

LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA - *Linee guida - Aggiornamento 2013*

SOMMARIO	Pagina
1. Procedura per la gestione delle diete speciali da parte dell'Ente gestore	2
RICHIESTA DELLA DIETA	2
ATTUAZIONE DELLA DIETA	4
MODIFICA O SOSPENSIONE O ANNULLAMENTO DELLA DIETA	4
IDIOSINCRASIE E DISGUSTI	5
TABELLA DI SINTESI	5
DIETE SPECIALI -TABELLA DI SINTESI	6-10
2. Nota tecnica: indicazioni operative per la attuazione della dieta richiesta	11
PREMESSA	11
MODALITÀ OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	11
INDICAZIONI E SCHEMI DIETETICI PER PATOLOGIE SPECIFICHE	12-18
INDICAZIONI E SCHEMI DIETETICI PER ALLERGIE/INTOLLERANZE	19-28
3. Modulistica	29-31

Secondo gli ultimi dati 2 milioni di italiani sono affetti da allergie verso uno o più alimenti (World Allergy and Asthma Congress 2013) e i bambini ipersensibili a latte, uova, noccioline e altri cibi, sono raddoppiati negli ultimi 10 anni, arrivando a sfiorare le 600mila unità (European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) per l'allergia alimentare e l'anafilassi)

Oltre alle intolleranze ed alle allergie esiste poi tutta una gamma di patologie croniche, per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute e per il controllo della malattia: esempi ne sono il diabete mellito, la celiachia, il favismo, l'ipercolesterolemia. In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola e ciò comporta una particolare attenzione ed organizzazione in ogni fase del servizio di ristorazione scolastica: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Considerato che il pasto in mensa dovrebbe fornire circa il 40% delle kcal giornaliere e rivestire un ruolo educativo importante, il bambino con queste patologie che sono spesso a lungo termine, non deve essere penalizzato dalla sua condizione, ma anch'egli, come i suoi compagni, deve essere messo in grado di variare la sua alimentazione il più possibile, compatibilmente con la sua malattia. La necessità scaturisce anche dal fatto che i bambini, soggetti a restrizioni alimentari plurime, rischiano, se non ben compensati, di andare incontro a carenze alimentari che certamente non giovano al delicato periodo dell'accrescimento.

Pertanto, considerato che in genere le tabelle dietetiche utilizzate nell'ambito della ristorazione scolastica, prevedono la presenza nel menù di alimenti protettivi, come pesce, frutta, verdura e legumi, allo scopo di promuovere abitudini alimentari corrette, tali criteri devono essere mantenuti anche per il bambino a dieta e quindi il servizio di ristorazione si deve organizzare per rispondere a questa necessità.

L'ASL Milano 1, attraverso il Dipartimento di Prevenzione Medica – UOC Sanità Pubblica, ha predisposto nel 2006 e ad oggi aggiornato, delle Linee guida per la gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica; tale documento si compone di due parti:

- 1. la procedura per la gestione delle diete speciali da parte dell'Ente gestore (Amministrazione Comunale o Amministrazione della Scuola non statale)**
- 2. una nota tecnica contenente alcune indicazioni operative per la attuazione della dieta richiesta.**

1. Procedura per la gestione delle diete speciali da parte dell'Ente gestore (Amministrazione Comunale o Amministrazione della Scuola non statale)

Con il termine “diete speciali” si intendono quei regimi alimentari destinati a particolari condizioni patologiche a breve e/o a lungo termine.

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche. Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto su prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole. Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali.

Il Capitolato di appalto per la gestione del Servizio di Ristorazione scolastica deve quindi SEMPRE prevedere che siano concesse alternative ai pasti previsti nei menù in caso di particolari patologie che rendano necessaria l'erogazione di diete speciali quali ad esempio: allergie, intolleranze, favismo, celiachia, malattie metaboliche, ecc. e per motivi etico-religiosi.

La gestione delle diete speciali da parte dell'Ente gestore (Amministrazione Comunale o Amministrazione della Scuola non statale), nelle sue diverse fasi (richiesta, attuazione, modifica sospensione, annullamento della dieta) deve seguire la procedura di seguito dettagliata.

Al fine di consentire la corretta formulazione ed erogazione delle diete speciali è opportuno che tale procedura venga trasmessa al Responsabile dell'Azienda che gestisce il Servizio di ristorazione scolastica e portata a conoscenza dei Dirigenti scolastici degli Istituti presenti, nonché della Commissione Mensa, dove esistente.

RICHIESTA DELLA DIETA

1. La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, allegando la Certificazione medica come di seguito esplicitato, direttamente all'Ufficio comunale competente o alla Scuola di appartenenza, secondo i tempi e i modi definiti da ciascuna Amministrazione comunale o Amministrazione della Scuola non statale; a tale proposito si propone di utilizzare il Modulo di richiesta allegato (**Mod. 1**)

Si precisa che è opportuno segnalare l'importanza di compilare in ogni sua parte il modulo di richiesta con la firma del genitore o di chi ne fa le veci. Si ricorda che, in base alla legge sulla privacy, trattandosi di dati riservati di natura sanitaria, è opportuno informare il richiedente di come verranno gestiti gli stessi.

1.1 Certificazione Medica

Al modulo di richiesta di dieta speciale va allegata, quando previsto, **la Certificazione medica** recente e in originale (con data del rilascio anteriore al max di 3 mesi rispetto alla richiesta) rilasciato dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero..

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare in modo preciso:

- la **DIAGNOSI** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
- la **GRAVITA'** della patologia
- la **DURATA** della dieta (che non deve essere comunque superiore all'anno scolastico in corso, se non nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, fenilchetonuria,..)
- lo **SCHEMA DIETETICO** e/o le **GRAMMATURE** se necessario.

Nel caso di diagnosi di **allergia** e **intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti.

Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta :

- l'alimento tal quale (uova, latte, arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc...);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Si precisa che **non sono da ritenersi accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi...; oppure escludere una preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio sugo al pesto, frittata alle verdure, ravioli, pesce impanato...)

Si precisa inoltre che **non sono da ritenersi validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *non gradisce...rifiuta...è ipersensibile... non assume...* ma solamente i certificati riferiti a patologie, allergie, intolleranze specifiche.

Allo scopo di limitare queste richieste da parte delle famiglie, questo documento verrà portato a conoscenza dei Medici di Medicina Generale e i Pediatri di Libera Scelta della ASL Milano 1

2. Per quanto riguarda la richiesta di diete leggere/in bianco temporanee questa viene concessa senza certificazione medica per un periodo non superiore ai tre giorni; la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi esercita potestà genitoriale alla Scuola di appartenenza che dovrà trasmetterla nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della dieta stessa, secondo le modalità definite dall'Ente gestore. In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche dall'insegnante.

Questa dieta solitamente è per bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali.

Nel caso invece di *richieste di più lunga durata*, ma comunque non oltre le due settimane, la richiesta dovrà essere supportata da un certificato medico, rilasciato dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o da altro Medico specialista; in questo caso la procedura per la richiesta è la stessa che per qualsiasi altra dieta speciale.

Si precisa infine che l'eventuale richiesta di "dieta leggera" o "in bianco" comporta la somministrazione degli alimenti previsti nello specifico schema dietetico e **NON** esclusivamente di pasta in bianco, prosciutto o formaggio.

3. Nel caso di richiesta di dieta per motivi etico-religiosi (utenti di religione mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc...) non ha alcun significato presentare una certificazione medica e quindi risulta sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci direttamente all'Ufficio comunale competente o alla Scuola di appartenenza, secondo i tempi e i modi definiti da ciascuna Amministrazione comunale o Amministrazione della Scuola non statale; a tale proposito si propone di utilizzare il Modulo di richiesta allegato (**Mod. 2**)

In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell'elenco degli alimenti di cui la famiglia richiede l'esclusione dal menu scolastico, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri.

Nella **tabella Diete speciali (pagine 6-10)** sono elencate in sintesi per ogni patologia, la diagnosi, il tipo di dieta e gli alimenti da escludere; i dettagli di ciascuna dieta sono riportati nella nota tecnica a pagina 11 del presente documento.

ATTUAZIONE DELLA DIETA

L'Ufficio del Comune o della Scuola non statale individuato, sulla base della procedura interna contenente possibilmente i tempi di attuazione della dieta, ricevuta la richiesta di dieta, valutata la correttezza della richiesta e della relativa certificazione, in base a quanto indicato nel paragrafo precedente, provvede a trasmettere l'indicazione dietetica al Responsabile del Centro cottura o ad altro soggetto individuato, secondo procedura interna, per la formulazione del menù giornaliero personalizzato; l'Azienda che gestisce il servizio di ristorazione provvederà poi alla sua attuazione e alla relativa gestione organizzativa (preparazione, confezionamento, distribuzione della dieta speciale).

E' opportuno che copia del menù giornaliero personalizzato venga successivamente portato a conoscenza dei diversi soggetti coinvolti, quali:

- l'Ufficio individuato, secondo procedura interna, del Comune o della Scuola non statale
- la famiglia richiedente
- la Dirigenza scolastica che informerà gli insegnanti ed il personale non docente presenti al momento del pranzo e/o delle merende
- le Società e/o Cooperative impiegate nei servizi di post-scuole, se presenti

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione della indicazione dietetica essendo:

- una dieta ad esclusione per allergie o intolleranze multiple,
- una dieta di dubbia interpretazione che non fa riferimento alla nota tecnica della ASL
- una dieta difficilmente adattabile al menù scolastico,

il Comune o la Scuola non statale può richiedere la collaborazione dell'ASL Milano 1 - U.O.C. Sanità Pubblica, inviando la nota di richiesta (**Mod. 3**), con allegata la documentazione necessaria. Dal momento del recepimento della richiesta di collaborazione, completa di tutta la documentazione necessaria, sarà cura dell'ASL definire, eventualmente interpellando il Medico prescrittore, l'indicazione dietetica specifica per l'attuazione della dieta, entro un tempo massimo di 45 giorni.

Si precisa che, nel caso tale collaborazione preveda uno specifico adattamento della dieta al menù scolastico in vigore, tale prestazione è soggetta al pagamento secondo il tariffario ASL in vigore (*aggiornamento 2012 – voce n. 29 “Adattamento tabella dietetica adottata dal Centro cottura ai fini della fruibilità del servizio mensa per i soggetti sottoposti a diete speciali” -Euro 42*)

MODIFICA O SOSPENSIONE O ANNULLAMENTO DELLA DIETA

Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell'anno scolastico, una nuova certificazione medica, questa annulla completamente la precedente che non sarà più presa in considerazione; anche nel caso di dieta ad esclusione per allergie e intolleranze, ogni nuova richiesta annulla la precedente e quindi ogni volta dovrà essere indicato in modo preciso l'elenco completo degli alimenti da escludere.

E' opportuno inoltre che il medico prescrittore comunichi se la dieta speciale di esclusione faccia parte di un protocollo diagnostico volto ad individuare le reali cause di una sindrome allergica, in modo da preavvisare il gestore del servizio ristorativo che la dieta potrà subire successive variazioni in tempi più o meno ravvicinati

Per **sospendere la somministrazione** della dieta speciale è necessario presentare una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

Essendo la certificazione di durata annuale, la dieta verrà automaticamente annullata con l'inizio dell'anno scolastico, se non viene rinnovata la richiesta, formulata secondo quanto sopra indicato. . Solo nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, fenilchetonuria,..) è sufficiente presentare il solo modulo di richiesta da parte della famiglia.

IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

E' comunemente noto come sia difficile far gradire e accettare alcuni alimenti ai bambini, come le verdure, il pesce, le uova . Il luogo dove si forma il disgusto è spesso la famiglia, anche se un rapporto con il cibo non corretto e conflittuale è legato a dinamiche psicologiche più ampie, che possono coinvolgere anche la scuola.

Il caso in cui il bambino rifiuta costantemente di assumere un alimento specifico in quanto non gradito arrivando anche a volte a manifestare sintomi evidenti di avversione, non dovrebbe comunque essere gestito come “dieta speciale”. In questo caso quindi non dovrebbe essere presentata alcuna certificazione da parte del medico, ma piuttosto dovrebbe essere individuata una strategia condivisa per affrontare il problema nella sua complessità. Sarà cura quindi del genitore informare gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna, anche con il coinvolgimento del Comune e dell'Azienda di Ristorazione e con il supporto eventuale di specialisti (psicologi- dietisti). In ogni caso non si dovrebbe prevedere alcuna sostituzione dell'alimento in questione, ma piuttosto provare a riproporre periodicamente l'alimento, non forzarne mai l'assunzione da parte del bambino, proporre attività ludiche e didattiche che in qualche modo abbiano a che fare con l'alimento “rifiutato”, coinvolgere i compagni per una “educazione tra pari”. Queste scelte di tipo educativo sono motivate dal fatto che permettere ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche “solo ciò che conoscono”, contribuisce a vanificare lo sforzo educativo compiuto in questi ultimi anni volto all' accettazione di alimenti protettivi per la salute.

TABELLA DI SINTESI

La **tabella** delle pagine seguenti elenca in sintesi, per ogni patologia, la diagnosi, il tipo di dieta e gli alimenti da escludere, richiamando le indicazioni operative e/o lo schema dietetico riportati in dettaglio nella nota tecnica di pagina 11.

Qualora il Medico prescrittore ritenga gli schemi dietetici e le relative indicazioni non completamente rispondenti alle necessità del paziente segnalerà le modifiche richieste sulla Certificazione medica, evidenziando gli alimenti consentiti e quelli da escludere; nel caso utilizzi come riferimento gli schemi dietetici e le relative indicazioni dietetiche presenti nella nota tecnica, è sufficiente che nella certificazione, a meno di diverse indicazioni nelle note, venga specificata la tipologia di dieta con il numero di riferimento e richiamata la procedura dell'ASL Milano 1.

DIETE SPECIALI
Tabella di sintesi

N °	Diagnosi	Dieta	Alimenti e loro derivati da escludere <u>tal quali</u> , tutte le preparazioni che li contengono sotto qualsiasi forma	Pag .	Note
1	Gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali.	Dieta leggera	Vengono somministrati alimenti preparati in modo semplice, con aggiunta di olio extra vergine solo a crudo. Se richiesto dal Medico curante vengono somministrate altre verdure e/o viene aggiunto il pomodoro	13	Dieta temporanea di tre giorni In caso di più lunga durata è necessario presentare il certificato medico con indicato <u>schema dietetico</u> .
2	Celiachia e/o intolleranze al glutine	Dieta priva di cereali contenenti glutine	Frumento (grano), orzo, segale, avena, farro, kamut, spelta, triticale	13	Gli alimenti permessi sono quelli indicati nel Prontuario AIC
3	Favismo Intolleranza/ allergia fave e piselli	Dieta priva di piselli, fave	Piselli, fave	16	Se richiesto dal Medico curante vengono esclusi dalla dieta <u>anche asparagi e altri legumi</u>
4	Fenilchetonuria	Dieta per fenilchetonuria	Per la sua attuazione, unitamente al certificato medico, dovrà essere consegnato <u>schema dietetico</u> .	16	La dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente fa riferimento.
5	Ipercolesterolemia e patologie che necessitano di apporto ridotto di grassi saturi e/o di grassi in genere	Dieta ipolipidica	Condimenti di origine animale (burro, panna, lardo, strutto), alimenti di origine animale che contengono grassi (pancetta, salumi, carni rosse, formaggi, dolci e uova), condimenti in genere.	17	In caso di restrizioni di tipo quali/quantitativo nella certificazione medica dovrà essere specificata la quantità di condimenti da utilizzare e quali alimenti sono da escludere totalmente o parzialmente.
6	Diabete	Dieta per diabete	Per la sua attuazione, unitamente al certificato medico, dovrà essere consegnato <u>schema dietetico</u> .	18	Dieta personalizzata e prescritta dal Medico curante e/o dai Centri specializzati contenente precise indicazioni sugli alimenti concessi e le relative grammature.

7	Obesità e sovrappeso	Dieta ipocalorica	Dieta per la riduzione del peso corporeo con indicazioni di tipo qualitative e/o quantitative.	18	La certificazione dovrà riportare la limitazione o l'eliminazione di alcuni alimenti e/o preparazioni oppure dovrà essere consegnato <u>schema dietetico</u> con precise indicazioni quali e quantitative.
8	Ipertensione/ nefropatia	Dieta iposodica	Sale aggiunto, formaggi stagionati, insaccati, salumi, salse pronte, olive e conserve in salamoia, dadi ed estratti per brodo	18	In caso di restrizioni di tipo quali/quantitativo nella certificazione medica dovrà essere specificata la quantità di sale da utilizzare nella preparazione degli alimenti di ciascun pasto e, se necessario quali alimenti sono da escludere totalmente o parzialmente
9	Stipsi	Dieta per stipsi	Riso, contorni a base di patate e carote, mele e banane	18	Il Medico dovrà specificare quali alimenti intende eliminare anche se questi sono utilizzati come ingredienti di altre preparazioni (minestre, crocchette, timballi di verdure...).
10	Intolleranza al lattosio	Dieta per intolleranza al lattosio	Latte e derivati, formaggi freschi, ricotta	18	Il certificato dovrà riportare quali sono gli alimenti, derivati dal latte, concessi (latte delattosato, yogurt, formaggi stagionati come Fontina, Emmenthal, Parmigiano Reggiano Grana Padano, ecc....
11	Allergie/ intolleranze	Menu privo di uova	Uova intere (sia albume che tuorlo); Alimenti contenenti derivati dell'uovo quali: albumina, globulina, ovalbumina, livetina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina; Alimenti contenenti lecitina (E322); Alimenti contenenti lisozima (E1105).	22	In alcuni soggetti con spiccata allergia all'uovo, può essere opportuno escludere dalla dieta la carne di pollo e di tacchino: in questo caso fa fede il certificato medico nel quale specificare tale esclusione.

12	Allergie/ intolleranze	Menu privo di latte e derivati	Latte in tutte le diverse preparazioni (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato...), panna, panna acida, yogurt formaggi freschi e stagionati, burro, budini, dessert, gelati, sorbetti; Alimenti contenenti derivati dal latte quali: caramello E150 usato come colorante o aromatizzante, lattealbumina e lattoglobulina, siero di latte sia demineralizzato che in polvere o concentrato, lattosio, caseina e derivati come caseinati di sodio, di calcio, di magnesio .	23	
13/1	Allergie/ intolleranze	Menu privo di legumi	Fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini, lupini, soia, arachidi e carrube .	25	Essendo una categoria merceologica molto ampia, al fine di evitare inutili restrizioni dietetiche, sul certificato medico dovranno essere specificati i legumi da eliminare dalla dieta. Nel caso venisse indicato il termine generico legumi la dieta dovrà prevedere l'esclusione di: fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini, lupini, soia, arachidi, carrube e loro derivati.
13/2	Allergie/ intolleranze	Menu privo soia	Soia, germogli di soia, olio di soia, latte di soia, farina di soia, salsa di soia, germogli di soia, miso (semi di soia miscelati con riso od orzo), yogurt e panna di soia, tofu (formaggio di soia) olio di semi vari, grassi vegetali idrogenati, margarine, dadi da brodo, preparati per brodo; Alimenti contenenti derivati dalla soia quali lecitina di soia, caglio di germogli di soia, proteine idrolizzate di soia, addensanti a base di proteine di soia, amido vegetale gelatina vegetale.	25	

13/3	Allergie/ intolleranze	Menu privo di arachidi	Arachidi, olio di arachide olio di semi vari, oli vegetali in genere, estratti per brodo, burro di arachide, farina di arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati.	25	
14	Allergie/ intolleranze	Menu privo di frutta a guscio	Mandorle, arachidi, noci, noci del brasile, noci di acagiù, noce americana (pecan), noce di macadamia, noci del queensland, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi, semi di zucca e semi di girasole.	25	
15	Allergie/ intolleranze	Menu privo di sesamo	Pane, grissini e crackers al sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo (tahin), gomasio	26	
16	Allergie/ intolleranze	Menu privo di senape	Senape in tutte le sue forme (in polvere, liquida, in semi), curry	26	
17	Allergie/ intolleranze	Menu privo di mais e granoturco	Mais o granoturco e loro derivati: farina gialla, polenta, fioretto, maizena, fiocchi di mais, pop-corn, mais in scatola, olio di semi di mais, olio di semi vari, margarina, grassi vegetali, maionese, prodotti di pasticceria e da forno, prodotti per l'infanzia, gelati, gelatine; Alimenti contenenti derivati del mais quali: destrine e maltodestrine, zucchero fermentato, glutine di mais, amido di mais, colla alimentare, sciroppo di glucosio, destrosio (usati come ingredienti dei prodotti di pasticceria, di confetteria, di gelateria, nei prodotti per l'infanzia, nei lieviti artificiali, in salse e prodotti liofilizzati)	26	
18	Allergie/ intolleranze	Menu privo di pesce, molluschi, crostacei	Pesci, molluschi (cozze, vongole, capasanta, ostriche, seppia, calamaro, totani, polpo), crostacei (gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragosta)	27	Il Medico dovrà specificare se sono da eliminare tutta la categoria merceologica o solo specifiche tipologie

19	Allergie/ intolleranze	Menu privo di verdura e frutta	Verdura e frutta	27	Il medico dovrà specificare il tipo di frutta e/o verdura e potrà specificare se tali alimenti possono essere consumati cotti e/o crudi.
20	Allergie/ intolleranze	Menu privo di carni e/o cereali non contenenti glutine	Carni (da specificare animale di provenienza) Cereali (da specificare tipologia)	28	Sono allergie non molto frequenti che, per la tipologia di alimenti interessati presenti in notevoli quantità in qualsiasi menù scolastico, necessitano di una dieta personalizzata ed equilibrata in nutrienti.
21	Allergie/ intolleranze		Additivi (da specificare tipologia) Per il nichel: non utilizzo di utensili in acciaio inossidabile, eliminare cibi in scatola, alimenti che lo contengono in tracce (asparagi, fagioli, cipolle, mais, spinaci, pomodori, piselli, farine integrali, pere, the, cacao, cioccolata.).	28	Nel caso di allergia al nichel specificare la gravità per modalità di preparazione ed esclusione degli alimenti che lo contengono in tracce

2. Nota tecnica: indicazioni operative per la attuazione della dieta richiesta

PREMESSA

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero: per offrire al bambino a dieta, un menù variato e simile a quello dei compagni, negli **schemi dietetici proposti** vengono sostituiti, quando possibile, il piatto e/o l'alimento critico e non tutto il pasto.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura..

MODALITÀ OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI*

ATTENZIONE

Utilizzare, durante la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta

Organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli da utilizzare per la dieta

Formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico a mettere in atto tutte le procedure per evitare qualsiasi forma di contaminazione

Nella fase di preparazione della dieta:

- Prevedere un'apposita procedura per la corretta conservazione delle materie prime, preparazione e trasporto della dieta sulla quale il personale va adeguatamente formato
- Mantenere gli alimenti destinati alla dieta separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- Controllare attentamente l'etichettatura degli alimenti destinati alla dieta
- Preparare e confezionare ogni vivanda costituente la dieta in area dedicata e riporla in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino
- Apporre su contenitori l'intestazione chiara e leggibile del nominativo del bambino e della sede della scuola
- In particolare la preparazione delle diete per celiachia, nel caso si utilizzano farine o prodotti simili, deve avvenire, oltre che in zone separate, anche in tempi diversi.
- Attenzione anche a :
 - *non infarinare mai i cibi né utilizzare farine nelle salse e nei sughi*
 - *non toccare il cibo con mani infarinate o utensili non lavati*
 - *non utilizzare, per cucinare la pasta dietetica, acqua di cottura già utilizzata per cuocere la pasta di uso normale*

Nella fase di distribuzione della dieta:

- Prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato

- E' bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali
- Verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo
- Identificare, di concerto con l'insegnante, il bambino a dieta
- Attuare una azione di sorveglianza e vigilanza da parte del responsabile della distribuzione nel refettorio
- Effettuare controllo visivo da parte degli insegnanti per verificare la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta e, in caso di dubbio far sospendere la somministrazione e contattare il responsabile individuato da procedura interna

ATTENZIONE: Tutte le modalità operative indicate sono da rispettare anche al momento della merenda e/o spuntino se forniti dal Servizio di ristorazione scolastica

**(tratto in parte da "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" - Ministero della Salute 2010)*

INDICAZIONI E SCHEMI DIETETICI

In questo paragrafo, suddiviso in due parti, sono riportate, per le diete relative alle diagnosi elencate nella Tabella di sintesi (pagine 6-9), delle **indicazioni operative** corredate o meno da specifici **schemi dietetici**.

Per patologie quali ad esempio diabete e fenilchetonuria, non sono stati elaborati gli schemi dietetici in quanto la dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente fa riferimento o dal Medico curante. Per altre patologie vengono fornite delle indicazioni di massima, mentre per altre sono indicati i relativi schemi dietetici che riportano gli alimenti e/o i piatti che devono essere forniti in sostituzione a quelli previsti nel menu scolastico.

1. INDICAZIONI E SCHEMI DIETETICI PER PATOLOGIE SPECIFICHE

N °		Pagina
1	DIETA LEGGERA - SCHEMA DIETETICO	13
2	CELIACHIA E INTOLLERANZA AL GLUTINE	13
3	DIETA PRIVA DI PISELLI E FAVE - SCHEMA DIETETICO	16
4	DIETA PER FENILCHETONURIA	16
5	DIETA IPOLIPIDICA - SCHEMA DIETETICO	17
6	DIETA PER DIABETE	18
7	DIETA IPOCALORICA	18
8	DIETA IPOSODICA	18
9	DIETA PER STIPSI	18
10	DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO	18

N ° 1 - DIETA LEGGERA - SCHEMA DIETETICO

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto o pasta pasticciata	Riso o pasta conditi con olio extra vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano
	Riso o pasta con sugo di pomodoro (se indicato in specifico nel certificato) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano
Primo piatto in brodo	Riso o pasta in brodo vegetale con grana padano o parmigiano reggiano
	Riso in brodo con patate e prezzemolo con grana padano o parmigiano reggiano
Pizza o sformati diversi	Riso o pasta conditi con olio extra vergine di oliva, con grana padano o parmigiano reggiano
	Riso o pasta con sugo di pomodoro (se indicato in specifico nel certificato) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano
<i>Nel caso in cui la pizza risulta come piatto unico</i>	Somministrare secondo piatto a base di carne o pesce e contorno
Secondi piatti a base di carne	Carne magra di vitello, vitellone, pollo, tacchino al vapore, bollita, ai ferri con aggiunta di olio crudo a fine cottura
Secondi piatti a base di pesce	Nasello, sogliola, platessa al vapore, bollito, con aggiunta di olio crudo a fine cottura
Secondi piatti a base di affettati o uova o formaggi	Sostituire con secondo piatto a base di carne o pesce (vedere sopra) oppure prosciutto cotto o mozzarella o ricotta (se indicato nel certificato)
Contorni e legumi	Patate lessate e/o carote crude o lessate condite con olio extra vergine di oliva o altra verdura cotta (se indicato in specifico nel certificato)
Frutta	Mela e/o banana o altra frutta fresca (se indicato in specifico nel certificato)
Pane integrale	Pane comune
Merende e dessert (dolci, yogurt, budini, gelato)	Mela o banana o cracker o fette biscottate
Le grammature delle pietanze rimangono invariate rispetto alla tabella in vigore	

N °2 - CELIACHIA E INTOLLERANZA AL GLUTINE

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, grano khorasan (di solito commercializzato come Kamut®), orzo, segale, spelta e triticale. L'assunzione di glutine, anche in piccole quantità, può provocare diverse conseguenze più o meno gravi, quindi la dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia attualmente **che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.**

Per questo sono da eliminare i cereali contenenti glutine ed i prodotti da essi derivati o che li contengono come ingredienti (ad es. pasta, pane, farina, gnocchi, ravioli, cereali in fiocchi, prodotti

da forno dolci o salati, dolciumi, pizza, focacce, etc..). Il riso e il mais pur essendo cereali non contengono glutine e possono quindi essere consumati dai pazienti celiaci.

Si ricorda che i cereali contenenti glutine si possono anche ritrovare come additivi o come residuo di lavorazione in molti alimenti trasformati (ad es. prosciutto cotto, gelati, yogurt, budini, dadi, caramelle, sughi, salse, etc...), per questo è sempre necessario porre la massima attenzione alla scelta del **prodotto da utilizzare nella dieta per celiachia**.

Il riferimento in questi casi è il prontuario AIC dei prodotti in commercio consentiti ai celiaci che specifica, nei prodotti a rischio, la marca commerciale del prodotto.



L'inserimento in Prontuario o l'apposizione del logo Spiga Barrata, stanno ad indicare la volontà di trasparenza e di informazione sui propri prodotti da parte dell'azienda, che desidera in questo modo avere un'ulteriore garanzia di sicurezza e qualità dei propri prodotti e promuovere la propria adesione ai progetti dell'Associazione.

Per questo motivo, in Prontuario, non sono presenti tutti i prodotti dietetici per celiaci, così come non tutti i prodotti dietetici per celiaci sono identificati con il marchio Spiga Barrata, ma unicamente quelli le cui aziende produttrici hanno deciso volontariamente di aderire a questi progetti.

Il Prontuario suddivide gli alimenti in tre categorie: «permessi», «a rischio» e «vietati». Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine.



Alimenti permessi : alimenti che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente privi di glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione. **Questi prodotti NON sono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.**



Alimenti a rischio : alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm o a rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare l'ingrediente e i processi di lavorazione. I prodotti di queste categorie che vengono valutati come idonei dall'AIC vengono inseriti nel Prontuario AIC degli Alimenti.

L'AIC consiglia il consumo di questi alimenti se presenti in Prontuario o riportanti la dicitura «senza glutine».



Alimenti vietati : alimenti che contengono glutine e pertanto non sono idonei ai celiaci. Tali alimenti, ovviamente, **NON sono inseriti nel Prontuario.**

In commercio infine esistono prodotti dietetici, idonei al celiaco che riportano sulla confezione l'indicazione "(prodotto) dietetico senza glutine".

Tali prodotti sono notificati dal Ministero della Salute ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci; tale elenco è disponibile, nei suoi aggiornamenti periodici sul sito del Ministero della Salute

Le strutture adibite alla preparazione dei pasti devono pertanto rivolgersi alla **Associazione Italiana Celiachia** per richiedere il Prontuario aggiornato dei prodotti in commercio consentiti a chi soffre di questa patologia (Segreteria Regionale per la Lombardia dell'Associazione Italiana Celiachia - Piazza Ercolea, 11 – 20122 Milano tel. 02/867820 : www.celiachia.it).

Lo schema dietetico riportato è indicato per la celiachia e per l'intolleranza al glutine anche se è da ritenersi indicativo, in quanto in caso di alimenti che possono contenere cereali o loro derivati come

ingredienti, additivi o contaminanti, è sempre opportuno consultare il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

SCHEMA DIETETICO PER DIETA PRIVA DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primi piatti asciutti	Pasta dietetica totalmente priva di glutine o riso conditi con olio extra vergine di oliva o burro o sugo di pomodoro o altri sughi consentiti Risotti allo zafferano, al pomodoro, ai piselli, ai fagioli, preparati con brodo di verdura o di carne. Concesso l'utilizzo di Parmigiano reggiano o Grana padano
Primi piatti in brodo	Pasta dietetica totalmente priva di glutine o riso in brodo di verdura o di carne Zuppe, passati e minestre preparate con ingredienti permessi. Concesso l'utilizzo di Parmigiano reggiano o Grana padano
Attenzione a preparati confezionati come minestre surgelate, passati o minestrone di legumi con farro, orzo o altri cereali vietati, sughi pronti, ragù confezionati, preparati per brodo, dadi, estratti di carne o vegetali	
Pasta al forno o pasta pasticciata Pizza e sformati diversi	Concessi se preparati con prodotti specifici
Secondi a base di carne, pollame, pesce, uova	Tutti i tipi di carne, pollame, pesce, uova preparati e cucinati con ingredienti consentiti
Secondi piatti a base di formaggi	Formaggi freschi e stagionati come: mozzarella, crescenza, parmigiano reggiano, grana padano, asiago
Secondi piatti a base di affettati	Verificare la marca del prodotto scelto
Contorni	Tutti i tipi di verdura e tutti i legumi preparati e cucinati con ingredienti consentiti
Vietati i prodotti impanati e/o infarinati o gratinati con besciamella Attenzione alle patate pre-fritte, ai contorni misti già confezionati, ai purè di patate istantanei e/o surgelati e alle miscele pronte per arrostiti e pietanze Attenzione a: Formaggi a fette, fusi, light, spalmabili, vegetali (es. tofu) Come condimento possono essere utilizzati: burro, olio di oliva, olio extra vergine di oliva, oli di semi, panna fresca, sale, aceto, limone	
Pane	Potranno essere somministrati esclusivamente: pane, grissini, fette biscottate o tostate totalmente privi di glutine (prodotti dietetici)
Frutta	Non serve sostituzione, se non nel caso di: frutta secca, tostata, infarinata, candita
Budini, gelati, succhi di frutta, bibite	Verificare la marca del prodotto scelto
Yogurt ai cereali e alla frutta	Verificare la marca del prodotto scelto
Merende e dessert (dolci)	Frutta o prodotti dietetici privi totalmente privi di glutine

N ° 3 - DIETA PRIVA DI PISELLI E FAVE - SCHEMA DIETETICO

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto	Non serve sostituzione se non nel caso di preparazioni che contengano fave e piselli
Pasta al forno o pasticciata	Non serve sostituzione se non nel caso di preparazioni che contengano fave e piselli
	In questo caso pasta al pomodoro
Primo piatto in brodo	Non serve sostituzione se non nel caso di preparazioni che contengano fave e piselli
	Non utilizzare per la preparazione delle minestre e dei passati di verdure surgelati o pronti all'uso che possano contenere fave e piselli
Pizza, sformati	Non serve sostituzione se non nel caso di preparazioni che contengano fave e piselli In questo caso somministrare pasta o riso al pomodoro, secondo piatto e contorno
Secondi piatti a base di carne	Non serve sostituzione se non nel caso di preparazioni che contengano fave e piselli (es. spezzatino ai piselli). In questo caso somministrare carne arrosto o al pomodoro o in padella
Secondi piatti a base di pesce	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di fave o piselli
Secondi piatti a base di affettati	Non serve sostituzione
Secondi piatti a base di formaggi	Non serve sostituzione
Contorni	Non serve sostituzione se non in caso di contorni contenenti fave e piselli .
Frutta	Non serve sostituzione
Pane	Non serve sostituzione
Yogurt, budini, gelato	Non serve sostituzione
Merende e dessert (dolci)	Non serve sostituzione

ATTENZIONE

Il favismo è una patologia, su base genetica, dovuta ad un difetto dell'enzima glucosio -6- fosfato deidrogenasi o G6PD e che ha per conseguenza lo scatenamento di crisi emolitiche anche gravissime. Il difetto di glucosio-6-fosfato-deidrogenasi consente una vita perfettamente normale e non comporta in genere alcun disturbo, purché il soggetto colpito non ingerisca fave o determinati farmaci che possono provocare la crisi emolitica acuta. È perciò indispensabile che la condizione di carenza sia nota per prevenire questi rischi. **Il favismo in fase acuta è invece una condizione piuttosto pericolosa, in quanto l'anemizzazione può essere rapida (poche ore) e drammatica, mettendo in serio pericolo la sopravvivenza del bambino.**

N ° 4 - DIETA PER FENILCHETONURIA

La dieta prevede una drastica riduzione dell'aminoacido fenilalanina presente in moltissimi alimenti proteici; ciò obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti dietetici. Le quote proteiche, ma anche quelle

lipidiche e glucidiche, devono essere calcolate con estrema precisione per ogni soggetto. Pertanto la **dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente fa riferimento.** Il Centro produzione pasti deve rispettare scrupolosamente quanto indicato nel piano dietetico del paziente, pesando ogni volta gli alimenti previsti che verranno preparati in zone appositamente dedicate. Eventuali difficoltà interpretative delle prescrizioni vanno, comunque, sempre discusse con gli Specialisti dei Centri per le malattie metaboliche di riferimento.

N °5 - DIETA IPOLIPIDICA - SCHEMA DIETETICO

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto a base di: pasta di semola Primo piatto in brodo a base di: pasta di semola di grano duro, riso, orzo di grano duro, riso, orzo Pizza, sformati	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di grassi di origine animale (burro, panna, lardo, strutto), besciamella, formaggi e uova
Secondi piatti a base di carne	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di grassi di origine animale (burro, panna, lardo, strutto), besciamella, formaggi e uova. .
Secondi piatti a base di pesce	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di grassi di origine animale (burro, panna, lardo, strutto), formaggi e uova.
Secondi piatti a base di affettati	Prosciutto crudo privato del grasso visibile o bresaola o affettato di pollo o tacchino
Secondi piatti a base di formaggi o uova	Pollo senza pelle o tacchino o pesce cucinati: in padella, al pomodoro, al vapore, al forno
Contorni	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di grassi di origine animale (burro, panna, lardo, strutto)
Frutta	Non serve sostituzione
Pane comune	Non serve sostituzione
Yogurt, budini, gelato	Sostituire con frutta fresca di stagione
Merende e dessert (dolci)	Frutta fresca di stagione
<p>Non aggiungere grana padano o parmigiano reggiano ai primi piatti Limitare la somministrazione di carni rosse Privilegiare la somministrazione di pesce come secondo piatto Non fare preparazioni tipo impanati e/o polpette in cui si usano uova Le verdure devono essere condite solo con olio Le carni utilizzate devono essere private del grasso visibile ed il pollame deve essere privato della pelle I piatti devono essere cucinati senza utilizzare burro, panna, altri grassi animali, scegliendo come condimento l'olio extra vergine di oliva.</p>	

N °6 - DIETA PER DIABETE

Il menu per diabetici deve essere personalizzato sulla base degli schemi dietetici contenenti precise indicazioni sugli alimenti concessi e relative grammature, forniti dal Medico curante o dal Centro di riferimento. E' pertanto indispensabile, da parte del Centro Produzione Pasti, il controllo rigoroso dello schema dietetico e delle grammature indicate.

N °7 - DIETA IPOCALORICA

La dieta ipocalorica per la riduzione del peso corporeo prevede in genere l'utilizzo delle stesse tipologie di alimenti del menù della ristorazione scolastica con una riduzione delle grammature di alcuni alimenti. E' compito del Medico curante stabilire se è necessario un regime dietetico con un apporto calorico determinato o è sufficiente modificare in parte la composizione del menù limitando o eliminando alcuni alimenti e/o preparazioni. A volte può essere sufficiente:

- escludere la possibilità di richiedere il bis,
- proporre una porzione ridotta del primo piatto e/o del pane
- aumentare la porzione di verdura
- eliminare i contorni a base di patate
- proporre la frutta in sostituzione di gelato, dessert, merendine...

N °8 - DIETA IPOSODICA

La dieta iposodica comporta una riduzione della quantità di sale da aggiungere durante la preparazione del pasto; sono inoltre da limitare o da escludere i seguenti alimenti che per le tecniche di lavorazione a cui sono sottoposti risultano particolarmente ricchi di sale, anche se non sono particolarmente presenti nei menu della ristorazione scolastica, come:

- formaggi stagionati,
- insaccati e salumi,
- salse pronte, olive e conserve in salamoia,
- dadi ed estratti per brodo.

N °9 - DIETA PER STIPSI

In questo regime dietetico, solitamente di durata temporanea, è necessario eliminare preparazioni a base di riso, contorni a base di patate e carote, mele e banane. Utile potrebbe essere aumentare la somministrazione di primi piatti in brodo e di contorni di verdure cotte.

N °10 – DIETA PER INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Nel caso di intolleranza al lattosio dovranno essere eliminati latte e i suoi derivati, in particolare formaggi freschi e ricotta; il lattosio è inoltre presente come ingrediente in molti prodotti alimentari di uso comune quali prosciutti, insaccati, prodotti da forno, pane, biscotti, creme..., per questo è importante porre particolare attenzione alla etichetta.

2. INDICAZIONI E SCHEMI DIETETICI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE

Negli ultimi anni, come già indicato in premessa, si è verificato un incremento di intolleranze e allergie. Di fronte a sintomi di malattie in cui il sospetto di allergia alimentare è fondato, gli specialisti propongono generalmente una dieta di eliminazione, basata sul principio dell'esclusione degli alimenti che con maggior frequenza causano allergia.

Molti di questi alimenti sono contenuti in piccole o grandi quantità in alimenti trasformati, di composizione complessa, sui quali poggia gran parte della nostra alimentazione.

Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile poter individuare con esattezza quali alimenti contengano l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente.

L'approccio terapeutico più adeguato per definire quale possa essere l'alimento o gli alimenti allergizzanti, è costituito dalla cosiddetta dieta di esclusione dello o degli alimenti allergizzanti, che consiste nel tenere sotto costante controllo medico l'inserimento nella dieta di particolari alimenti ritenuti potenzialmente allergizzanti. Particolare attenzione deve essere rivolta ai criteri di diagnosi delle condizioni di intolleranza alimentare, poiché negli ultimi anni si è assistito al proliferare di test di diversa complessità e natura la cui validazione è ben lontana dall'essere acquisita.

Se vi sono anticorpi specifici per alimenti allergizzanti, essi sono dimostrabili con test idonei; se tali anticorpi non sono presenti, ciò comunque non esclude la possibilità di un'intolleranza alimentare.

L'allergia alimentare rappresenta l'effetto che hanno sul nostro organismo le sostanze contenute nei cibi che fanno parte della nostra dieta abituale, compresi quegli alimenti che assumiamo occasionalmente.

Parlare di allergia significa parlare di una sintomatologia scatenata entro pochi minuti dall'assunzione di un determinato alimento o gruppo di alimenti (da 2-3 minuti a 30-120 minuti), la quale mette in azione il nostro sistema immunitario.

L'allergia alimentare è mediata immunologicamente e i sintomi sono scatenati dall'assunzione anche di piccole quantità dell'alimento responsabile.

Le reazioni più frequenti coinvolgono il cavo orale e il canale digestivo in genere, ma possono verificarsi sintomi anche a carico di altri organi bersaglio come la cute e o l'apparato respiratorio.

La conseguenza più temibile dell'allergia alimentare è l'anafilassi che in alcuni casi può essere scatenata anche da quantità minime di alimento.

L'intolleranza alimentare agisce in relazione alla quantità di alimenti non tollerati ingeriti e con un fenomeno di accumulo di cosiddette "tossine" nell'organismo, tale fenomeno determina l'insorgere di sintomi spesso sovrapponibili a quelli delle allergie, ma che se ne differenziano in quanto non interessano il sistema immunitario.

L'Unione Europea, dal 2000 ad oggi, ha emanato una serie di provvedimenti legislativi per tutelare le persone sensibili a determinate sostanze alimentari.

Il più recente riferimento è il Regolamento UE 1169/2011 del 25.10.2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

All'Art. 9 comma C dello stesso viene stabilito, relativamente alle indicazioni obbligatorie, che vanno obbligatoriamente indicati in etichetta "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata".

L'allegato II che si riporta nella tabella seguente contiene l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: questi devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici.

ALLEGATO II –REGOLAMENTO UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di agacìu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Si presentano nelle pagine seguenti le **indicazioni operative** corredate o meno dagli **schemi dietetici per le allergie/intolleranze** più comuni con l'elenco dei prodotti nei quali è possibile trovare l'alimento da eliminare dalla dieta. In caso di allergie e intolleranze alimentari, quindi devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

In ogni caso comunque è da verificare la sua presenza leggendo con attenzione l'etichetta. .

Quando si elimina un alimento, **sono da escludere dalla dieta:**

- l'alimento tal quale (uova, latte, arachide);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc...);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

N °		Pagina
11	ALLERGIA/ INTOLLERANZA ALLE UOVA	22
12	ALLERGIA/INTOLLERANZA AL LATTE E LATTICINI	23
13	ALLERGIA/INTOLLERANZA AI LEGUMI	25
14	ALLERGIA/INTOLLERANZA ALLA FRUTTA A GUSCIO	25
15	ALLERGIA/INTOLLERANZA AL SESAMO	26
16	ALLERGIA/INTOLLERANZA ALLA SENAPE	26
17	ALLERGIA/INTOLLERANZA AL MAIS O GRANOTURCO	26
18	ALLERGIA/INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI	27
19	ALLERGIA/INTOLLERANZA AI VEGETALI (frutta e verdura)	27
20	ALLERGIA/ INTOLLERANZA ALLE CARNI e CEREALI NON CONTENENTI GLUTINE	28
21	ALLERGIE/INTOLLERANZA A SOSTANZE PRESENTI COME ADDITIVI O RESIDUI NEGLI ALIMENTI	28

N ° 11 - ALLERGIA/ INTOLLERANZA ALLE UOVA

L'allergia all'uovo è solitamente verso le proteine dell'albume ma può verificarsi anche nei confronti del tuorlo.

Sono da escludere:

- Uova intere, Albume, Tuorlo in tutte le sue diverse forme: es. in polvere, pastorizzate, ecc.
- Alimenti contenenti uova come ingrediente quali ad esempio:
 - pasta all'uovo, prodotti da forno,
 - meringhe, dolci, biscotti, gelati, merendine, torte, budini,
 - salse preparate, maionese,
 - alcune caramelle,
 - carni trasformate come polpette, hamburger, ripieni di arrostiti, ecc...
- Alimenti contenenti derivati dall'uovo quali:
 - albumina, globulina, ovalbumina, livetina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina
- Alimenti contenenti lecitina (E322), additivo usato come emulsionante in prodotti da forno, creme, salse e ricavato sia dalle uova che dalla soia; in etichetta deve essere specificato la provenienza (lecitina da uova).
- Alimenti contenenti lisozima (E1105), sostanza presente nell'albume, additivo spesso usato nei formaggi stagionati come battericida, ad esempio nel grana padano, nel montasio...In questo caso deve essere indicata la sua presenza in etichetta.

ATTENZIONE: verificare la presenza del lisozima nel grana padano, formaggio spesso usato in aggiunta a brodi, sughi, minestre, ecc...

In alcuni soggetti con spiccata allergia all'uovo, può essere opportuno escludere dalla dieta la carne di pollo e di tacchino: in questo caso fa fede il certificato medico nel quale specificare tale esclusione.

SCHEMA DIETETICO PER DIETA PRIVA DI UOVA

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto, Pasta al forno o pasticciata, Primo piatto in brodo	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l' utilizzo di pasta all'uovo che deve essere sostituita con pasta di semola. Nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di uova o prodotti a base di uova gli stessi dovranno essere eliminati
Pizza margherita	Non serve sostituzione.
Sformati	Non serve sostituzione se non nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di uova o prodotti a base di uova che dovranno essere eliminati. Se tale eliminazione non fosse attuabile dovranno essere somministrati: Primo piatto + secondo piatto
Secondi piatti a base di carne	Non serve sostituzione purché le carni vengano cucinate senza aggiunta di uova (no impanati, polpette)
Secondi piatti a base di pollo o tacchino	Non serve sostituzione se non indicata eliminazione nel certificato medico e purché le

	carni vengano cucinate senza aggiunta di uova (no impanati, polpette). In questo caso somministrare vitello o vitellone, cotti: al vapore, al forno, in padella, al pomodoro
Secondi piatti a base di pesce	Non serve sostituzione purché il pesce venga cucinato senza aggiunta uova (no impanati, polpette)
Secondi piatti a base di affettati o formaggi	Non serve sostituzione, se non nel caso di formaggi nei quali è presente come additivo il lisozima.
Secondi piatti a base di uova	Vitello, vitellone, cotti: al vapore, al forno, in padella, al pomodoro
	Platessa, nasello, sogliola cotti: al vapore, al forno, in padella, al pomodoro
Contorni	Non serve sostituzione se non vengono utilizzate uova
Frutta	Non serve sostituzione
Pane	Non serve sostituzione
Dolci, budini, gelato	Frutta fresca di stagione, yogurt, succhi di frutta
Merende	Frutta fresca di stagione, yogurt, succhi di frutta

N ° 12 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AL LATTE E LATTICINI

L'allergene più importante è la caseina, insieme alle proteine del latte, generalmente il lattosio provoca intolleranza alimentare.

Sono da escludere:

- Latte in tutte le sue preparazioni (fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato).
- Panna, panna acida
- Yogurt
- Formaggi freschi e stagionati
- Burro
- Budini, dessert, gelati, sorbetti
- Alimenti contenenti latte come ingrediente, quali ad esempio:
 - prodotti da forno, dolci, merendine, torte, caramelle, cioccolato, pane, cracker, grissini, cereali per la prima colazione, ecc.
 - salse preparate, besciamella, margarina
 - prosciutto cotto, wurstel, mortadella, salame e altri tipi di insaccati
 - legumi e vegetali in scatola
 - dadi per brodo ed estratti vegetali
 - polpette, polpettoni, hamburger, ragù confezionati, paste con ripieno
 - preparati per purè
- Alimenti contenenti derivati dal latte quali:
 - caramello E150 usato come colorante o aromatizzante (a volte in pasticceria si utilizza il lattosio per la produzione di caramello),
 - lattealbumina e lattoglobulina,
 - siero di latte sia demineralizzato che in polvere o concentrato, lattosio,
 - caseina e derivati come caseinati di sodio, di calcio, di magnesio.

SCHEMA DIETETICO PER DIETA PRIVA DI LATTE E LATTICINI

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto, Pasta al forno o pasticciata Primo piatto in brodo	Nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di latte o prodotti a base di latte gli stessi dovranno essere eliminati. Non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano burro, latte, panna, formaggi e latticini e derivati del latte; in questo caso pasta o riso all'olio extra vergine di oliva o al pomodoro o alle verdure. Non aggiungere alla preparazione grana padano o parmigiano reggiano, dadi ed estratti per brodo
Pizza, sformati	Nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di latte o prodotti a base di latte gli stessi dovranno essere eliminati. Non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano burro, latte, panna, formaggi e latticini e derivati del latte. In questo caso sostituire con: riso o pasta conditi con olio extra vergine o con sugo di pomodoro; prosciutto crudo o bresaola e contorno
Secondi piatti a base di carne	Non serve sostituzione purché le carni vengano cucinate senza aggiunta di burro, latte, latticini, formaggi o prodotti a base di latte
Secondi piatti a base di pesce	Non serve sostituzione purché il pesce venga cucinato senza aggiunta di burro, latte, latticini, formaggi o prodotti a base di latte
Secondi piatti a base di prosciutto cotto o formaggi	Sostituire con prosciutto crudo o bresaola
Secondi piatti a base di uova	Non serve sostituzione purché vengano cucinate senza aggiunta di burro, latte, latticini, formaggi o prodotti a base di latte
Contorni	Non serve sostituzione se non nel caso di utilizzo di legumi o vegetali in scatola in questo caso sostituire con verdura o legumi freschi o surgelati conditi con olio di oliva extra vergine. Nel caso in cui la ricetta preveda l'utilizzo di latte o prodotti a base di latte gli stessi dovranno essere eliminati
Frutta	Non serve sostituzione
Pane	Non serve sostituzione
Dolci, yogurt, budini, gelato	Frutta fresca di stagione o succhi di frutta
Merende	Frutta fresca di stagione o succhi di frutta

Per la *preparazione delle minestre e dei risotti* possono essere utilizzati brodi vegetali preparati con verdure senza utilizzare estratti per brodo, dadi, ecc.

N ° 13 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AI LEGUMI

Appartengono alla categoria dei legumi: fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini e lupini e, se pur con un utilizzo diverso, la soia, le arachidi e le carrube. Essendo una categoria merceologica molto ampia, al fine di evitare inutili restrizioni dietetiche, sul certificato medico dovranno essere specificati i legumi da eliminare dalla dieta.

Nel caso venisse indicato il termine generico legumi la dieta dovrà prevedere l'esclusione di **tutta** la categoria merceologica e quindi di : fagioli, fave, lenticchie, ceci, piselli, cicerchie, fagiolini, lupini, soia, arachidi, carrube e loro derivati come indicato nei paragrafi specifici.

ALLERGIA/INTOLLERANZA A:

Fagioli, fave, lenticchie, piselli, ceci, fagiolini, cicerchia dovranno essere evitati tutte le preparazioni a base di legumi (paste e fagioli o lenticchie, fagioli al pomodoro, ecc.) o gli alimenti che li possono contenere come ingrediente, ad esempio: minestrone e passati di verdura surgelati, contorni misti, ecc.

Lupini e carrube: sono legumi utilizzati dall'industria alimentare per lo più per la produzione di farine. La farina di lupini in particolare viene impiegata per la produzione di prodotti da forno e di pasticceria o dietetici, mentre la farina di carrube è usata come addensante nell'industria alimentare; si consiglia pertanto di leggere attentamente l'etichetta dei prodotti confezionati.

Soia: molto impiegata nell'industria alimentare come ingrediente o sotto forma di derivati, in particolare in dolci, merendine e prodotti dietetici.

Sono da escludere:

- Semi di soia, germogli di soia
- Alimenti contenenti soia come ingrediente, quali:
 - miso (semi di soia miscelati con riso od orzo)
 - farina
 - latte, yogurt o panna di soia, tofu (formaggio di soia)
 - salsa di soia, olio di soia, olio di semi vari, grassi vegetali idrogenati, margarine
 - dadi da brodo o preparato per brodo
- Alimenti contenenti derivati dalla soia quali:
 - lecitina di soia
 - proteine idrolizzate di soia
 - addensanti a base di proteine di soia
 - amido vegetale, gelatina vegetale

Arachidi: dette anche noccioline americane, possono essere consumate come frutta secca, salate o tostate o utilizzate come ingredienti di prodotti dolciari e da forno o sotto forma di derivati.

Sono da escludere:

- Arachidi, Misti di frutta secca
- Alimenti contenenti arachidi come ingrediente, quali:
 - farina di arachide,
 - olio di arachide, olio di semi vari, oli vegetali in genere, burro di arachide, margarina, grassi vegetali idrogenati
 - estratti per brodo

N °14 - ALLERGIA/INTOLLERANZA ALLA FRUTTA A GUSCIO

La frutta a guscio (**denominata generalmente frutta secca**) è rappresentata da mandorle, arachidi, noci, noci del Brasile, noce americana (pecan), noce di macadamia, noci di acagiù, noci del Queensland, anacardi, castagne, nocciole, pinoli, pistacchi, semi di zucca e semi di girasole.

La frutta a guscio viene utilizzata tal quale o come componente di particolari alimenti; in particolare:

Nocciola: nell'industria dolciaria, nel cioccolato, nei dolci, nei gelati

Noci : in preparazioni gastronomiche (salsa di noci) e in alcuni dolciumi

Pinoli: in preparazioni dolciarie e pesto

Pistacchi: nella produzione gelatiera e dolciaria

Mandorle: nella industria dolciaria per confetti, torroni, croccanti, pasticcini tipici, bevande e base di latte di mandorla, orzata

Semi di girasole: per l'estrazione dell'olio.

ATTENZIONE In caso di dieta priva di frutta secca, porre quindi particolare attenzione alla lettura delle etichette di prodotti a base di cioccolato, di dolciumi, gelati, salse, prodotti di pasticceria e bevande. Inoltre se indicano la presenza di grassi vegetali: possono contenere semi di girasole.

N ° 15 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AL SESAMO

Sono da escludere:

- Pane, grissini e crackers al sesamo,
- Olio di sesamo, burro di sesamo (tahin), gomasio

N ° 16 - ALLERGIA/INTOLLERANZA ALLA SENAPE

Sono da escludere:

- Senape in tutte le sue forme (in polvere, liquida, in semi)
- Curry

N ° 17 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AL MAIS O GRANOTURCO

Sono da escludere:

- Farina gialla, Polenta, Fioretto
- Maizena
- Fiocchi di mais (spesso usati come cereali da prima colazione)
- Pop-corn
- Mais in scatola
- Alimenti contenenti mais come ingrediente, quali:
 - olio di semi di mais, olio di semi vari, margarina, grassi vegetali,
 - maionese
 - prodotti di pasticceria e da forno,
 - prodotti per l'infanzia
 - gelati, gelatine.
- Alimenti contenenti derivati del mais quali:
 - destrine e maltodestrine,
 - zucchero fermentato,
 - glutine di mais, amido di mais, colla alimentare, sciroppo di glucosio, destrosio. Questi prodotti vengono usati come ingredienti di molti prodotti di pasticceria, di confetteria, di gelateria, nei prodotti per l'infanzia, nei lieviti artificiali, in salse e prodotti liofilizzati.

N ° 18 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AI PRODOTTI ITTICI

Appartengono a questa categoria merceologica: pesci, crostacei, molluschi.. Al fine di evitare inutili restrizioni dietetiche, sul certificato medico dovrà essere specificata la tipologia merceologica da escludere, anche se solitamente crostacei (gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragosta) e molluschi (seppia, calamaro, totani, polpo, capasanta, cozze, vongole, ostriche) non sono presenti nei menù della ristorazione scolastica.

N ° 19 - ALLERGIA/INTOLLERANZA AI VEGETALI (frutta e verdura)

Sono allergie particolari che riguardano uno o più prodotti vegetali. Quelli che più frequentemente scatenano reazioni allergiche sono: pomodori, sedano, melanzane, finocchi, carote, mela, pera, kiwi, ananas, pesche.

ALLERGIA/INTOLLERANZA A:

Pomodori

Questa intolleranza /allergia abbastanza diffusa comporta una notevole attenzione in fase di preparazione del pasto in quanto il pomodoro costituisce un ingrediente fondamentale in molte preparazioni culinarie.

SCHEMA DIETETICO PER DIETA PRIVA DI POMODORI

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto	Pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, pasta agli aromi, risotto: allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli.
Pasta al forno o pasticciata	Non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano pomodoro; in questo caso sostituire con: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, risotto allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli.
Primo piatto in brodo	Non serve sostituzione se non in caso di preparazioni che contengano pomodori (attenzione alle minestre preparate con verdure miste nei quali possono presenti i pomodori)
Pizza, sformati	Non serve sostituzione se non in caso di utilizzo nelle preparazioni di pomodori.
	In questo caso sostituire con: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva, pasta al pesto, risotto allo zafferano, alla parmigiana, ai piselli più secondo piatto: prosciutto cotto o crudo o bresaola o formaggio più contorno
Secondi piatti a base di carne e pesce	Non serve sostituzione purché le carni o il pesce vengano cucinate senza aggiunta di pomodori
Secondi piatti a base di prosciutto o formaggi	Non serve sostituzione
Contorni	Non serve sostituzione se non in caso di utilizzo di pomodori che dovranno essere sostituiti con altro tipo di verdura
Frutta	Non serve sostituzione
Pane	Non serve sostituzione
Dolci, yogurt, budini, gelato, merende	Non serve sostituzione

Sedano

Sono da escludere:

- Sedano (gambo, foglie e semi), Sedano rapa
- Tutte le preparazioni che lo contengono come ad esempio
 - dadi ed estratti per brodo, vegetali e di carne.

N ° 20 - ALLERGIA/ INTOLLERANZA ALLE CARNI e A CEREALI NON CONTENENTI GLUTINE

Sono allergie non molto frequenti, ma che, per la tipologia di alimenti interessati presenti in notevoli quantità in qualsiasi menù scolastico, necessitano di una dieta personalizzata ed equilibrata in nutrienti.

N ° 21 - ALLERGIE/INTOLLERANZA A SOSTANZE PRESENTI COME ADDITIVI O RESIDUI NEGLI ALIMENTI

Le sostanze presenti come additivi o residui di lavorazioni tecnologiche negli alimenti sono molte; ne indichiamo alcune tra quelle che più frequentemente hanno provocato reazioni allergiche.

In ogni caso è importante leggere l'etichetta e conoscere i diversi modi con cui viene indicata la sostanza in questione (categoria di appartenenza, nome chimico o sigla di riferimento E.....)

Tra le più diffuse allergie agli additivi, ci sono quelle ai conservanti, quali i derivati **della anidride solforosa**, presente in molti alimenti di uso comune quali: succhi di frutta, confetture e marmellate, fiocchi di patate per purè, frutta secca e frutta candita (come residuo), e quelli **dell'acido benzoico**.

Tra le sostanze presenti come residui negli alimenti o presenti in minima quantità, **il nichel** è quella che evidenzia maggior rischio di provocare allergia. In questo caso dovranno essere eliminati dai menù i cibi in scatola o cotti in pentole di acciaio inossidabile e, considerando gli alimenti che possono essere presenti in un menù della refezione scolastica, gli asparagi, i fagioli, le cipolle, il mais, gli spinaci, i pomodori, i piselli, le farine integrali, le pere, il the, il cacao e la cioccolata.

3. Modulistica

N ° 1 - RICHIESTA DIETA SPECIALE PER PATOLOGIA

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/a

Nato/a ail.....

CODICE FISCALE.....

genitore o esercitante potestà genitoriale dell'alunno/a.....

frequentante la Scuola classe sez.

C H I E D E

che venga somministrata **la dieta speciale** (barrare la casella interessata):

- Allergia**
- Intolleranza**
- Dieta ad esclusione per protocollo diagnostico**
- Dieta leggera (durata superiore ai tre giorni)**
- Celiachia**
- Obesità**
- Diabete**
- Favismo**
- Fenilchetonuria**
- Altro(specificare)**

Al riguardo allego certificazione medica del(data emissione certificato)

Data:.....

FIRMA

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13).

N ° 2 - RICHIESTA DIETA PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

**All'Ente Gestore
del Servizio di Ristorazione Scolastica
Comune di**

Anno scolastico.....

Il sottoscritto/a

Nato/a ail.....

CODICE FISCALE.....

genitore o esercente potestà genitoriale dell'alunno/a.....

frequentante la Scuola classe sez.

CHIEDE

che venga somministrata **un menu alternativo privo di** (barrare la/e casella/e interessata/e):

- carne di maiale e derivati**
- tutti i tipi di carne e derivati**
- pesce**
- uova**
- altro: specificare.....**

Data:.....

FIRMA

.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.

I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003 (art.13).

All'ASL Milano 1
DIPARTIMENTO PREVENZIONE MEDICA
UOC Sanità Pubblica
dipartimento.prevenzione@aslmi1.mi.it

OGGETTO: Dieta speciale

Per una corretta attuazione della dieta speciale richiesta, si chiede la collaborazione di codesta Unità Organizzativa, allegando all'uopo tutta la documentazione necessaria quale:

- certificato medico
- eventuali test diagnostici
- menù in vigore
- generalità del bambino
- riferimenti telefonici della famiglia
- riferimenti telefonici del Medico di base o del Pediatra di libera scelta
- riferimenti telefonici del Medico prescrittore, se diverso dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta.

Si è a conoscenza che, nel caso tale collaborazione preveda uno specifico adattamento della dieta al menù scolastico in vigore, tale prestazione è soggetta al pagamento secondo il tariffario ASL in vigore (*aggiornamento 2012 – voce n.29 “Adattamento tabella dietetica adottata dal Centro cottura ai fini della fruibilità del servizio mensa per i soggetti sottoposti a diete speciali” -Euro 42*)

Ufficio /Settore

Responsabile:.....

Scuola non Statale.....

Dirigente.....

Data:.....

FIRMA

Riferimenti per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Ufficio/settore/ Scuola.....

Indirizzo.....

Tel.

FAX.....

e-mail.....