



COMUNE DI
TRICESIMO

Allegato n. 4 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica
Protocollo di gestione delle diete speciali

ALLEGATO 4 – PROTOCOLLO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

1. INTRODUZIONE	1
2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE.....	2
2. ATTUAZIONE DELLA DIETA	3
3. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA.....	4
4. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI	4
5. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	4

1. INTRODUZIONE

Un buon servizio di ristorazione scolastica deve saper rispondere a richieste “speciali” quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, ecc. e saper tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una vita collettiva.

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell'ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa. Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante/pediatra, servizio sanitario, scuola, amministrazione comunale, ditta di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. E' utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte-uova) ed una “dieta leggera” o in bianco predisposta per eventuali emergenze e/o per indisposizioni temporanee.

I genitori dei bambini che necessitano di usufruire di una dieta speciale dovranno presentare al Comune una richiesta compilando l'apposito modello disponibile sul sito istituzionale del Comune e presso l'ufficio istruzione comunale, allegando certificazione medica.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete al Dipartimento Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria quando la certificazione è stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'esclusione di uno o più alimenti (o la loro sostituzione, se prevista dall'Amministrazione) per motivi etici, religiosi o culturali, verrà valutata dall'Amministrazione comunale a seguito di presentazione di una richiesta formulata utilizzando l'apposito modello disponibile sul sito istituzionale del Comune e presso l'ufficio istruzione comunale.

2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE

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 protocollo del Comune in tempo utile per consentire a quest'ultimo di dare adeguata comunicazione preventiva della necessità di predisporre la dieta speciale alla ditta appaltatrice e alla scuola interessata;

A tale proposito si suggerisce di utilizzare il Modulo di richiesta disponibile nel sito internet comunale, oppure presso l'ufficio Istruzione .

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 massimo di 3 mesi rispetto alla richiesta) rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale.

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

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, ecc.);
- 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, ecc.));
- lo SCHEMA DIETETICO.

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 escluso;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, ecc.);
- 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 frittata alle erbe, passato di legumi, filetti di pesce al forno...)

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

Per quanto riguarda la **richiesta di diete leggere/in bianco**, 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 all'ufficio Istruzione del Comune.

In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche a cura della scuola stessa.

Questa dieta viene utilizzata di solito anche per bambini che rientrano a scuola dopo determinate malattie (gastriti, dispepsie, 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.

Per quanto riguarda la dieta "leggera", rivolta agli utenti in stato postinfluenzale o con esiti di enteriti in via di risoluzione, essa è costituita da alimenti poveri in grassi animali (no a uova, burro, latte intero, formaggi – ad esclusione di parmigiano/grana ben stagionati o ricotta magra, carni grasse e salumi, dolci ad alto tenore di grassi come budini, creme, gelati, cioccolato...).

Si consiglia quindi di fornire un pasto costituito da:

- primi piatti asciutti conditi con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano
- secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti).
- contorni di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone
- Pane
- Frutta (in caso di enterite meglio solo mela o pera cotte)

Nel caso di richiesta di dieta per motivi etici, religiosi o culturali, risulta sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci direttamente all'Ufficio comunale competente. A tale proposito si suggerisce di utilizzare il Modulo di richiesta disponibile nel sito internet comunale, oppure presso l'ufficio Istruzione.

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 menù scolastico, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri.

3. ATTUAZIONE DELLA DIETA

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione delle indicazioni dietetiche ivi contenute il Comune richiederà la collaborazione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine - Dipartimento Prevenzione.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile affini 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 anche in presenza di una dieta speciale.

In particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

4. MODIFICA, SOSPENSIONE, 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 o 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 specifichi 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 richieda tale 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 indicato al punto 2.

5. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

Sono note le difficoltà da parte dei bambini di accettare alcuni alimenti 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.

Nel caso in cui il bambino rifiuti sistematicamente di assumere uno specifico alimento in quanto non gradito, arrivando a volte a manifestare sintomi evidenti di avversione, non dovrebbe comunque essere gestito come "dieta speciale". In questo caso non dovrebbe essere presentata alcuna certificazione da parte del medico, ma individuata piuttosto 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 della ditta appaltatrice e con il supporto eventuale di altre figure professionali. 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.

6. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

In generale:

- 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 del pasto:

- 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 apposite vaschette monoporzione termosigillate nominative le quali vanno inserite in contenitori termici idonei a mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento del consumo
- apporre su ogni contenitore l'intestazione chiara e leggibile del nominativo del bambino e della scuola di appartenenza, in modo che essi siano immediatamente identificabili
- in particolare la preparazione delle diete per celiachia, nel caso si utilizzino 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*
 - *lavarsi accuratamente le mani qualora siano stati manipolati alimenti diversi da quelli necessari per la dieta speciale*

Nella fase di distribuzione della dieta:

- prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto su cui il personale va adeguatamente formato
- la distribuzione dei pasti da consumare fra le classi e i bambini dovrà essere effettuata inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e proseguita 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 un accurato 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: Le modalità operative indicate nel presente documento devono essere rispettate anche con riferimento alla eventuale merenda e/o spuntino.