

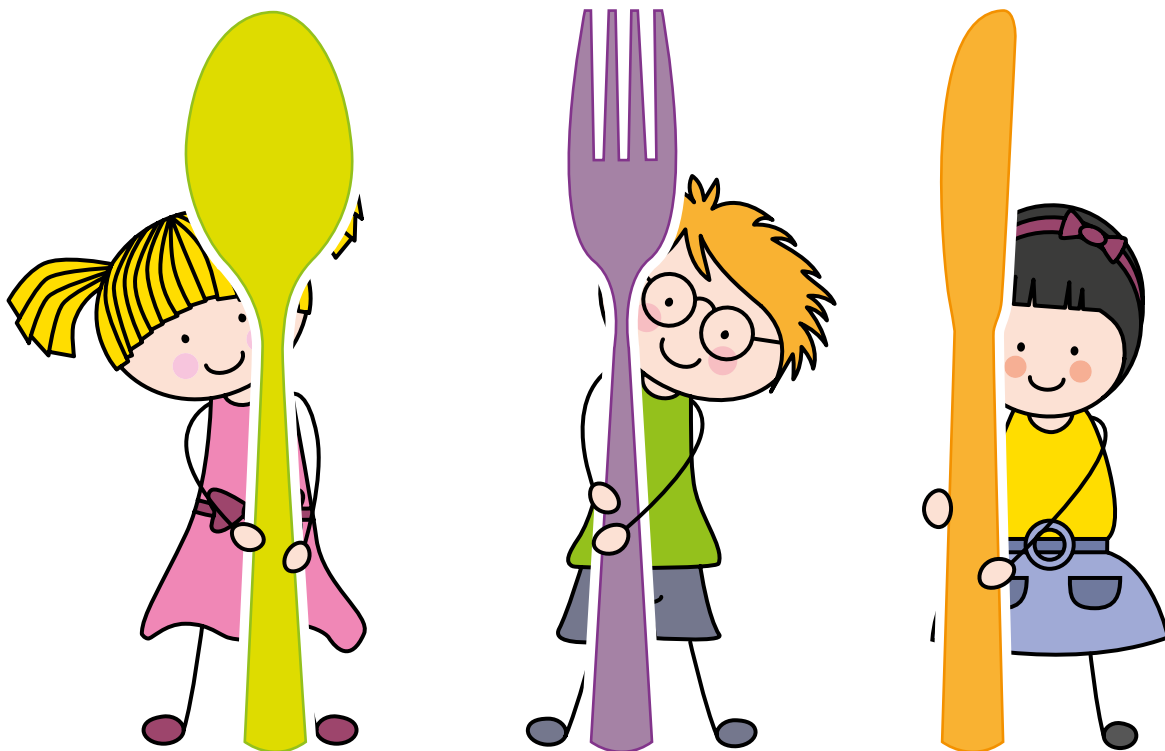


Comune di GRADARA



LE COSIDDETTE “DIETE SPECIALI”

LINEE GUIDA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



A cura di **Dott.ssa Carmen Pacini**
Responsabile del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Gradara

Redazione a cura di
Dott.ssa Carmen Pacini

Supervisione di
Dott.ssa Elsa Ravaglia

Progetto Grafico
Michele Balducci

INDICE

PRESENTAZIONE	4
PARTE PRIMA	5
LE COSIDDETTE “DIETE SPECIALI”	6
SEGNALAZIONE E RICHIESTA.....	7
CERTIFICATO E AUTOCERTIFICAZIONE.....	8
REDAZIONE DIETA SPECIALE	10
PARTE SECONDA	11
PREPARAZIONE DIETA SPECIALE.....	12
SOMMINISTRAZIONE DIETA SPECIALE.....	14
SORVEGLIANZA	15
ACCESSO E TRACCIABILITA'	16
FORMAZIONE DEL PERSONALE	17
INFORMATIVA PRIVACY - RECEPIMENTO LINEE GUIDA	18
PARTE TERZA - MODULISTICA	19
Bibliografia e normativa di riferimento.....	26
Appunti.....	27

PRESENTAZIONE

La stesura delle **LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI** nella ristorazione collettiva scolastica nasce dall'esigenza di disciplinare l'organizzazione del servizio di somministrazione di diete alternative individuando procedure standardizzate, chiare e condivise: dalla richiesta dell'utente alla somministrazione del pasto.

Il presente documento rappresenta uno **strumento operativo** che, attraverso la definizione e la condivisione di criteri chiari ed oggettivi, consenta di operare nel delicato ambito delle cosiddette "diete speciali". Esso costituisce un riferimento per tutti i soggetti coinvolti che hanno il diritto, ma anche il dovere, di conoscere ed applicare le procedure individuate: la famiglia, l'alunno, il medico prescrittore, l'Amministrazione Comunale, l'Azienda Sanitaria di riferimento, la Scuola o l'ente privato gestore del servizio educativo, il gestore e gli operatori del servizio di ristorazione, il personale di assistenza al pasto (educatore, docente e collaboratore scolastico).

Questo documento si propone di perseguire i seguenti obiettivi fondamentali:

- facilitare l'accesso alla mensa scolastica per i soggetti affetti da allergie ed intolleranze alimentari evitando rischi per la salute, squilibri nutrizionali, monotonia alimentare e variazioni non necessarie;
- rispettare le scelte di tipo personale, etico e religioso delle famiglie i cui bambini usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica;
- garantire la fruizione del servizio di ristorazione scolastica a tutti gli alunni che per ragioni diverse hanno necessità di diete speciali o menù alternativi, sottolineando l'importanza del ruolo socializzante ed educativo della condivisione del pasto;
- permettere ai centri di cottura di lavorare in condizioni di sicurezza e tranquillità senza essere travolti da richieste di pasti speciali non strettamente necessari.

Le Linee Guida contenute in questo documento affrontano prioritariamente gli aspetti relativi alla sicurezza alimentare e alla corretta gestione del rischio allergia nel servizio di refezione scolastica, senza trascurare la necessità di garantire, anche per le diete speciali, menù vari e gustosi.

Il menù sostitutivo deve essere il più possibile simile a quello degli altri compagni e con il rispetto delle sole restrizioni alimentari richieste dalla patologia di specie o dalla scelta etica della famiglia.

Consapevoli che la gestione delle diete speciali è un compito di elevata responsabilità e richiede professionalità e cura da parte degli operatori coinvolti, sempre aperti a futuri possibili miglioramenti, ci auguriamo che questo lavoro sia accolto con fiducia e venga utilizzato rispettando le indicazioni fornite in modo tale da porre al centro dell'attenzione l'utente e il suo bisogno di salute.

Comune di Gradara

Il Sindaco **Dott.ssa Franca Foronchi**

L'Assessore alla P.I., Cultura e Ambiente **Dott.ssa M. Caterina Del Baldo**

ASUR AREA VASTA 1

Il Direttore **Maria Capalbo**

PARTE PRIMA

Le cosiddette “diete speciali”

Segnalazione e richiesta

Certificato e autocertificazione

Redazione dieta speciale

A cura di:

Dott.ssa Carmen Pacini

Dott.ssa Elsa Ravaglia

Dietista Marialuisa Lisi

Dietista Francesca Viti

Dr. Giancarlo Giacomucci

Dr. Carlo Marconi

Dr. Bruno Arcangeli

Dott.ssa Nadia Vandi



COMUNE DI GRADARA



Istituto Comprensivo
di Gabicce Mare

LE COSIDDETTE “DIETE SPECIALI”

Con il termine “diete speciali” si intendono quelle diete che, per ragioni diverse, richiedono l’esclusione nella preparazione del pasto di uno o più alimenti e dei suoi derivati.

Si distinguono diverse tipologie di dieta speciale che seguono, per la loro applicazione, procedure di somministrazione differenti:

DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO (DIETA SANITARIA)

Rientrano in questa categoria gli alunni affetti da intolleranze ed allergie ad alimenti specifici o affetti da patologie (ad es. diabete mellito, celiachia, favismo, ipercolesterolemia) per le quali una corretta dieta è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute o per il controllo della malattia stessa.

Particolare attenzione deve essere osservata in caso di dieta per allergia alimentare per soggetto a rischio di shock anafilattico.

DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO (MENÙ ALTERNATIVO)

Rientrano in questa categoria gli alunni che per situazioni legate a scelte personali della famiglia seguono un regime alimentare con l’esclusione di alcuni alimenti.

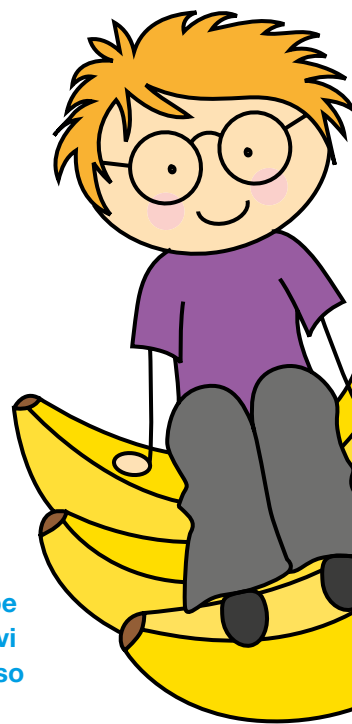
Il servizio garantisce, compatibilmente alle esigenze di tipo organizzativo, l’erogazione di tutte le diete a carattere religioso e a carattere etico, tra cui:

- **dieta vegetariana:** questa dieta prevede di norma l’esclusione della somministrazione di carne e suoi derivati, alcune volte anche di pesce a seconda delle abitudini della famiglia;
- **dieta vegana:** questa dieta prevede l’esclusione della somministrazione di ogni alimento di origine animale.

DIETA LEGGERA (DIETA BIANCA)

Rientrano in questa categoria gli alunni che necessitano per un breve periodo (max 3 giorni) di una dieta leggera a seguito di gastriti, enteriti, sindromi post-influenzali, ecc.

Diverso è il caso del bambino/a o alunno/a che rifiuta un cibo non per effettiva necessità ma unicamente perché non l’apprezza. In questo caso non è possibile prevedere “l’alternativa” poiché questa porterebbe al rifiuto da parte della maggioranza dei ragazzi di assaggiare cibi nuovi ed in particolare proprio quelli necessari per orientare il loro gusto verso alimenti più salutari (frequentemente pesce e verdure).



SEGNALAZIONE E RICHIESTA

Il genitore, entro la data di scadenza dell'iscrizione scolastica, o tempestivamente al momento del verificarsi dell'esigenza, deve **segnalare** all'Ufficio Servizi Educativi del Comune la necessità di seguire:

- una dieta sanitaria;
- una dieta sanitaria per soggetto a rischio di shock anafilattico;
- un menù alternativo per motivi etici o religiosi (in questo caso la richiesta deve essere presentata da entrambi i genitori);
- la modifica/sospensione/interruzione del regime dietetico.

Il genitore deve recarsi presso l'ufficio Servizi Educativi del Comune per la compilazione del modulo di **richiesta dieta speciale** e la consegna del certificato medico, qualora richieda una dieta sanitaria.

La compilazione della richiesta deve essere effettuata una sola volta all'inizio del ciclo scolastico ed ha validità per l'intero ciclo, anche nel caso di trasferimento ad altra scuola dello stesso ordine, all'interno del Comune, nell'ambito dello stesso Istituto Comprensivo (asilo nido comunale, scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado).



Si precisa che la famiglia del minore è responsabile dell'applicazione di tutte le restrizioni alimentari e variazioni apportate al menù di base richieste con autocertificazione.

La famiglia è tenuta ad effettuare la segnalazione anche nel caso in cui il bambino/alunno non usufruisce del servizio di ristorazione scolastica.



CERTIFICATO E AUTOCERTIFICAZIONE

Il certificato medico e l'autocertificazione

In caso di **DIETA SANITARIA** la richiesta di dieta speciale deve essere sempre accompagnata dal certificato medico, rilasciato dal Medico Curante (Pediatra Libera Scelta o Medico di Medicina Generale).

Nel caso in cui la famiglia per motivi etico-religiosi intenda richiedere la somministrazione al proprio figlio di **UN MENÙ ALTERNATIVO**, la richiesta di dieta speciale ha valore di autocertificazione e deve essere sottoscritta da entrambi i genitori.

Qualora la richiesta della famiglia di menù alternativo per motivi etico-religiosi prevedesse, oltre all'esclusione di tutte le carni, anche l'esclusione del pesce e di altri alimenti a base proteica (uova, latte e derivati, ecc.), o per regime vegano, dovrà essere prodotta una dichiarazione di **"presa d'atto"** del Medico Curante che dovrà espressamente attestare che il medico è a conoscenza della somministrazione di tale dieta.

Per i bambini che frequentano l'asilo nido comunale la dichiarazione di "presa d'atto" deve essere prodotta anche in caso di *sola esclusione di tutte le carni*.

In presenza di lieve indisposizione del bambino/alunno il genitore può richiedere direttamente a scuola la somministrazione di un'alimentazione leggera (**DIETA BIANCA**) compilando l'apposito modulo di richiesta da consegnare alle insegnanti. Tale dieta non può protrarsi per più di tre giorni, diversamente occorre presentare il certificato medico.

Contenuto del certificato medico e dell'autocertificazione

Il certificato medico per usufruire di una dieta sanitaria deve contenere: la patologia, l'elenco degli alimenti non consentiti e il periodo di applicazione, nonché se il soggetto è a rischio di anafilassi e pertanto la necessità della somministrazione di farmaci.

L'autocertificazione per usufruire di un menù alternativo, che viene resa contestualmente alla richiesta di dieta speciale, deve contenere l'elenco degli alimenti da escludere dalla dieta.

Ogni modifica o sospensione della *dieta sanitaria* deve essere sempre documentata con un ulteriore certificato medico che annulla il precedente, mentre ogni modifica o sospensione del *menù alternativo* deve essere richiesta con ulteriore autocertificazione.

Validità del certificato medico e dell'autocertificazione

Validità del certificato medico presentato per motivazioni sanitarie e per patologie croniche irreversibili (diabete, celiachia, favismo, ecc.): **intero percorso educativo**.

Validità del certificato medico presentato per motivazioni sanitarie: **periodo indicato dal certificato stesso**, (vedi allegato 3).

Validità dell'autocertificazione per motivi etico-religiosi: **intero percorso educativo**.

Comunicazione certificato medico

Il certificato medico sarà trasmesso, da parte del Comune, all'ASUR AV1 Dipartimento di Prevenzione – U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di competenza, per la valutazione.



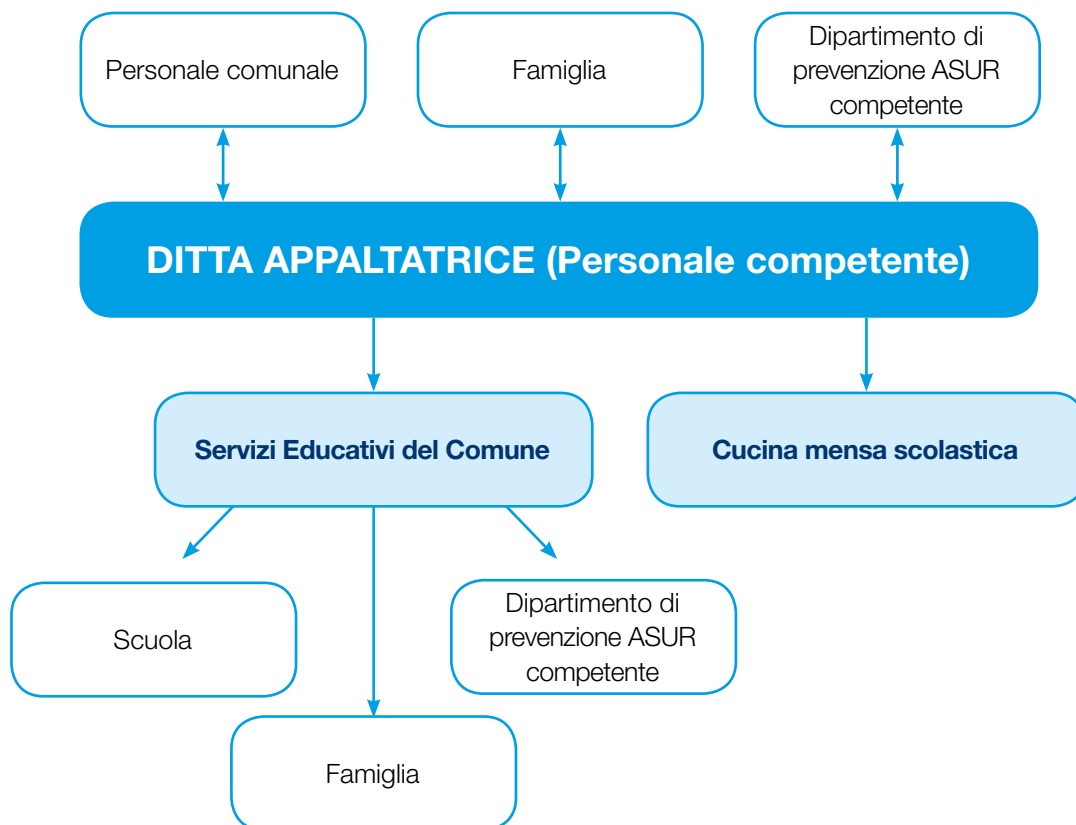
REDAZIONE DIETA SPECIALE

La redazione della dieta speciale di tipo sanitario o del menù alternativo viene effettuata dal personale competente della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica, se necessario anche in collaborazione con il personale comunale (cuoche, responsabile amministrativo), la famiglia dell'utente interessato e per casi di particolare complessità con il Dipartimento di Prevenzione – U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASUR territorialmente competente.

Successivamente, il personale della ditta appaltatrice che ha redatto la dieta deve trasmetterla in copia alla cucina scolastica e all'ufficio Servizi Educativi del Comune.

Il Comune provvede a trasmetterla, per conoscenza, alla famiglia, alla Scuola e, qualora sia entrato nel merito, anche al Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR di competenza.

Qualora il servizio di refezione scolastica fosse gestito dal Comune in amministrazione diretta, cioè senza incarico ad una ditta esterna, la redazione della dieta speciale sarà a cura della dietista del Comune, qualora presente. In sua assenza, sarà proposta dalle cuoche sulla base di schemi dietetici forniti dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR di competenza.



PARTE SECONDA

**Preparazione dieta speciale
Somministrazione dieta speciale
Sorveglianza
Accesso e tracciabilità
Formazione del personale
Informativa Privacy
Recepimento Linee Guida**

A cura di:

Dott.ssa Carmen Pacini

Dott.ssa Nadia Vandi

Dietista Marzia Cassani

Dott.ssa Elena Bassi



COMUNE DI GRADARA



Istituto Comprensivo
di Gabicce Mare



PREPARAZIONE DIETA SPECIALE

E' indispensabile che venga identificata, tra gli operatori addetti alla preparazione dei pasti, una persona specificatamente incaricata alla gestione delle diete speciali e adeguatamente formata.

Approvvigionamento materie prime

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere acquistate direttamente dal gestore del servizio di ristorazione.

La fornitura di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. familiari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi (come ad es. farmacie e supermercati) è consentita, per casi particolari, solo previa autorizzazione da parte del gestore del servizio di ristorazione e dell'Ente appaltante, purché venga garantita la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo la normativa vigente in materia.

Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.



Stoccaggio materie prime

Le materie prime destinate alla preparazione dei pasti dietetici devono essere conservate in luoghi igienicamente idonei, specificatamente individuati e contrassegnati da apposita scritta **“prodotti per diete speciali”**.

In caso di celiachia gli alimenti devono essere mantenuti separati da tutti gli altri e per la conservazione di prodotti refrigerati e/o surgelati, se non risultasse possibile la disponibilità di frigo e/o freezer ad uso esclusivo, diventa obbligatorio conservare gli alimenti negli imballi originali, in contenitori o sacchetti adeguatamente chiusi, eventualmente contrassegnati con etichette distintive al fine di evitare errori di identificazione.



Requisiti strutturali e dotazione locali dedicati

La preparazione delle diete speciali, in particolare quelle di tipo sanitario, deve avvenire in una zona ben identificata e separata del locale cucina, utilizzata, se possibile, in via esclusiva per tali preparazioni, con piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificati.

La zona deve essere sufficientemente ampia da offrire la massima garanzia di igiene e sicurezza ed evitare contaminazione durante tutte le fasi della lavorazione.

Quando gli spazi strutturali della cucina non consentono l'individuazione di uno spazio dedicato, si può ricorrere alla **differenziazione temporale** delle preparazioni a condizione che sia effettuata un'accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili tra la preparazione delle diverse tipologie di diete speciali e dando precedenza alle diete sanitarie rispetto ai menù alternativi o ai pasti convenzionali.

In caso di celiachia devono essere individuate teglie, padelle, pentole, contenitori, posaterie da cucina da dedicarsi ad uso esclusivo per la preparazione dei cibi. Per la cottura non deve essere utilizzato cestello multicottura in cui siano stati cotti altri alimenti. Per la cottura di cibi in forno ventilato ad uso non esclusivo, il forno deve essere sempre pulito e sanificato prima di ogni utilizzo. In via precauzionale, le preparazioni per celiaci devono sempre essere cotte con coperchio. Dove possibile deve essere disponibile un forno per uso esclusivo al fine di evitare contaminazioni durante la cottura.

Confezionamento

Nel caso in cui i pasti debbono essere recapitati in asporto presso altra struttura, il confezionamento dovrà avvenire come segue:

- ciascuna porzione (primo piatto, secondo piatto, contorno) dovrà essere confezionata in contenitori monoporzione termosigillati;
- tutto il pasto dovrà essere collocato per il trasporto in un contenitore termico individuale;
- i contenitori dovranno recare l'intestazione chiara e leggibile del nominativo, della classe e della sede dell'utente destinatario.

Nel caso in cui il servizio di somministrazione venga effettuato direttamente presso il refettorio potrà essere evitato il **confezionamento** purché sia identificato chiaramente il destinatario del pasto.

Trasporto

Nel caso in cui i pasti debbono essere recapitati in asporto, il trasporto dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati, organizzato in modo da garantire il mantenimento della temperatura.

SOMMINISTRAZIONE DIETA SPECIALE

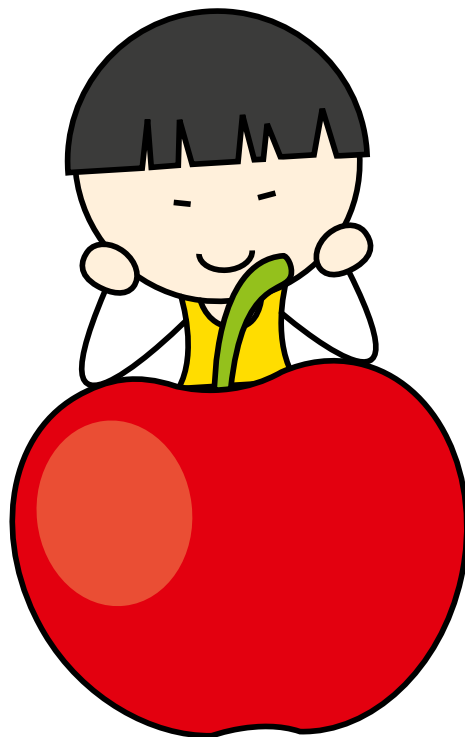
E' indispensabile che venga identificata anche tra gli operatori addetti alla somministrazione dei pasti una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali e adeguatamente informata e formata.

Identificazione del destinatario

Il pasto dietetico deve indicare il **nominativo (nome e cognome)**, la **classe** dell'utente a cui è destinato e la **sede** di somministrazione. La mancata, incompleta o illeggibile indicazione del destinatario, tale da rendere incerta la destinazione del pasto, si considera come non conformità.

L'utente deve preferibilmente occupare sempre lo stesso posto a tavola ed essere servito per primo.

Il pasto deve essere distribuito solo dopo aver identificato l'utente di concerto con il docente, a cui compete altresì la sorveglianza.



Modalità di somministrazione

I contenitori, preparati come indicato al punto *confezionamento*, vengono consegnati al personale addetto alla somministrazione che deve:

- controllare quanto indicato dall'etichetta del contenitore;
- identificare l'utente destinatario al fine di escludere in modo assoluto la possibilità di errori o scambi;
- servire il pasto per primo rispetto agli altri utenti;
- evitare durante la manipolazione delle diete speciali ogni possibilità di contaminazione con le altre diete e con i cibi del pasto convenzionale, utilizzando anche, qualora necessarie, stoviglie dedicate.

Nel caso di somministrazione in refettorio adiacente alla cucina potrà essere evitato il confezionamento, ma il pasto dietetico dovrà essere chiaramente identificato e servito direttamente dal personale della cucina seguendo le indicazioni sopra riportate.

SORVEGLIANZA

La sorveglianza sulla corretta somministrazione del pasto è di competenza del docente della scuola o della ditta privata incaricata della gestione dei servizi educativi.

La sorveglianza deve essere esercitata come segue:

- **avendo cura di posizionare il bambino/alunno sempre nello stesso tavolo e nello stesso posto;**
- **controllando visivamente la corrispondenza tra il nome dell'alunno ed il nominativo apposto sui recipienti contenenti il pasto;**
- **in caso di dubbio far sospendere la somministrazione e far contattare immediatamente il personale della cucina;**
- **in caso di ingestione di alimento non consentito informare la famiglia;**
- **in caso di anafilassi avvertire il 118.**

La vigilanza deve essere effettuata sia durante la consumazione del pasto che durante tutta l'attività scolastica giornaliera del bambino/alunno.



ACCESSO E TRACCIABILITA'

Per la corretta gestione della dieta speciale è importante, pur nel rispetto della privacy, che tutti i soggetti coinvolti nel servizio di ristorazione e scolastico, con compiti e funzioni diverse, siano adeguatamente informati circa:

- l'utente cui va somministrata la dieta speciale;
- gli alimenti non idonei a quell'utente;
- i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;
- le indicazioni necessarie e sufficienti ad evitare errori di somministrazione;
- le procedure di gestione di eventuali emergenze.

L'informazione compete a:

- la Scuola per tutto il personale scolastico (insegnanti, operatori scolastici, ecc.)
- la ditta incaricata della gestione del servizio di refezione scolastica per tutto il personale addetto alla cucina;
- la ditta incaricata della gestione di servizi educativi per tutto il personale educativo e ausiliario impiegato (es. centri estivi, assistenza, ecc.).

L'autorizzazione all'acquisizione ed al trattamento dei dati personali relativi all'utente è prevista ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 *"Codice in materia di protezione dati personali"*. La mancata autorizzazione al trattamento dei dati non consentirà di predisporre e di erogare la dieta speciale.

Documentazione presso il centro cottura

Presso il centro cottura deve essere disponibile una documentazione completa ed aggiornata, conservata in apposito registro di facile consultazione, contenente:

- la **scheda identificativa del soggetto** (conforme al modello allegato 2). Tale scheda sarà di norma compilata a cura dell'ufficio comunale salvo il caso in cui l'utente è a rischio di anafilassi; in tal caso la scheda va compilata dai genitori e dal medico curante;
- la **certificazione sanitaria o autocertificazione** relativa a ciascun utente;
- il **menù corrispondente** a ciascuna dieta.

Presso il centro cottura va raccolta e custodita la documentazione relativa alla registrazione di tutte le eventuali non conformità verificatesi nell'erogazione delle diete speciali e delle azioni correttive adottate.

Il personale di cucina deve conservare un **campione del pasto**, secondo le modalità previste dal manuale HACCP, di fondamentale importanza nel caso in cui si verifichi un errore nella somministrazione o si evidenzia una sintomatologia riconducibile alla patologia dell'utente dopo il consumo della dieta speciale a lui destinata, per verificare o escludere nel pasto la presenza di alimenti non idonei eventualmente responsabili della sintomatologia.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Per una corretta gestione di tutto il processo "diete speciali" risulta fondamentale la collaborazione e sensibilizzazione di tutti gli operatori coinvolti nella ristorazione.

In particolare è importante che la gestione delle diete avvenga con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari da parte del personale addetto alla preparazione e somministrazione del pasto affiancato da personale scolastico attento, sensibile e informato.

E' indispensabile che venga identificato sia fra gli operatori della cucina, sia tra quelli addetti alla somministrazione, una persona specificatamente incaricata alla gestione delle diete speciali.

Gli addetti al servizio di ristorazione devono ricevere un'adeguata formazione e aggiornamento, secondo le indicazioni della vigente normativa nazionale e comunitaria, in materia di:

- igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione alimentare;
- applicazione delle misure di autocontrollo correlate allo specifico settore produttivo ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso.

L'obiettivo è quello che ciascun incaricato conosca e comprenda i vari rischi insiti in tutta la filiera alimentare e come tali pericoli possano essere prevenuti o minimizzati tramite una corretta prassi igienica.

Il programma di formazione deve garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia le informazioni necessarie per operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge.

Quelle indicate rappresentano regole generali valevoli anche nel caso della somministrazione delle diete speciali. In tal caso la formazione dovrà essere specifica e dettagliata rispetto tutto il processo di preparazione e somministrazione della dieta speciale al fine di:

- migliorare le conoscenze dell'operatore rispetto alla patologia o intolleranza alimentare;
- apprendere o migliorare procedure di preparazione della dieta speciale: dallo stoccaggio delle materie prime alla somministrazione del pasto;
- fornire aggiornamenti legislativi di competenza, come ad esempio in materia di Privacy (D.Lgs. 196/2003), dovendo trattare dati sensibili relativi a utenti affetti da patologie, allergie o esigenze di carattere etico-religioso per la somministrazione di diete specifiche;
- approfondire e chiarire i principi dell'HACCP permettendone la pratica applicazione nell'attuazione del piano di autocontrollo.

La formazione dovrebbe coinvolgere anche il personale scolastico.

La ditta incaricata della gestione del servizio ha l'obbligo della formazione e aggiornamento del personale impiegato nel servizio di ristorazione.



INFORMATIVA PRIVACY (art. 13 del D.lgs 30 giugno 2003 n. 196)

Titolare	Comune di Gradara, via Mancini n. 23 – 61012 Gradara
Responsabile del trattamento	Responsabile del Settore Servizi al Cittadino Dott.ssa Carmen Pacini, Comune di Gradara via Mancini n. 23 Gradara tel. 0541/823904 fax 0541/823902 e-mail: carmen.pacini@comune.gradara.pu.it
Incaricati	Sono autorizzati al trattamento, in qualità di incaricati, i dipendenti e i collaboratori esterni, assegnati anche temporaneamente, per esigenze organizzative, al Settore Servizi al Cittadino
Finalità	Il trattamento dei dati conferiti con la presente dichiarazione e con certificato medico saranno utilizzati dagli uffici allo scopo della progettazione, preparazione, somministrazione e tracciabilità dei pasti dietetici
Modalità	Il trattamento dei dati sarà effettuato sia con strumenti cartacei sia con l'utilizzo di procedure informatizzate, in grado di tutelare e garantire la riservatezza dei dati forniti
Ambito comunicazione	I dati verranno trattati dal Settore Servizi al Cittadino del Comune di Gradara. Saranno comunicati ad altri Enti pubblici (ad es. Istituto Comprensivo di Gabicce Mare, Regione Marche, ASUR, ecc.) o privati coinvolti nella gestione del servizio (ad es. ditta appaltatrice, istituti di credito, ecc.) quando risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali.
Obbligatorietà	Il conferimento dei dati è obbligatorio per poter usufruire del beneficio in presenza dei requisiti; la conseguenza in caso di mancato conferimento dei dati è la sospensione del procedimento
Diritti	Gli interessati possono avvalersi dei diritti di cui all'articolo 7 del Citato Decreto ed in particolare il diritto di ottenere la conferma del trattamento dei propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, rivolgendo le richieste al Responsabile del trattamento

RECEPIMENTO LINEE GUIDA

Le presenti Linee guida vengono recepite dall'Ambito Territoriale Sociale n. 1 di cui fanno parte i comuni di: Gradara, Gabicce Mare, Tavullia, Pesaro, Vallefoglia, Monteciccardo, Mombaroccio, Montelabbate. Ciascun comune che intende dare attuazione al presente documento per la gestione delle "diete speciali" presso il proprio servizio di ristorazione scolastica, può recepire e approvare le presenti Linee guida con proprio atto interno.

PARTE TERZA - MODULISTICA

Allegato 1) Modulo di richiesta dieta speciale

Allegato 2) Scheda personale del bambino/alunno

Allegato 3) Modulo fac simile di certificato medico

**Allegato 4) Modulo fac simile di attestato
di “presa d’atto” del medico**

A cura di:

Dott.ssa Carmen Pacini

Dott.ssa Elsa Ravaglia

Dr. Giancarlo Giacomucci

Dr. Carlo Marconi

Dr. Bruno Arcangeli



COMUNE DI GRADARA



Allegato 1 (pagina 1)

Modulo di richiesta dieta speciale

AL RESPONSABILE
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI _____

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RICHIESTA DIETA SPECIALE

I SOTTOSCRITTI

DATI CONOSCITIVI DEL RICHIEDENTE*			
PADRE/O CHI NE FA LE VECI			
Cognome		Nome	
Nato/a il	Comune di nascita	Prov.	
Stato di nascita	Cittadinanza	Stato civile	
Comune di residenza		Prov.	CAP
Indirizzo di residenza			
Tel.		Cellulare	
e-mail			
MADRE/O CHI NE FA LE VECI			
Cognome		Nome	
Nato/a il	Comune di nascita	Prov.	
Stato di nascita	Cittadinanza	Stato civile	
Comune di residenza		Prov.	CAP
Indirizzo di residenza			
Tel.		Cellulare	
e-mail			
DATI CONOSCITIVI DEL BAMBINO/A			
Cognome e nome			
Data di nascita	Luogo di nascita	Residenza: Via / num. civico	
Comune	Provincia	Cittadinanza	
SCUOLA FREQUENTATA			
<input type="checkbox"/> Asilo nido			
<input type="checkbox"/> Scuola dell'infanzia sez.			
<input type="checkbox"/> Scuola primaria classe e sez			
<input type="checkbox"/> Centro estivo			

CHIEDONO

- Che all'alunno/a sopra generalizzato venga somministrata una "dieta speciale";
 La modifica della dieta speciale somministrata all'alunno/a sopra generalizzato
 La sospensione della dieta speciale somministrata all'alunno/a sopra generalizzato

* la domanda va compilata da entrambi i genitori sono nel caso di richiesta del menù alternativo per motivi etico-religiosi

Allegato 1 (pagina 2)

Modulo di richiesta dieta speciale

A tal fine **DICHIARANO CHE**

- Il bambino/a è **ALLERGICO/A-INTOLLERANTE** (*allegare certificato medico*)
- Il bambino/a è **AFFETTO/A** da (indicare se affetto da patologia come ad es. diabete mellito, celiachia, favismo, ecc) _____
(allegare certificato medico del Medico Curante)
- Il bambino/a segue una **DIETA PER MOTIVI RELIGIOSI** con esclusione di:

- Il bambino/a segue una **DIETA VEGETARIANA** con esclusione di:

- Il bambino/a segue una **DIETA VEGANA** - completamente priva di proteine di origine animale (*allegare "presa d'atto" del Medico Curante*);

DICHIARANO INOLTRE

1. di aver reso la presente dichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 e della decadenza dei benefici prevista all'art. 75 del medesimo D.P.R. in caso di dichiarazioni false o mendaci o di falsità negli atti;
2. di aver ricevuto e preso visione delle **Linee Guida** Comunali in materia di "Diete Speciali";
3. di aver ricevuto e preso visione dell'informativa ai sensi del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali";
4. di **autorizzare** il trattamento dei dati contenuti nella presente dichiarazione per le finalità stesse della domanda;
5. di **essere consapevole** che la famiglia del minore è **responsabile** dell'applicazione di tutte le restrizioni alimentari e variazioni apportate al menù di base richieste;
6. di impegnarsi a comunicare qualunque variazione a quanto sopra dichiarato.

Gradara, li _____

I richiedenti

() Il richiedente dovrà apporre la firma in presenza del dipendente addetto OPPURE inoltrare la presente domanda corredata da fotocopia del proprio documento di riconoscimento valido.*

Gradara, li _____ Il dipendente comunale incaricato _____

Allegato 2 (pagina 1)

Scheda personale del bambino/alunno

SCHEDA IDENTIFICATIVA PER DIETE SPECIALI

ALUNNO

Cognome e nome		
Data di nascita	Luogo di nascita	Residenza: Via / num. civico
Comune	Provincia	Cittadinanza

CLASSE FREQUENTATA

NUMERI UTILI

NOME	PARENTELA	CELLULARE	TEL CASA	TEL LAVORO

TIPO DI DIETA (indicare gli alimenti da non somministrare o la patologia)

--

E' UN SOGGETTO A RISCHIO?

<input type="checkbox"/> SI
<input type="checkbox"/> NO

E' UN SOGGETTO CHE NECESSITA DI SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI?

<input type="checkbox"/> SI
<input type="checkbox"/> NO

SE SI QUALI? Indicare il farmaco e la modalità di somministrazione (vedi protocollo scuola)

--

COME RICONOSCERE UNA CRISI ANAFILATTICA

Pelle: orticaria, gonfiore, prurito, arrossamento, rash
Respirazione: fischi e sibili, respiro corto, sensazione di gola chiusa, tosse, voce roca, sensazione di dolore e costrizione al torace, naso tappato, naso che cola, starnuti, occhi che lacrimano, difficoltà ad inghiottire
Gastrointestinale: nausea, dolore, vomito, diarrea
Cuore: pallore, polso debole, svenimento, shock
Altri: male di testa, ansietà

COME AGIRE

AGIRE PRONTAMENTE: LA CRISI PUO' ESSERE RAPIDA

Chiamare il 118
 Somministrare la terapia farmacologia solo se indicata dal medico o dal 118
 Chiamare i genitori o chi ne fa le veci

Allegato 2 (pagina 2)

Scheda personale del bambino/alunno

GRAVITA' DELLE REAZIONI IN CODICE COLORE (barrare la casella che interessa)

- Codice **ROSSO**: il bambino ha GIA' PRESENTATO reazioni allergiche PERICOLOSE per la VITA (edema della glottide e/o crisi asmatica e/o collasso circolatorio), pochi minuti o al massimo un'ora dopo l'assunzione di uno o più alimenti, sempre accompagnate e/o precedute da altre reazioni di tipo anafilattico; reazioni da ingestione e molto spesso da contatto/inalazione
- Codice **ARANCIO**: il bambino ha GIA' PRESENTATO reazioni allergiche NON PERICOLOSE per la VITA nell'immediato (orticaria/angioedema + sintomi nasali e /o oculari + anafilassi GI), ma che potrebbero diventarlo qualora il bambino assumesse di nuovo l'alimento; reazioni da ingestione e talora da contatto
- Codice **GIALLO**: il bambino ha già presentato reazioni allergiche immediate di tipo cutaneo (orticaria/angioedema ± eruzioni cutanee), associate talora a sintomi gastrointestinali (anafilassi GI), non pericolose per la vita nell'immediato, ma che potrebbero diventarlo se il bambino assumesse di nuovo l'alimento
- Codice **VERDE**: il bambino ha già presentato reazioni allergiche entro le prime sei ore dall'assunzione di uno o più alimenti (eruzioni cutanee ± anafilassi GI ± s. nasali/oculari), non pericolose per la vita, ma che potrebbero diventarlo
- Codice **BIANCO**: il bambino ha già presentato reazioni TARDIVE (12 H => settimane) e/o NON GRAVI
- ALTRA INDICAZIONE _____

AUTORIZZAZIONE GENITORI (solo in caso di alunno a rischio di shock anafilattico)

I sottoscritti genitori o facente funzione del minore in oggetto autorizzano l'utilizzazione dei dati qui esposti per garantire la sicurezza del minore suddetto affetto **da allergia alimentare a rischio di shock anafilattico** e ne autorizzano inoltre la somministrazione dei farmaci indicati in caso di necessità. Autorizza altresì il trattamento dei dati personali e sensibili del minore ai sensi del decreto legge 196/2003 per le finalità in oggetto.

Data _____

Firma

VISTO DEL MEDICO CURANTE (solo in caso di alunno a rischio di shock anafilattico)

Data _____

Firma

La presente scheda va compilata a cura dei genitori e del medico curante solo nel caso di soggetto a rischio di . Negli altri casi viene compilata d'ufficio. La scheda è conservata presso la cucina scolastica. Può essere trasmessa per opportuna conoscenza a tutti i soggetti interessati (scuola, ditte esterne incaricate dei servizi comunali, operatori scolastici, volontari e/o tirocinanti, ecc).

Allegato 3

Modulo fac simile di certificato medico

(Da compilarsi da parte del Pediatra di Libera Scelta o Medico di Medicina Generale)

ESEMPIO DI CERTIFICATO CON LE MINIME INDICAZIONI NECESSARIE PER DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO AI FINI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Data _____

Si certifica che il bambino/a _____

Nato/a _____ il _____

È affetto da: (indicare la patologia) _____

Si richiede pertanto una dieta priva di:

Per il periodo di tempo di seguito indicato

- Dal _____ al _____
- Per l'A.S. _____
- Permanente

Certifico inoltre che il bambino/a (da compilare solo se si ritiene necessario):

- è un soggetto a rischio di shock anafilattico
- necessita della somministrazione dei seguenti farmaci con le modalità di seguito indicate: _____

Timbro e firma del Medico

Allegato 2

Modulo fac simile di attestato di “presa d’atto” del medico

(Da compilarsi da parte del Pediatra di Libera Scelta o Medico di Medicina Generale)

ESEMPIO DI “PRESA D’ATTO” DEL MEDICO CURANTE PER MENU’ ALTERNATIVI (PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI) AI FINI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Data _____

Si prende atto che il bambino/a _____

Nato/a _____ il _____

Segue un regime alimentare privo dei seguenti alimenti:

- carne (solo per bambini frequentanti l’asilo nido)
- carne e pesce (regime vegetariano)
- derivati di origine animale (dieta vegana)

Timbro e firma del Medico

BIBLIOGRAFIA e NORMATIVA di riferimento

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, Ministero della Salute 2010
- Linee guida per la ristorazione scolastica, Regione Lombardia 2002.
- Linee guida per la ristorazione scolastica, Regione Piemonte 2002.
- Gestione delle diete speciali nella ristorazione scolastica. Linee di indirizzo, ASL Mantova.
- La corretta alimentazione nell'infanzia, dedicato ai genitori. ASL di Pavia.
- I 5 colori della salute. Proposte per un menù vegetariano integrativo nella refezione scolastica. ASL Mantova 2010.
- Che Cosa ho oggi nel piatto? CHI LO SA, pubblicazione curata da Comune di Pesaro 2011
- "Pacchetto igiene" composto da :
 1. **REG. CE n° 852/04** "sull'igiene dei prodotti alimentari"
Norme sulla produzione primaria, i manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).
 2. **REG. CE n° 853/04** "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
Sono esclusi gli alimenti di origine vegetale e gli alimenti misti.
 3. **REG. CE n° 854/04** "norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano".
 4. **REG. CE n° 882/04** "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".
- DGR Marche n.1762 del 6/12/2010 "Recepimento intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulle linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica."
- Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana (L.A.R.N.), Società Italiana Nutrizione Umana (S.I.N.U.), 1996
- Linee – Guida per una Sana Alimentazione Italiana, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione (INRAN), revisione 2003.
- DPCM 4 maggio 2007 Guadagnare salute. Rendere facili le scelte salutari, Ministero della Salute.
- "LIBRO BIANCO. Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità." Commissione della Comunità Europea, Bruxelles, 30-05-2007.
- Rapporto ISTISAN n.09/6 "La promozione della salute nelle scuole. Prevenzione dell'obesità e promozione dello stile di vita fisicamente attivo." Istituto Superiore di Sanità, Roma, 2009.
- Report Okkio alla salute 2010 – Asur Zone Territoriali 1 – 2 – 3, Regione Marche - www.okkioallasalute.it
- Report Okkio alla salute 2012 – Regione Marche - www.okkioallasalute.it
- La certificazione medica: aspetti medico legali e condotta prudente. Prof. Macrì al Congresso "La responsabilità professionale del pediatra di famiglia", Verona, 19-20 giugno 2009
- Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. J Am Diet Assoc.2009; 109: 1266-1282

Pubblicazione realizzata a cura di
DOTT.SSA CARMEN PACINI
Responsabile del Settore Servizi al Cittadino - Comune di Gradara

Un ringraziamento per la collaborazione a:
DOTT. GIANCARLO GIACOMUCCI
Responsabile U.O.S. Tutela Salute Minori Famiglia Donna Distretto di Pesaro ASUR Marche-AV 1

**DOTT.SSA ELSA RAVAGLIA, DOTT. MASSIMO FRESINA,
DIETISTE MARIALUISA LISI E FRANCESCA VITI**
Dipartimento di Prevenzione – U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASUR AV1 sede di Pesaro

DOTT. CARLO MARCONI E DOTT. BRUNO ARCANGELI
Pediatri di Libera Scelta dell'ASUR AV 1 – distretto di Pesaro – rappresentanti FIMP
(Federazione Italiana Medici pediatri)

DOTT.SSA NADIA VANDI
Dirigente Istituto Scolastico Comprensivo di Gabicce-Gradara

DIETISTA MARZIA CASSIANI E DOTT.SSA ELENA BASSI
Ditta GEMOS appaltatrice servizio di refezione scolastica

SIG.RE FRANCA BATTELLI E SANDRA FABIANA FRANCO
Cuoche mensa scolastica di Gradara

GENITORI
dei bambini che usufruiscono di una dieta speciale



COMUNE DI GRADARA

