

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

DIREZIONE GENERALE

Via Ottorino Rossi n. 9 – 21100 Varese
Tel. 0332/277.111 – Fax 0332/277.413
www.ats-insubria.it
protocollo@pec.ats-insubria.it

Ai Dirigenti Scolastici I.C.
dei Comuni dell'ATS Insubria

Ai Dirigenti delle
Scuole private paritarie
dei Comuni dell'ATS Insubria

Ai Dirigenti delle
Scuole dell'Infanzia
dei Comuni dell'ATS Insubria

Ai Dirigenti delle
Scuole private non paritarie
dei Comuni dell'ATS Insubria

Alle Amministrazioni Comunali
dei Comuni dell'ATS Insubria

Ai Direttori USP
Varese - Como

Ai Responsabili AVASM FISM
avasm.fism@libero.it

Ai Responsabili FISM-COMO
segreteria@fismcomo.eu

LORO SEDI

OGGETTO: Protocollo Operativo delle "diete speciali" in Ristorazione Scolastica, Indicazioni Generali Nutrizionali sulle più comuni Allergie Alimentari nella Ristorazione Collettiva.

La Scuola e le Amministrazioni Comunali hanno tra i loro compiti anche quello di promuovere salute impegnandosi a costruire un contesto che favorisca l'adozione di comportamenti e scelte positive per la salute nell'interesse dei bambini e della comunità.

Come in altri ambiti anche nell'ambito scolastico le tematiche sanitarie risultano essere di interesse primario allo scopo di tutelare i bambini che manifestano sintomi di allergia o intolleranza alimentare, o patologie croniche conclamate (es. diabete mellito di tipo I).

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Insubria

In considerazione di quanto sopra esposto, si chiede cortesemente la collaborazione delle Amministrazioni Comunali e delle Scuole nel sostenere e indirizzare le famiglie alla corretta compilazione delle richieste che dovranno essere indirizzate ad ATS Insubria per la validazione.

A disposizione per eventuali chiarimenti o approfondimenti si porgono cordiali saluti.

Cordiali saluti

Il Direttore Generale
(*Dott. Lucas Maria Gutierrez*)

Documento informatico firmato digitalmente
ex D.P.R. n. 445/2000 e D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate
sostituisce il documento cartaceo firmato in autografo

All. n°2

Responsabile del procedimento:
Pratica trattata da: Dott.ssa Maria Antonietta Bianchi



PROTOCOLLO OPERATIVO DIETE SPECIALI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Sommario

Procedura	3
Allegato richiesta dieta per patologia	5
Allegato richiesta dieta per scelta etica-religiosa	6
Preparazione e distribuzione delle diete speciali	7
Sorveglianza e vigilanza	7
Modifica menù per motivi religiosi	8

Procedura

La direttiva della Regione Lombardia sulla Ristorazione collettiva scolastica del 2002, prevede che la U.O.C. Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali, valuti, validi, predisponga diete speciali ad personam per portatori di patologie con vincolo dietetico.

Le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del maggio 2010 ribadiscono che i D.I.P.S. predispongano linee guida per diete speciali ed essere l'interlocutore privilegiato di ditte, istituzioni e famiglie per casi particolari.

La richiesta di dieta speciale - corredata da certificato medico e dalla documentazione sanitaria che attesti la allergia o l'intolleranza alimentare che presenta il minore - sarà inviata dal genitore del bambino all'Ente gestore (Amministrazione Comunale o Amministrazione della Scuola non statale). L'Ente gestore del servizio, invierà la documentazione al U.O.C. Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali, via O. Rossi,9 21100 Varese o alla mail protocollo@pec.ats-insubria.it.

La Società Italiana di Pediatria Preventiva Sociale (SIPPS), la Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP) e la Società Italiana di Medicina Perinatale (SIMP), firmatarie della "Position Paper 2017" sulle diete Vegetariane e vegane in età evolutiva, raccomandano una alimentazione basata sul consumo di molti alimenti vegetali e sull'uso limitato di prodotti animali per assicurare salute dei bambini. La "dieta vegana" viene considerata, per le sue caratteristiche, una dieta "speciale" e per tale motivo il genitore del bambino deve presentare formale richiesta di dieta speciale all'Ente gestore (Amministrazione Comunale o Amministrazione della Scuola non statale). L'Ente gestore del servizio, invierà la documentazione al U.O.C. Promozione della salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali, via O. Rossi,9 21100 Varese o alla mail protocollo@pec.ats-insubria.it.

La U.O.S. Qualità della nutrizione e Stili Alimentari, valuterà la documentazione pervenuta e attiverà l'adattamento della Tabella Dietetica per i soggetti a dieta speciale valutando l'opportunità di attivare un counseling personalizzato con predisposizione di tabella dietetica personalizzata, oppure di procedere all'invio di indicazioni che serviranno all'Ente Gestore della mensa per procedere alla preparazione di un menù da esclusione. Le decisioni prese saranno comunicate al genitore e all'Ente Gestore del Servizio.

Sul sito aziendale www.ats-insubria.it sarà pubblicato il documento: "Indicazioni Generali Nutrizionali sulle più comuni Allergie Alimentari" nelle



Aree Tematiche, sezione Alimentazione, sottocategoria Nutrizione, stili ed educazione alimentare.

Inoltre il personale dell'U.O.S. Qualità della nutrizione e stili alimentari sarà disponibile a supportare le eventuali richieste specifiche dei vari Enti Gestori del Servizio alla mail; nutrizione@ats-insubria.it .

Richieste di "Diete in bianco", "Diete per motivi religiosi", "Diete per disgusto" NON dovranno essere inviate a questa Agenzia ma evase esclusivamente, sulla base di una semplice richiesta cartacea dei genitori, dall'Ente Gestore del Servizio.

A cura del gruppo di lavoro:

Bianchi Maria Antonietta Responsabile U.O.S. Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Baldo Cinzia Dietista Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Frigerio Sara Dietista Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Varsos Alessandra Dietista Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Capurso Antonella Infermiera Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Riganti Patrizia Infermiera Qualità della Nutrizione e Stili Alimentari ATS Insubria

Pontolillo Daniele Canio Tecnico della Prevenzione



All. richiesta dieta per patologia

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

Anno scolastico.....
Il sottoscritto/a
genitore dell'alunno/a.....
frequentante la classe sez.
Scuola

C H I E D E

che venga somministrata la seguente dieta:

Dieta per motivi di salute

Altro
(specificare)

Allego certificazione medica che **riporta la durata della dieta**

Data:.....

Firma.....

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.

Mail:.....

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



All. richiesta dieta per motivi etico-religiosi

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

Anno scolastico.....
Il sottoscritto/a
genitore dell'alunno/a.....
frequentante la classe sez.
Scuola

C H I E D E

Dieta per motivi etico religiosi

(utenti di religione, mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc.)
Non serve certificato medico, ma solo la richiesta del genitore.

Dieta per motivi etico-religiosi (tale richiesta rimane valida per l'intero ciclo scolastico)

con l'esclusione dei seguenti alimenti:

- carne di maiale e derivati
- tutti i tipi di carne e derivati
- pesce
- uova
- altro: specificare
- dieta vegetariana

Data:.....
Firma

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome
Via
Città
Tel.
Mail:

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

Preparazione e distribuzione delle diete speciali

- Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.
- Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti.
- Il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali.
- Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.
- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Sorveglianza e vigilanza

- E' necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato.
- Gli insegnanti effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta.
- In caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica).



SUGGERIMENTI MODIFICHE MENU' PER MOTIVI RELIGIOSI

NO CARNE DI MAIALE

La carne di maiale dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, manzo) utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto crudo dovrà essere sostituito con bresaola di manzo o di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con mozzarella

NO CARNE DI BOVINO

La carne di bovino dovrà essere sostituita con altri tipi di carne (tacchino, pollo, cavallo, lonza) utilizzando la medesima grammatura.

La bresaola di manzo dovrà essere sostituito con bresaola di cavallo utilizzando la medesima grammatura.

NO CARNE

Nei giorni in cui nella tabella dietetica sono previsti la carne o gli affettati, gli stessi saranno sostituiti a rotazione da legumi secchi o freschi e pesce,uova utilizzando la grammatura indicata in tabella.

Le lasagne,le paste al ragù ,i ravioli di carne saranno sostituite da pasta o riso conditi con sugo al pomodoro.

Il prosciutto cotto dovrà essere sostituito con mozzarella.

Diete per scelta religiosa

Le diete per allergia specifica sono inserite nelle "Indicazioni Generali Nutrizionali sulle più comuni Allergie Alimentari Nella Ristorazione Collettiva"
Publicato sul sito www.ats-insubria.it