	250
------------------------	-----

INSALATA	50
----------	----

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
-------------------	-----

FRUTTA DI STAGIONE	100
--------------------	-----

FRUTTA COTTA	100
--------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	5
---------------------------	---

SERVIZIO CENA



DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA S.SALE	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE S.SALE	30
-------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

DIETA 1000 kcal IPOSODICA

18% PROTEINE	(g 45)
28% LIPIDI	(g 31)
54% GLICIDI	(g 143)
Fibre	(g 17)
Na	559 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	180
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	20
PANE S.SALE	30
ZUCCHERO	5

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40



RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	60
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	60
FORMAGGIO FRESCO	20
PROSCIUTTO COTTO	20

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	100
FRUTTA DI STAGIONE	100
FRUTTA COTTA	100

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

DIETA 1200 kcal IPOSODICA



17% PROTEINE (g 53)
26% LIPIDI (g 34)
57% GLICIDI (g 186)
Fibre (g 19)
Na 585 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
THE AL LIMONE 250
ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE 20
PANE S.SALE 30
ZUCCHERO 5
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	50

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	140
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----



SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	30

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	10
---------------------------	----

DIETA 1400 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE	(g 57)
29% LIPIDI	(g 46)
55% GLICIDI	(g 199)
Fibre	(g 20)
Na 469 mg	

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
------------------	----



PANE S.SALE 40
ZUCCHERO 10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	80
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	80
FORMAGGIO FRESCO	40
PROSCIUTTO COTTO	40

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50



CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

DIETA 1600 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE	(g 63)
28% LIPIDI (g 47)
56% GLICIDI	(g 232)
Fibre	(g 20)
Na 498 mg	

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
PANE S.SALE	40
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80



PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
---------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	60
PROSCIUTTO COTTO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO



PANE SENZA SALE 50

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15

DIETA 1800 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE (g 71)
27% LIPIDI (g 54)
57% GLICIDI (g 275)
Fibre (g 22)
Na 525 mg

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA 125
THE AL LIMONE 250
ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE 30
PANE S.SALE 40
ZUCCHERO 10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80
PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	100
FORMAGGIO FRESCO	50
PROSCIUTTO COTTO	50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150



FRUTTA COTTA 150

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE 100

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 20

DIETA 2000 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE	(g 78)
26% LIPIDI	(g 54)
58% GLICIDI	(g 310)
Fibre	(g 23)
Na 548 mg	

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250



ORZO SOLUBILE 7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE 40
PANE S.SALE 50
ZUCCHERO 10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE 80
PASTA AL POMODORO S. SALE 80
PASTA ALL'OLIO S. SALE 80
RISO ALL'OLIO S. SALE 80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
PASSATO DI VERDURA S. SALE 150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE 100
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE 100
FORMAGGIO FRESCO 50
PROSCIUTTO COTTO 50

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE 200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE 250
INSALATA 70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO 150
FRUTTA DI STAGIONE 150
FRUTTA COTTA 150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE 50

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 15

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO GRAMMATURA

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE 40
PASTA AL POMODORO S. SALE 40
PASTA ALL'OLIO S. SALE 40
RISO ALL'OLIO S. SALE 40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE 40
PASSATO DI VERDURA S. SALE 100



SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	120
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	120
FORMAGGIO FRESCO	70
PROSCIUTTO COTTO	60

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE	100
-----------------	-----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

DIETA 2200 kcal IPOSODICA

16% PROTEINE	(g 78)
26% LIPIDI	(g 54)
58% GLICIDI	(g 310)
Fibre	(g 23)
Na 548 mg	

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	250
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	40
PANE S.SALE	50
ZUCCHERO	10

ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	80
PASTA AL POMODORO S. SALE	80



PASTA ALL'OLIO S. SALE	80
RISO ALL'OLIO S. SALE	80
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	150

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	130
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	130
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	70

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE SENZA SALE	50
-----------------	----

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
---------------------------	----

SERVIZIO CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO S. SALE	40
PASTA AL POMODORO S. SALE	40
PASTA ALL'OLIO S. SALE	40
RISO ALL'OLIO S. SALE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE S. SALE	40
PASSATO DI VERDURA S. SALE	100

SECONDI

SECONDO DEL GIORNO S.SALE	140
CARNE BIANCA O ROSSA S.SALE	140
FORMAGGIO FRESCO	100
PROSCIUTTO COTTO	80
UOVO DI GALLINA	120

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO S.SALE	200
VERDURA COTTA/ ORTAGGI S.SALE	250
INSALATA	70

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
-------------------	-----



FRUTTA DI STAGIONE	150
FRUTTA COTTA	150
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE SENZA SALE	100
CONDIMENTI	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20

DIETA SEMILIQUIDA

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende un pool di elementi di facile deglutizione, tritati, frullati, omogeneizzati.

Indicazioni: nel trattamento dietetico di pazienti che presentano problemi di masticazione o deglutizione, oppure sono portatori di sondino gastrico, ma non necessitano di particolari restrizioni alimentari.

Nota bene: per i pazienti che presentano particolari patologie è necessario utilizzare il tipo di dieta indicato ed estrapolare un menù di facile deglutizione.

DIETA SEMILIQUIDA

17% PROTEINE	(g 63)
29% LIPIDI	(g 51)
54% GLICIDI	(g 220)
Fibre	(g 20)

SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
PANE	40
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO E CENA



DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

PASTINA AL POMODORO	80
FILI D'ANGELO ALL'OLIO	80
RISO ALL'OLIO	80
PASTINA IN BRODO DI CARNE	40
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE	40
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
PASSATO DI VERDURA	200
BRODO DI CARNE	250
FILI D'ANGELO AL POMODORO	80

SECONDI

POLLO LESSO	100
TRITO DI CARNE	100
FRULLATO DI CARNE	100
OMOGENEIZZATO DI CARNE	100
FILETTO DI MERLUZZO AL VAPORE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO	50
MOZZARELLA	100
RICOTTA DI LATTE VACCINO	100
FORMAGGINI	100

CONTORNI

CAROTE LESSE	200
PATATE LESSE	200
PURE' DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250

FRUTTA

FRULLATO DI FRUTTA SENZA LATTE	150
FRUTTA COTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO	200 cc
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA PER EDENTULI

16% PROTEINE	(g 59)
29% LIPIDI	(g 53)
55% GLICIDI	(g 248)
Fibre	(g 20)



SERVIZIO COLAZIONE

A SCELTA TRA:

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200
YOGURT ALLA FRUTTA	125
THE AL LIMONE	250
ORZO SOLUBILE	7

A SCELTA TRA:

FETTE BISCOTTATE	30
PANE	40
ZUCCHERO	10
ACQUA MINERALE NATURALE cl 200 (quantità totale giornaliera)	

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	80
CREMA MULTICEREALI	80
CREMA DI MAIS E TAPIOCA	80
PASSATO DI VERDURA	80
CREMA DI PATATE E CAROTE	80
PASTINA MICRON IN BRODO VEGETALE	40
STELLINE IN BRODO	40
FILI D'ANGELO IN BRODO VEGETALE	80
FILI D'ANGELO AL POMODORO	80

SECONDI

LIOFILIZZATO DI CARNE	10
LIOFILIZZATO DI POLLO	10
LIOFILIZZATO DI TACCHINO	10
LIOFILIZZATO DI TACCHINO	10
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
FRULLATO DI CARNE S. SALE	100
PROSCIUTTO COTTO	50
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO	50
RICOTTA DI LATTE VACCINO	100
FORMAGGINI	100

CONTORNI

PURE' DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250

FRUTTA

FRUTTA DEL GIORNO	150
FRULLATO DI FRUTTA	150
SUCCO DI FRUTTA	125 cc
SUCCO DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO	200 cc



OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125
YOGURT ALLA FRUTTA	125

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETE PER DISFAGICI A DIVERSE CONSISTENZE

Caratteristiche: questo tipo di dieta comprende un pool di elementi di facile deglutizione e di densità omogenea.

Indicazioni: nel trattamento di pazienti disfagici.

Nota bene: per integrare le diete con alimenti specifici è necessaria la valutazione della dietista e della logopedista.

DIETA SEMILQUIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE	(g 57)
28% LIPIDI	(g 51)
56% GLICIDI	(g 263)
Fibre	(g 20)

SERVIZIO COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
CREMA DI CAVOLFIORI	80
CREMA DI ZUCCHINE	80
CREMA DI CAROTE	80
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE	40
CREMA MULTICEREALI	40
CREMA MAIS E TAPIOCA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE	40
SEMOLINO IN BRODO DI CARNE	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE	40



SECONDI

OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80

CONTORNI

VERDURA FRULLATA	250
OMOGENEIZZATO DI VERDURE	100

FRUTTA

FRULLATO DI FRUTTA + LATTE ML	50+150
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA SEMISOLIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE	(g 57)
28% LIPIDI	(g 51)
56% GLICIDI	(g 263)
Fibre	(g 20)

SERVIZIO COLAZIONE

YOGURT ALLA FRUTTA SENZA PEZZI	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
--------------------	------------

PRIMI

SEMOLINO IN BRODO DI CARNE DENSO	40
SEMOLINO AL LATTE DENSO	40
CREMA DI RISO IN BRODO DI CARNE DENSA	40
CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE DENSA	40
SEMOLINO IN BRODO VEGETALE DENSO	40
CREMA MULTICEREALI DENSA	40
CREMA MAIS E TAPIOCA DENSA	40
CREMA DI CAROTE E PATATE DENSA	80
CREMA DI CAVOLFIORI DENSA	80
CREMA DI ZUCCHINE DENSA	80

SECONDI



FORMAGGIO CREMOSO + 2 BUSTINE OLIO	100+20
OMOGENEIZZATO DI CARNE	80
OMOGENEIZZATO DI POLLO	80
OMOGENEIZZATO DI MANZO	80
OMOGENEIZZATO DI VITELLO	80
OMOGENEIZZATO DI PESCE	80
OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PROSCIUTTO COTTO FRULLATO DENSO (TIPO MOUSSE)	50

CONTORNI

PUREA DI PATATE	200
VERDURA FRULLATA	250

FRUTTA

FRULLATO DI FRUTTA	150
BUDINO	150
YOGURT INTERO	125
DESSERT ALLA FRUTTA	125
OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	80

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	10

DIETA SOLIDA PER DISFAGICI KCAL 1600

16% PROTEINE	(g 57)
29% LIPIDI	(g 53)
55% GLICIDI	(g 252)
Fibre	(g 19)

SERVIZIO COLAZIONE

La colazione verrà concordata in base al tipo di disfagia.

SERVIZIO PRANZO E CENA

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTA MOLTO COTTA AL POMODORO	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI VERDURE	80
PASTA MOLTO COTTA CON OMOGENEIZZATO DI LEGUMI	80
PASTA MOLTO COTTA ALL'OLIO	80
PASTA MOLTO COTTA AL PESTO	80
GNOCCHI ALL'OLIO	200
GNOCCHI AL POMODORO	200
GNOCCHI AL PESTO	200
SECONDI	
CUORI DI MERLUZZO ALL'OLIO	100
CUORI DI MERLUZZO AL POMODORO	100
PLATESSA ALL'OLIO	100



PLATESSA AL POMODORO	100
FRITTATA MORBIDA DI UOVO	2 UOVA
POLPETTE MORBIDE DI CARNE SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI POLLO SENZA BRODO	100
POLPETTE MORBIDE DI UOVO	100
STRACCHINO	100
CRESCENZA	100
ROBIOLA	100
PHILADELPHIA	100
CROCCHETTE DI PATATE	100

CONTORNI

CAROTE LESSE MOLTO COTTE	250
ZUCCHINE LESSE MOLTO COTTE	250
CAVOLFIORI LESSI MOLTO COTTI	250
PUREA DI PATATE	200

FRUTTA

FRUTTA COTTA	150
BANANA	150
PERA	150
BUDINO	100

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	15
PARMIGIANO	5

DIETA IPERCALORICA KCAL 2850

PROTEINE (17%)	g 124
LIPIDI (30%)	g 94
GLUCIDI (53%)	g 400
FIBRA	g 26

COLAZIONE

· latte intero 250 tè o caffè d'orzo	250
· zucchero	10
· pane comune 100 10 fette biscottate	70
· marmellata	50

SERVIZIO PRANZO

DESCRIZIONE PIATTO	GRAMMATURA
PRIMI	
PASTA O RISO ASCIUTTI	80
RISOTTO O PASTICCIO GNOCCHI	80

SECONDI



MANZO	100
POLLO	100
PESCE	200

CONTORNI

VERDURA COTTA	200
VERDURA CRUDA MISTA	150
PURE' DI PATATE	200

FRUTTA

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	150
PUREA DI FRUTTA	100

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	100
CRACKER	50

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
GRANA O PARMIGIANO	10

SERVIZIO CENA

<u>DESCRIZIONE PIATTO</u>	<u>GRAMMATURA</u>
---------------------------	-------------------

PRIMI

PASTA IN BRODO	40
PASTA CON PASSATO DI VERDURE	80
RISO	80

SECONDI

FORMAGGIO FRESCO	100
FORMAGGIO STAGIONATO	80
MANZO	100
POLLO	100

CONTORNI

VERDURA CRUDA MISTA	100
PATATE LESSATE	200

FRUTTA

FRUTTA COTTA	150
PUREA DI FRUTTA	100

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE	100
CRACKER	50

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	20
GRANA O PARMIGIANO	10



NOTA BENE: E' CONSIGLIABILE INTEGRARE I PASTI PRINCIPALI CON ALCUNI SPUNTINI A BASE DI FORMAGGI STAGIONATI TIPO GRANA GR.50 E PROSCIUTTO COTTO GR.60

DIETA PEDIATRICA STANDARD

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA:

KCAL. 1550
LIPIDI g 50,6
GLICIDI g 214,4

COLAZIONE

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO g 200
BISCOTTI AL PLASMON g 30

SERVIZIO PRANZO

<u>DESCRIZIONE PIATTO</u>	<u>GRAMMATURA</u>
PRIMI	
SEMOLINO	40
PASTINA IN BRODO VGETALE	30
SECONDI	
CARNE MAGRA AI FERRI	100
PETTO DI POLLO AI FERRI	100
FILETTI DI SOGLIOLA AI FERRI	130
MOZZARELLA	50
CONTORNO	
VERDURE COTTE	220
PATATE LESSE PREZZEMOLATE	150
FRUTTA	
FRUTTA FRESCA	200
PANE E PRODOTTI DA FORNO	
PANE COMUNE	100
CONDIMENTO	
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	20
PARMIGIANO	20
POMODORO (SUGO)	50

ACQUA MINERALE NATURALE NON GASATA cl 100

SERVIZIO CENA

<u>DESCRIZIONE PIATTO</u>	<u>GRAMMATURA</u>
PRIMI	
PASTINA IN BRODO VEGETALE	40
SEMOLINO ALL'OLIO	40



PASSATO DI VERDURE 40

SECONDI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 40
MOZZARELLA 40
POLPETTINE DI CARNE IN BRODO VEGETALE 100

CONTORNI

PUREA DI PATATTE 150
VERDURE COTTE 200

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE (IN MONOPORZIONE) 100

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 20
PARMIGIANO 20

CESTINI DIALIZZATI

CONTENUTO DI UN CESTINO:

- Panino gr. 50-60 con:
- prosciutto cotto gr. 50
- oppure arrosto di tacchino gr. 40
- oppure roast-beef gr. 40
- N. 1 frutto: mela o pera
- N. 1 yogurt oppure bottiglietta acqua 500 cl

CESTINI PER DONATORI DI SANGUE CENTRO TRASFUSIONALE

CONTENUTO DI UN CESTINO:

- Panino gr. 50-60 con:
- prosciutto cotto gr. 50
- oppure arrosto di tacchino gr. 40
- oppure roast-beef gr. 40
- N. 1 frutto: mela o pera
- N. 1 yogurt oppure bottiglietta acqua 500 cl

CONSIGLI PER DEGENTI IN TRATTAMENTO CON ANTICOAGULANTI

La restrizione dietetica delle fonti alimentari di vitamina K rappresenta un valido supporto alla stabilizzazione della posologia dei farmaci anticoagulanti orali. In alcuni pazienti, specialmente in quelli che hanno un'alimentazione irregolare, il raggiungimento ed il mantenimento di un adeguato "Tempo di Protrombina" può essere difficile se non vengono fornite precise indicazioni alimentari.

La dieta per questi degenti sarà un menu libero con l'accortezza di evitare questi alimenti sotto elencati:

- _ Cavolo verde
- _ Spinaci
- _ Cavolini di Bruxelles
- _ Lattuga
- _ Ceci
- _ Finocchi
- _ Farina di soia
- _ Broccoli
- _ Cavolfiore
- _ Olio di colza
- _ Germe di grano
- _ Lenticchie

MENSA DEL PERSONALE PASTO SINGOLO COMPOSIZIONE DEL PASTO E GRAMMATURA DELLE VIVANDE

PRIMI PIATTI:

Aumento del 50% delle grammature previste per approntare il vitto normale, e precisamente:

PASTA g 150; RISO g 120; TORTELLINI g 150; PASTA per minestre g 100.
PARMIGIANO REGGIANOGRATTUGIATO: g 10 (monoporzione).

SECONDI PIATTI:

Medesime grammature previste per approntare il vitto normale:

CARNE (BOVINO ADULTO): BISTECCA g 130, ARROSTI g 170, POLPETTE g 100, COTOLETTE g 130, SPEZZATINO g 170, CARNE ALLA PIZZAIOLA g 130.
POLLO INTERO: AL FORNO g 250, LESSO g 250. PETTO DI POLLO: SCALOPPINE g 130; PETTO DI POLLO AI FERRI g 130; PESCE: g 160;

CONTORNI:

PATATE, ZUCCHINE, MELANZANE, INSALATA VERDE, SPINACI, FUNGHI, CARCIOFI, CAVOLFIORRE, POMODORI: g 260;
FINOCCHI g 325.

PANE: g 150 in confezione monoporzione.

FRUTTA : g 200

ACQUA MINERALE NATURALE cl 50;

PRINCIPALI CARATTERISTICHE BROMATOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

CARNI BOVINE E SUINE

- **Caratteristiche da richiedere:**
 - che provengano da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/98)
 - siano preferibilmente già dissossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
 - rispettino le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
 - riportino sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento in modo che sia verificabile il periodo di frollatura;
 - riportino nella scheda tecnica di prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
 - siano conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C per le carni refrigerate ed i – 5 °C per le carni congelate;
 - avere vita residua (*shelf life*) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Cosa controllare**
 - documentazione commerciale di accompagnamento, che deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica la stabilimento di spedizione;
 - presenza del bollo sanitario a inchiostro sulle carni non dissossate;
 - etichettatura riportante:
- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento;
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- il peso netto;
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria, e taglio);
- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
- il lotto di produzione.
 - **sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine: deve essere indicato:**
- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;

- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello ed il laboratorio di sezionamento;
- gli stati membri o Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso

Modalità di trasporto, verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- Autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- Condizioni di pulizia dell'automezzo;
- Corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- Se le carni non sono confezionate ci sia adeguata distanza da pareti e pavimento;
- Integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- Caratteri organolettici:
- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di liquido in eccesso (> 1% p/p) nelle confezioni sottovuoto;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

LE CARNI AVICOLE (POLLO E TACCHINO)

- **Caratteristiche da richiedere:**
 - che provengano da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97);
 - siano ottenute da animali giovani nei quali la punta dello sterno non sia ancora ossificata;
 - siano di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90
 - se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) siano confezionate;
 - se commercializzate in carcasse intere, siano completamente sviscerate (pollo a busto) e se congelate, confezionate; evitare le carcasse parzialmente sviscerate (pollo tradizionale);
 - siano conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C per le carni refrigerate e i – 15 °C per le carni congelate, - 18°C per le carni surgelate;
 - avere vita residua superiore a quanto definito nel capitolato d'appalto.
- **Cosa controllare:**
 - documentazione commerciale di accompagnamento riportante la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 495/97 che identifica lo stabilimento di produzione;
 - presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);

- indicazione della classe sui documenti commerciali di accompagnamento (per le carni non confezionate);
- etichettatura: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che effettuato il sezionamento ed il confezionamento, la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione.

modalità di trasporto, verificare:

- T° a cuore della carne;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- Autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- Condizioni di pulizia dell'automezzo;
- Corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- Se le carni non sono confezionate ci sia adeguata distanza da pareti e pavimento;
- Integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- Caratteri organolettici:
- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di liquido in eccesso (> 1% p/p) nelle confezioni sottovuoto;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

- Caratteristiche da richiedere:
 - provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità ed essere ottenuti da carni provenienti da uno stabilimento riconosciuto.
- **Cosa controllare:**
 - Documentazione commerciale di accompagnamento riportante la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di produzione;
 - Presenza del bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione;
 - Etichettatura riportante la Ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione e le modalità di conservazione.

PRODOTTI INTERI COTTI (PROSCIUTTO E SPALLA COTTA)

- **Caratteristiche da richiedere:**
- Siano ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- Confezionati sotto vuoto;
- Rispettino i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- Contengano nitriti e nitrati secondo buona tecnica industriale;

- Prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- Prevedano, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- Siano conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura.

Cosa controllare:

- modalità di trasporto:
 - T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
 - T° dell'automezzo;
 - Condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - Corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione tra prodotti confezionati e non);
 - Integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- Caratteri organolettici:
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti ed occhiature;
 - assenza di liquido in eccesso in confezioni sotto vuoto ($> 0,5\%$ p/p);
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

I PRODOTTI INTERI STAGIONATI (PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BRESAOLA)

- **Caratteristiche da richiedere:**
- Rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo di Parma e 45 giorni per la bresaola);
- Non prodotti con l'utilizzo di budello bovino;
- Contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- Se in tranci o dissossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Non presentare muffe in eccesso sul budello;
- Non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- **Cosa controllare:**
- modalità di trasporto:
 - T° dell'automezzo;
 - Condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - Corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione tra prodotti confezionati e non);
 - Integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- Caratteri organolettici:
 - assenza di odori e colorazioni anomale;

- assenza di rammollimenti;
- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
- assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.

I PRODOTTI ITTICI

- **Caratteristiche da richiedere:**
- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92);
- essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- se commercializzati freschi, appartenere alla categoria extra o A previste dal Reg. n. 2406/96/CE;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati ed imballati e riportare in etichetta la % di glassatura.
- Il pesce, in particolare, deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato, senza pelle o in tranci. Se in filetti o in tranci deve essere confezionato, conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, ad una temperatura non superiore a – 18°C per i prodotti surgelati o congelati
- **Cosa controllare:**
- modalità di trasporto:
 - T° del prodotto e presenza di adeguata ghiacciatura per i prodotti che lo richiedano;
 - T° dell'automezzo;
 - Condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - Autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - Presenza del bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento;
 - Etichettatura: deve riportare la Ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, la data di scadenza o il lotto di produzione;
 - Integrità degli imballaggi e delle confezioni;
 - Caratteri organolettici: stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - Assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
 - Assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - Assenza di macchie di sangue e di residui di *visceri in situ*.

UOVA E OVOPRODOTTI

- **Caratteristiche da richiedere:**

- Le uova fresche di cat. A o Extra devono:
 - pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
 - essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
 - appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
 - avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
 - essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.
- **Cosa controllare:**
 - integrità degli imballaggi e delle confezioni;
 - corretta etichettatura;
 - vita residua del prodotto;
 - verifica della categoria di peso;
 - caratteri organolettici: assenza di odori, rotture, incrinature, imbrattamenti.
 - Stato di freschezza (consistenza, albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).
- Gli **OVOPRODOTTI** devono:
 - provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 65/93);
 - essere confezionati;
 - essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +14°C per i prodotti refrigerati, i -12°C per i prodotti congelati e i -18°C per i prodotti surgelati.
- **Cosa controllare:**
 - integrità degli imballaggi e delle confezioni;
 - corretta etichettatura;
 - presenza del bollo sanitario;
- - modalità di trasporto:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo
 - Caratteri organolettici: assenza di odori anomali.

II LATTE

- **Caratteristiche da richiedere:**
- Il latte deve:
 - provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97);
 - avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
 - essere confezionato;
 - essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C per il latte fresco pastorizzato;
 - avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

- **Cosa controllare:**

- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- corretta etichettatura;
- presenza del bollo sanitario sulla confezione;
- vita residua del prodotto;
- modalità di trasporto del latte pastorizzato, verificare:
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo.

PRODOTTI A BASE DI LATTE (BURRO, YOGURT, FORMAGGI)

- **Caratteristiche da richiedere:**

- Provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97);

- **Cosa controllare:**

- documentazione commerciale di accompagnamento riportante la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di produzione;
- presenza del bollo sanitario sui prodotti o sulla confezione;
- etichettatura: deve riportare la Ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

- **Caratteristiche da richiedere:**

- **Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:**

- essere confezionati in mono – porzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10E8 per grammo sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. Bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto.

- **Cosa controllare:**

- modalità di trasporto, verificare:
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale, assenza di muffe e lieviti.

- **IL BURRO deve:**

- essere confezionato;

- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;

Cosa controllare:

- modalità di trasporto, verificare:
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori e colorazioni anomale, assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa

I formaggi a lunga stagionatura (grana, parmigiano ecc.) e a media stagionatura (taleggio, italico ecc.) devono:

- se non consegnati in forme intere essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

Cosa controllare:

- modalità di trasporto, verificare:
- T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione) ;
- T° dell'automezzo;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmenthal e formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta;
- assenza di muffe sulla superficie di taglio.

Formaggi a breve o brevissima stagionatura (mozzarella)

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in mono – porzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto.

Cosa controllare:

- modalità di trasporto, verificare:
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo;

- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- Mantenimento della consistenza caratteristica del prodotto;
 - assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati

- devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica del prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Cosa controllare:

- modalità di trasporto, verificare:
- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- Assenza di corpi estranei

PANE

Caratteristiche da richiedere:

- In conformità alla Legge 580/67 e al D.P.R. 502/98, il pane fornito deve essere:
- fresco e completamente cotto;
- di pezzatura non superiore ai 60 grammi;
- singolarmente preconfezionato;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0 e 1 ed integrale, farina di soia, nei tipi:
- Pane di tipo 00;
- Pane di tipi 0;
- Pane di tipo 1;
- Pane di tipo integrale.
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Cosa controllare:

- La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;

- Assenza di corpi estranei.

FETTE BISCOTTATE

Caratteristiche da richiedere:

- Preconfezionate;
- Prepare con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza Sali aggiunti.

Cosa controllare:

- Etichettatura;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni;
- caratteri organolettici: assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- Assenza di corpi estranei.

PASTA

• Caratteristiche da richiedere:

- Le paste alimentari secche fresche, con o senza ripieno devono:
 - essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
 - essere prodotte nei seguenti tipi:
- Pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
- Pasta secca o fresca all'uovo;
- Pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;
- Pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al punto precedente, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero – caseari senza additivi alimentari aggiunti.

• Cosa controllare:

- Etichettatura;
- La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario;
- Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno ($< a + 10^{\circ}\text{C}$);
- l'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C.

RISO

• Caratteristiche da richiedere:

- Conforme alla legge n. 325 del 18.03.1958, il riso dovrà:
 - essere di tipo raffinato o parboiled;
 - appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
- Gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
- Varietà: Ribe, Carnaroli, Arboreo, Vialone.

- essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

- **Cosa controllare:**

- Etichettatura;
- l'integrità delle confezioni e le date di scadenza.

OLI VEGETALI

- **Caratteristiche da richiedere:**

- Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine da capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
- Le seguenti categorie:

- olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale;
- olio di semi di arachide o di mais;
- olio d'oliva.

- **Cosa controllare:**

- Etichettatura;
- l'integrità delle confezioni e le date di scadenza.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- **Caratteristiche da richiedere:**

- essere sani, puliti, ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1 cat. Extra o 1 categoria.
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;

- **Cosa controllare:**

- Documentazione commerciale di accompagnamento;
- Le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti ed altri guasti.

ALIMENTI SURGELATI

Caratteristiche da richiedere:

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27 gennaio 1968, n. 32 ed al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 e successive modifiche ed integrazioni;
- essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi.

Cosa controllare:

- Temperatura di conservazione (- 18°C);
- Etichettatura;
- l'integrità delle confezioni e le date di scadenza.