



# CARTA DEI SERVIZI

## RISTORAZIONE SCOLASTICA



### Cos'è la carta dei servizi

La Carta dei Servizi è un documento che descrive le caratteristiche principali di un servizio offerto dall'Amministrazione comunale, i livelli di qualità e gli obiettivi attesi, le modalità di accesso e di partecipazione da parte dell'utenza.

La Carta dei Servizi rappresenta pertanto lo strumento per informare i cittadini utenti dei servizi pubblici e per conseguire elevati livelli di qualità.

### Principi fondamentali del servizio di ristorazione scolastica

Il Comune di Pavia di Udine nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica intende perseguire i seguenti principi:

- 1) Tutela del benessere e della salute:** erogare pasti adeguati alle esigenze nutrizionali degli utenti, seguendo le linee guida sviluppate dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli", nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, al fine di garantire una crescita sana ed equilibrata.
- 2) Sviluppo di una sana educazione alimentare:** la varietà, la stagionalità, la freschezza e l'appetibilità degli alimenti proposti sono di stimolo allo sviluppo e al consolidamento di sane abitudini alimentari.
- 3) Uguaglianza e imparzialità:** l'accesso al servizio è garantito a tutti gli utenti, senza alcuna discriminazione. Vengono garantiti menu particolari in caso di intolleranze alimentari.

- 4) Partecipazione e trasparenza:** ogni cittadino ha il diritto di ottenere tutte le informazioni relative al servizio, proporre suggerimenti, effettuare reclami. È istituito il Comitato Mensa che in rappresentanza degli utenti effettua le verifiche sull'andamento del servizio di ristorazione scolastica.
- 5) Continuità e regolarità:** viene garantita la costante e regolare erogazione del servizio. Nel caso di eventi imprevisti che rendano difficoltoso l'espletamento del servizio, il Comune si impegna ad adottare tempestivamente tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il disagio per l'utenza.

### Obiettivi del servizio di ristorazione scolastica

---

La ristorazione scolastica è nata inizialmente con finalità assistenziali, allo scopo di garantire ai bambini meno abbienti un pasto completo. Con l'estendersi delle richieste di servizi scolastici a tempo prolungato, è parallelamente incrementata la richiesta del servizio di ristorazione scolastica.

Di conseguenza in tempi più recenti tale servizio ha assunto una connotazione generale, rivolgendosi a tutti gli studenti in qualità di momento fondamentale di aggregazione e di concreta esperienza di educazione alimentare.

La ristorazione scolastica quindi, in qualità di componente essenziale nel quadro organico di servizi sociali ed educativi da erogare a tutti i bambini/ragazzi, risponde alle seguenti esigenze, che costituiscono anche gli obiettivi del servizio:

- ❖ **NUTRIZIONALI** coprendo il fabbisogno di nutrienti con il pasto principale della giornata, garantendo un adeguato sviluppo fisico e riequilibrando anche eventuali carenze dell'alimentazione extrascolastica;

- ❖ **EDUCATIVI** fornendo all'utente corrette abitudini alimentari, integrando l'insegnamento di queste abitudini con la collaborazione della famiglia;
- ❖ **PREVENTIVI** riducendo l'insorgenza di patologie legate ad un'alimentazione scorretta (obesità, ipertensione, diabete) con un'alimentazione equilibrata.

### Collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.S. n. 4 Medio Friuli

---

Nella stesura dei capitolati d'appalto e nella predisposizione dei menu, vengono adottate le indicazioni fornite dalle Linee guida per la ristorazione scolastica predisposte dal servizio SIAN dell'Azienda Socio Sanitaria n. 4. Inoltre all'interno del Comitato Mensa è prevista la presenza, quale membro di diritto, di un rappresentante dell'ASS n. 4.

### Modalità di accesso e organizzazione del servizio di ristorazione scolastica

---

#### Procedura di accesso

Non è necessario compilare domande di iscrizione al servizio di ristorazione scolastica. Per i plessi scolastici interessati è prevista la fruizione del servizio da parte di tutti gli studenti iscritti.

#### Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli studenti delle seguenti scuole:

**Scuola dell'Infanzia di Lauzacco**  
**Scuola Primaria di Lumignacco**  
**Scuola Secondaria di 1° grado di Lauzacco (sez. B)**

Il servizio è in gestione diretta per la Scuola dell'Infanzia e in appalto per le Scuole Primaria e Secondaria.

**Gestione diretta:** i pasti vengono preparati da personale dipendente del Comune all'interno della cucina presente nella scuola. Le derrate alimentari per la preparazione dei pasti vengono consegnate con frequenza giornaliera, in funzione della tipologia di alimento. Il personale è adeguatamente formato al fine di rispettare le procedure di autocontrollo igienico-sanitario HACCP.

Le derrate alimentari, per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 vengono fornite dalla ditta Gemeaz Cusin Spa, ditta individuata mediante apposita procedura ad evidenza pubblica.

**Gestione in appalto:** per le scuole primaria e secondaria il servizio di ristorazione scolastica viene erogato dalla ditta Gemeaz Cusin Spa, ditta individuata mediante procedura ad evidenza pubblica. La ditta Gemeaz Cusin spa è in possesso delle certificazioni Iso 9001 (gestione qualità), Iso 14001 (gestione ambientale), Ohsas 18001 (sicurezza e salute dei lavoratori), Iso 22000 (sicurezza alimentare) e Sa 8000 (responsabilità sociale).

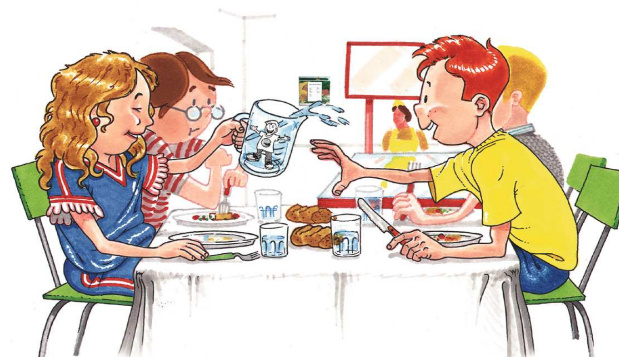
La preparazione dei pasti viene effettuata presso il centro di cottura di Pavia di Udine, ubicato in Viale Grado, in base al piano alimentare programmato secondo il legame comunemente chiamato "fresco/caldo": preparato e confezionato al centro di cottura e trasportato alle scuole.

**Tariffe del servizio**

Per la Scuola dell'Infanzia è prevista una tariffa fissa mensile, pari a € 55,00. Tale tariffa viene ridotta del 50% (e pari pertanto a € 27,50) nel mese di settembre e nei mesi in cui l'alunno risulti assente da scuola per almeno 6 giorni consecutivi. La tariffa va versata anticipatamente a inizio mese, con le seguenti modalità:

- 1) Versamento sul Conto di Tesoreria del Comune di Pavia di Udine, IBAN IT 27 J 03599 01800 000000131854  
Intestato al Comune di Pavia di Udine, specificando nella causale tariffa scuola dell'infanzia e nome dell'alunno;
- 2) Versamento sul Conto Corrente Postale n. 15187339, intestato al Comune di Pavia di Udine, specificando nella causale tariffa scuola dell'infanzia e nome dell'alunno;
- 3) Pagamento in contanti presso la Tesoreria del Comune: Banca di Credito Cooperativo di Manzano – Filiale di Percoto, Via Crimea 4.

Per le Scuole Primaria e Secondaria sono previsti dei Buoni pasto, dell'importo unitario di € 3,00, disponibili in blocchetti di 10 presso la Tesoreria del Comune (Banca di Credito Cooperativo di Manzano, filiale di Percoto, Via Crimea 4).



## Aspetti di sicurezza alimentare

---

La probabilità che un pericolo si verifichi viene considerata sia in riferimento alle ricette, per fornire uno strumento di lavoro agevole agli operatori in modo che possano, nell'ambito delle normali procedure di controllo, focalizzare le proprie attenzioni su quei piatti che, all'interno del menù giornaliero, possono comportare una elevata probabilità di pericolo, sia in riferimento alle lavorazioni per identificare, tra le operazioni svolte quotidianamente nella cucina, quelle più rischiose.

Al riconoscimento dei pericoli/rischi segue una codifica delle misure atte alla loro gestione. Per ogni fase produttiva sono state individuate specifiche azioni che gli operatori devono compiere sistematicamente in modo che diventino azioni automatiche. Una volta identificate le azioni utili a scongiurare i pericoli, sono stati individuati i punti strategici in cui applicarle con maggior efficacia. Tali punti sono destinati ad essere sottoposti a controllo con un monitoraggio registrato che stabilisce le frequenze e i limiti di accettabilità prefissati.

L'intero sistema HACCP è costantemente tenuto sotto controllo con l'individuazione e registrazione di azioni correttive da intraprendere al fine di eliminare le cause di possibili non conformità. Infatti il sistema prevede una periodica verifica documentata presso il centro produzione pasti.

**Il rispetto della temperatura** di sicurezza degli alimenti costituisce il metodo migliore per controllare assieme al fattore tempo, il rischio più pericoloso, vale a dire l'eventuale crescita indesiderata dei microrganismi, eventualmente presenti oltre i limiti di sicurezza.

Esso viene rispettato con opportuni accorgimenti ed adeguate attrezzature, strutturate in base al tipo di servizio richiesto, con particolare attenzione al tempo che trascorre tra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

Il trasporto per la consegna dei pasti ai diversi refettori riveste un'importanza fondamentale all'interno di tutto il sistema produttivo. A tal fine vengono adottate misure per ridurre il più possibile i tempi tra fine cottura e consumo tali da evitare due tipi di rischio:

- a) rischio igienico per il mancato mantenimento della temperatura minima di sicurezza;
- b) rischio di sovraccottura e conseguente abbassamento della qualità sensoriale del prodotto.

Per la consegna dei pasti è previsto l'impiego di contenitori idonei che mantengono la temperatura delle pietanze fino al momento della distribuzione.

## Caratteristiche del servizio di ristorazione scolastica

---

### Menù

Una corretta alimentazione, equilibrata e completa del bambino, riveste un ruolo di primaria importanza poiché, costituisce il mezzo più idoneo a garantire un normale sviluppo psicofisico e consente di acquisire, fin dalla più tenera età, buone abitudini alimentari che perdureranno per tutta la vita.

Abituarsi ad un'alimentazione completa e varia, moderata e regolare, che predilige alimenti semplici e naturali, permette la prevenzione o minimizzazione di molti disturbi e malattie dell'età infantile (infezioni, intossicazioni, allergie, disturbi digestivi....) e dell'età adulta (obesità, diabete, ipertensione....).

Una corretta alimentazione per il bambino rappresenta la condizione determinante per una crescita adeguata e uno sviluppo

armonico dell'individuo; quindi riteniamo necessario far adottare, tramite un adeguato Programma Alimentare, sane abitudini fin dalla più tenera età.

L'elaborazione dei menù, da parte dell'Azienda Sanitaria n. 4 di Udine, è stata realizzata tenendo conto delle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" elaborate dall'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione), prevedendo **menù di quattro o otto settimane**, così articolati:

#### **Menù giornaliero per ristorazione scolastica**

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta di stagione



#### **Oppure quando è previsto piatto unico**

- piatto unico
- contorno
- pane
- frutta di stagione



#### **Menu con prodotti biologici**

L'Amministrazione Comunale, ha scelto di promuovere all'interno dei menù scolastici i prodotti biologici, tipici, tradizionali e AQua, che rappresentano il 78% dei prodotti utilizzati nelle scuole primaria e secondaria e l'80% dei prodotti utilizzati nella scuola dell'infanzia. Per quanto possibile si promuove inoltre l'utilizzo di prodotti a km zero (nella scuola dell'infanzia la percentuale di prodotti provenienti da aziende con sede in regione è pari al 95%, mentre per le scuole primarie e secondarie tale percentuale è pari al 22%).

Per capire cosa comporta questa scelta dobbiamo prima di tutto farci alcune domande:

**Cosa sono i prodotti biologici?** "I prodotti biologici sono prodotti alimentari ottenuti esclusivamente in conformità alle norme di produzione di cui all'art. 6 del Regolamento CEE/UE 24/06/1991 n. 2092 e successive modifiche".

**Che cos'è l'agricoltura biologica?** "L'agricoltura biologica comprende tutti i sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti in modo sano sotto il profilo ambientale, sociale ed economico".

Questi sistemi hanno come base della capacità produttiva la fertilità intrinseca del suolo e, nel rispetto della natura delle piante, degli animali e del paesaggio, ottimizzano tutti questi fattori interdipendenti.

L'agricoltura biologica riduce drasticamente l'impiego di input esterni attraverso l'esclusione di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie dei prodotti alimentari.

**Quando un prodotto si definisce biologico?** Un prodotto per essere definito biologico, deve passare attraverso severi controlli, e le aziende produttrici devono ottenere la certificazione di "prodotto proveniente da agricoltura biologica" da uno degli enti italiani riconosciuti dal ministero delle politiche Agricole e Forestali. Solo le aziende certificate e sottoposte ai rigorosi controlli di tali organismi, possono confezionare i prodotti con la dicitura "da agricoltura biologica", unica valida per legge. Attenzione alle diciture quali "produzione naturale", "bio", "eco-compatibile", "lotta biologica integrata" sono solo false diciture che non garantiscono il prodotto biologico nei termini di legge.



### I prodotti biologici utilizzati nelle mense sono:

- Pasta di semola di grano duro per asciutto
- Pane (di tutti i tipi)
- Carni rosse e bianche
- Passata di pomodoro e pomodori pelati
- Legumi secchi: ceci, lenticchie, fagioli
- Riso e Orzo
- Yogurt, latte, mozzarella, formaggi molli
- Olio extravergine d'oliva
- Uovo
- Frutta fresca
- Ortaggi freschi
- Ortaggi gelo



### **Prodotti DOP**

**Asiago, Montasio Taleggio, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Crudo di San Daniele del Friuli** sono i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) proposti, la cui qualità è garantita da **Certificazioni rilasciate dagli Organismi di controllo autorizzati e riconosciuti dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ad effettuare i controlli sulle denominazioni protette.**



**DOP** - Definisce un prodotto originario di una certa regione o paese, le cui caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dipendenti dall'origine geografica (intesa come un insieme di fattori naturali e umani). Inoltre, tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona individuata.

### **Prodotti a marchio AQua:**

- Carni di suino pesante
- Patata
- Mela

- **Formaggio latteria**
- **Ricotta**
- **Asparago bianco**

I prodotti a marchio AQua garantiscono l'utilizzo di metodologie a basso impatto ambientale, rispettose dell'ambiente e pertanto sinonimo di qualità e salute, valorizzando i prodotti frutto di un processo di sviluppo ecocompatibile. La gestione del marchio è stata affidata all'ERSA (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) dalla regione Friuli Venezia Giulia, che approva i disciplinari di produzione e rilascia l'autorizzazione all'uso del marchio. Tale marchio è a tutela della salute del consumatore, che certifica e offre particolari garanzie qualitative, rendendo così i prodotti riconoscibili e legati al nostro territorio.

**DIETE SPECIALI** ad uso esclusivo dei bambini affetti da **intolleranze e/o allergie** alimentari e da particolari patologie.

Per gli studenti che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, in caso di diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipiemie, dismetabolismi, allergie e intolleranze etc., o per **motivi etici religiosi** saranno formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti. Il menu fornito sarà il più possibile aderente a quello generale, ad esempio, per la "dieta priva di glutine" si farà uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri e saranno utilizzati alimenti dietetici specifici (pasta, pizza, pane senza glutine, ecc.). Gli utenti dovranno esibire al Comune di Pavia di Udine adeguata certificazione medica specialistica che sarà ritenuta valida a meno di diversa comunicazione, per l'intero periodo di permanenza a scuola dell'alunno.



Per casi particolari, avallati dal Comune, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, saranno fornite comunque tutte le derrate necessarie per confezionare un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello generale.

### Comitato Mensa

Al fine di promuovere la partecipazione dei soggetti interessati alle attività di monitoraggio e controllo sul servizio, il Comune di Pavia di Udine ha istituito il Comitato mensa, composto da rappresentanti dei genitori, dei docenti, del Comune, dell'Azienda Sanitaria, della ditta appaltatrice. Le attività del Comitato sono disciplinate dall'apposito regolamento comunale e sono finalizzate a garantire la corretta valutazione dell'andamento del servizio di ristorazione scolastica e a promuovere suggerimenti utili per migliorare il servizio stesso.

### Alcuni consigli per una sana alimentazione

#### ☺ Consigli per la colazione

La prima colazione è il momento più importante della giornata nutritiva poiché l'apparato digerente e il metabolismo si trovano al mattino nelle condizioni per ricevere ed utilizzare la giusta quota alimentare dopo il lungo intervallo di digiuno della notte.

Ma cosa mangiare ?

Innanzitutto una buona quantità di **latte** e di yogurt accompagnata da un'adeguata razione di **pane** eventualmente spalmato con **miele** o marmellata, **cereali**, **muesli**, **biscotti secchi**. Questi alimenti sono gli ingredienti fondamentali della prima colazione perché forniscono il giusto apporto di calcio, proteine, zuccheri e carboidrati che sostiene l'organismo, senza appesantirlo, fino all'ora del pranzo.

É indispensabile anche la **frutta**, fresca o anche secca (noci, nocciole, fichi, prugne, mandorle, albicocche, uva passita), eventualmente sostituita con spremute di arancio o pompelmo, perché fornisce vitamine, fibre e carboidrati, importanti per il vigore fisico e mentale.

Alcuni esempi di una sana prima colazione

1. una tazza di latte fresco intero, cornflakes o fette biscottate o biscotti secchi (2-3), frutta fresca;
2. un vasetto yogurt intero o alla frutta o tazza di latte, miele, cereali, frutta fresca o secca;
3. un vasetto di yogurt intero o alla frutta con 2-3 cucchiaini da tavola di cereali soffiati o in fiocchi (meglio se integrali!);
4. un vasetto di yogurt intero o alla frutta, 1 banana e pane integrale con burro;
5. muesli e spremuta di agrumi;
6. fette biscottate con marmellata, yogurt e spremuta d'arancia o, in estate, macedonia di frutta di stagione;
7. un frullato con latte, fette biscottate o biscotti secchi (2-3).



#### ☺ Le frequenze di consumo settimanali degli alimenti

È importante che l'alimentazione quotidiana soddisfi le esigenze caloriche e nutrizionali per le varie fasce di età. Per tale motivo gli alimenti consumati a casa dovranno integrarsi al pranzo consumato a scuola; risulta ragionevole quindi variare le tipologie di alimenti seguendo le impostazioni riportate nella tabella di seguito, dove sono espressi i consumi settimanali degli alimenti da distribuire tra pranzo e cena, consigliati dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) a cura di Società Italiana di Nutrizione Umana:

per i secondi piatti, si consigliano nell'arco della settimana, le seguenti frequenze di consumo: 3-4 porzioni di carne, 2-3 porzioni di pesce, 3 porzioni di formaggio, 2 porzioni di uova, 1-2 porzioni di salumi. Almeno 1-2 volte la settimana, il secondo piatto va sostituito con un piatto unico a base di pasta o riso con legumi.

Il latte e/o lo yogurt vanno consumati tutti i giorni (due porzioni). Una tazza di latte equivale a circa due bicchieri.

Tra le porzioni di verdure e ortaggi (2-4) viene inclusa una eventuale porzione di minestrone o passato di verdure, nonché una porzione utilizzata quale condimento per pasta e riso (zucchine, melanzane, funghi, pomodori freschi, carciofi, asparagi, ecc.).

Le porzioni di frutta e succo di frutta si possono consumare anche fuori pasto.

La scelta degli alimenti da consumare nell'arco della giornata, considerando la composizione del pasto servito a scuola, deve essere il più possibile variata, quindi per non incorrere in squilibri nutrizionali evitare di seguire uno schema alimentare monotono.

Una o due volte la settimana è consigliabile inserire un piatto unico, magari a base di legumi e cereali, al posto del pasto tradizionale.

Alcuni esempi di piatto unico:

- pasta pasticciata o lasagne al ragù
- carne o pesce con polenta o patate
- pasta e fagioli
- risotto con piselli
- pizza.

#### ☺ Consigli su come cuocere i cibi

L'ultima tappa della corsa ad ostacoli dell'alimento è la cottura; è in questa fase che si verifica la maggiore perdita nutrizionale e la possibile formazione di sostanze tossiche.

La cottura al vapore, al forno, a microonde sono quelle che meglio conservano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'alimento e, se ben eseguite, non portano alla formazione di sostanze nocive.

#### Cottura in acqua

In questo tipo di cottura gli ortaggi subiscono una perdita di sali minerali, di vitamina C, B1, B2. Gli enzimi e gli acidi organici in essi contenuti subiscono una perdita equivalente. Quindi il consiglio è di mangiare molti ortaggi crudi e se li dovete cuocere seguite queste precauzioni:

- cuocere le verdure in pochissima acqua e con la pentola coperta per ridurre il contatto con l'aria;
- non aggiungere durante la cottura né sale né acqua;
- non togliere prima della cottura gli ortaggi;
- non cuocere eccessivamente le verdure, ma lasciarle un po' croccanti;
- i legumi vanno cotti in acqua fredda altrimenti induriscono.

Se dovete cuocere la pasta preparate acqua abbondante e aspettate che raggiunga la temperatura di ebollizione.

Il pesce va messo quando l'acqua comincia a bollire.

Per la lessatura della carne la tecnica cambia in base all'uso che ne volete fare: se volete una buona carne bollita la dovete mettere quando l'acqua comincia a bollire così che le proteine in essa contenute coagulano e non passano nel liquido di cottura.

Se invece volete un buon brodo la carne va messa in acqua fredda così che le proteine coagulano lentamente e passano nel brodo di cottura.

#### Cottura a vapore

Se effettuata in pentola a pressione questo consente di diminuire il tempo di esposizione dell'alimento alla temperatura e quindi una maggior salvaguardia dei nutrienti contenuti nello stesso; se effettuata in apposite pentole con cestello che non consentono il



contatto acqua / alimento, la perdita di vitamine e di sali minerali è modesta e le qualità organolettiche sono migliori.

#### **Cottura alla griglia**

Questo metodo di cottura gode di molte simpatie sia perché è di veloce preparazione sia perché è molto gustoso. La cottura ideale è quella che riesce a formare all'esterno dell'alimento una pellicola dorata, che ha la funzione di contenere la perdita dei nutrienti evitando che si formino le strisciate nere che rilevano la presenza di idrocarburi policiclici. L'alimento si carbonizza quando è posto troppo vicino al fuoco e questo è troppo vivace: il grasso contenuto nella carne o nel pesce, o aggiunto, si brucia ed i composti che si formano sono dannosi per la salute. E' consigliabile aggiungere sale e spezie dopo la cottura per evitare la fuoriuscita dei succhi.

#### **Frittura**

E' il tipo di cottura più amata dai bambini, presenta però dei problemi per la loro salute, per questo si consiglia di consumare i cibi fritti solo sporadicamente. Durante la frittura l'alimento è sottoposto ad alte temperature che provocano danni a carico delle vitamine liposolubili (vit.A, vit.E, beta-carotene).

Durante la frittura, a causa dell'alta temperatura raggiunta dall'olio, si possono formare perossidi ed acrolina. Quest'ultima è altamente irritante per lo stomaco e per il fegato; i perossidi sono composti che provocano danni alle membrane cellulari. Si consiglia di utilizzare l'olio per frittura una sola volta. Il tipo d'olio più adatto è sicuramente l'extravergine d'oliva o, in alternativa, l'olio di arachide.

#### **Forno a microonde**

L'alimento subisce una perdita solo di quei nutrienti sensibili al calore, senza formazione di sostanze tossiche.

E' un metodo di cottura recente. Nei forni tradizionali l'alimento comincia a scaldarsi da fuori e poi il calore viene trasmesso anche all'interno. I forni a microonde producono onde elettromagnetiche

che entrano all'interno dell'alimento, scaldandolo e cocendolo in poco tempo. Il forno a microonde presenta questi vantaggi:

1. tempi di cottura ridotti e distribuzione del calore uniforme;
2. perdita di nutrienti limitata per l'assenza di liquidi e per i veloci tempi di cottura;
3. Assenza di sostanze nocive dovute all'ossidazione di grassi.



### **Contatti**

I cittadini possono richiedere informazioni inerenti il servizio, promuovere reclami o suggerimenti, ai seguenti recapiti:

Comune di Pavia di Udine Piazza Julia 1 – Lauzacco

33050 Pavia di Udine Fax 0432/646119 Tel. 0432/646111

Sito Web: [www.comune.paviadiudine.ud.it](http://www.comune.paviadiudine.ud.it)

E-mail: [ragioneria@com-pavia-di-udine.regione.fvg.it](mailto:ragioneria@com-pavia-di-udine.regione.fvg.it)

Il Responsabile del Servizio è il Dr. Stefano Di Lena (tel. 0432/646171)