

Prot. n. 0058532/26

Mantova, 29/06/2026

Egr. Sigg.

Sindaci dei Comuni
della provincia di Cremona e Mantova

Dirigenti Scolastici
degli Istituti Scolastici della provincia di Cremona e
Mantova

Responsabili dei Servizi Educativi per la Prima Infanzia
della provincia di Cremona e Mantova

e p. c. Ditte di Ristorazione Collettiva

Oggetto: indicazioni nutrizionali per l'emergenza caldo nella ristorazione collettiva

Con la presente si invitano le Amministrazioni Comunali e le Direzioni dei Servizi Educativi per la Prima Infanzia a prendere visione dei seguenti suggerimenti durante la stagione estiva in particolare durante le ondate di caldo estremo.

Durante i periodi di emergenza caldo, in particolar modo per i bambini che frequentano gli asili nido e le scuole dell'infanzia si raccomanda di:

- privilegiare piatti freschi, leggeri e facilmente digeribili
- ridurre preparazioni particolarmente ricche di grassi e pietanze elaborate
- aumentare la presenza di ortaggi freschi e di stagione, preferibilmente serviti crudi
- proporre primi piatti con condimenti semplici (pomodoro, verdure, pesto leggero, olio extravergine di oliva)
- preferire secondi piatti semplici, come pesce, carne bianca, legumi, formaggi freschi nelle frequenze previste
- favorire contorni freschi e frutta ad elevato contenuto di acqua (ad esempio anguria, melone, pesche, albicocche, prugne)
- garantire la disponibilità costante di acqua fresca durante tutto il giorno

Indicazioni per le merende

Per lo spuntino di metà pomeriggio si suggerisce di privilegiare:

- frutta fresca di stagione

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

- yogurt naturale
- pane semplice o pane con pomodoro

Aspetti igienico-sanitari

- Rafforzare il monitoraggio della catena del freddo e dei tempi di esposizione degli alimenti
- Ridurre al minimo il tempo tra preparazione, trasporto e distribuzione
- Verificare frequentemente le temperature dei pasti e delle attrezzature refrigerate

Per idee e suggerimenti si invita a consultare il Ricettario di ATS della Val Padana, disponibile sul sito web aziendale.

L'eventuale modifica temporanea del menù non necessita di ulteriore validazione da parte dello scrivente Ufficio, ma dovrà essere effettuata nel rispetto dei requisiti nutrizionali previsti dalle Linee di Indirizzo regionali e locali di riferimento.

I referenti dell'Ufficio Nutrizione Collettiva della SC Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS Val Padana sono:

- Bassi Mariachiara – Biologa – tel. 0376 334510
- Bosio Rosaria - Dietista - tel. 0372 497282
- Coniglio Rossella - Assistente sanitaria - tel. 0376 334958
- Domeneghini Greta - Dietista - tel. 0372 497835
- Mirelli Michela - Assistente sanitaria - tel. 0372 497622
- Zecca Annalisa - Dietista - tel. 0376 334954
- Aroldi Elda – Tecnico della Prevenzione – Incarico di funzione organizzativa di Coordinamento dell'Ufficio Nutrizione Collettiva – tel. 0376/331508

E-mail: sian.nutrizione@ats-valpadana.it

Si forniscono inoltre i riferimenti delle Segreterie della SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione:

- segreteria Cremona: tel. 0372 497481/456 – 0372 497766
- segreteria Mantova: tel. 0376 334952/981 – 0376/331502

Per ulteriori informazioni sull'emergenza caldo, si invita a consultare

<https://www.ats-valpadana.it/estate-sicura>

Ringraziando anticipatamente per l'attenzione e la collaborazione e rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento, si porgono i più cordiali saluti.

Il Direttore
SC Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. Cristina Somenzi

Il Responsabile del procedimento amm.vo: Dott.ssa Cristina Somenzi