



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

**PROTOCOLLO GESTIONE DIETE SPECIALI SANITARIE NELLA RISTORAZIONE
SCOLASTICA**
Revisione 2023



Indice

Introduzione	pag 03
Protocollo per la richiesta delle diete speciali al comune/scuola paritaria/asilo nido	Pag 05
Procedura e Requisiti per la somministrazione di diete speciali di tipo sanitario	Pag. 07
Modello A1 (Richiesta di dieta speciale per motivi sanitari)	pag 10
Modello A2 (Richiesta elaborazione dieta speciale per motivi sanitari e Ecr)	Pag 12
Modello B (Fac-simile certificazione medica)	Pag 13
Modello R (Comunicazione al Sian dati diete speciali)	Pag 14
Faq	Pag 15
Criteri elaborazione dieta sanitaria	Pag 16
Faq	pag 17

Introduzione

La ristorazione scolastica rappresenta un importante strumento di promozione della salute attraverso il quale è possibile facilitare fin dall'Infanzia sane abitudini alimentari.

I pasti erogati a mensa devono garantire prioritariamente i requisiti di "food safety" (sicurezza igienico-microbiologica) e di "food security" (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

La dieta Mediterranea, così come emerso dalle concordanze delle evidenze scientifiche, risulta essere il modello alimentare più efficace e certamente più studiato nella prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche non trasmissibili (malattie cardio-vascolari, dismetaboliche, cancro, depressione e deterioramento cognitivo).

La ristorazione collettiva e, in modo particolare quella scolastica, pur dovendo rispettare i gusti e le preferenze degli utenti, svolge sempre di più quindi un ruolo sanitario, intendendo con questo termine il miglioramento dello stato di salute della popolazione.

Il numero di diete speciali, sia esse di carattere sanitario sia di tipo etico-culturali religioso, è in continuo aumento. Per evitare l'instaurarsi di diete di esclusione che seguano modelli alimentari, o in alcuni casi mode alimentari, è necessario che suddette diete siano elaborate e somministrate sulla base di indicazioni specifiche ed a seguito di un percorso diagnostico ad hoc, validato e documentato da prescrizione medica.

Per quanto riguarda alcune patologie, croniche e non, una corretta "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 e le allergie alimentari.

In riferimento alle allergie alimentari il Ministero della Salute ha redatto l'aggiornamento (rev.2018) del Documento di Indirizzo e stato dell'arte "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore". Il documento è un importante punto di riferimento anche per comprendere quali siano, nell'ambito delle allergie, i percorsi diagnostici e/o i test diagnostici, validati e riconosciuti dalla comunità scientifica.

Inoltre nel documento ministeriale viene ribadita la necessità di una costante vigilanza per evitare l'uso dell'alimento allergizzante, in particolar modo quando l'alimento possa essere nascosto come ingrediente oppure non essere segnalato correttamente nel processo produttivo.

In questo senso il Regolamento UE n. 1169/2011 definisce delle norme precise per l'individuazione dell'allergene nell'etichetta alimentare dell'alimento confezionato e stabilisce altresì norme ben precise per l'informazione al consumatore nell'ambito della ristorazione collettiva e quindi dell'alimento non confezionato. Nelle situazioni patologiche è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche presso la mensa scolastica e ciò comporta una particolare attenzione ed organizzazione di ogni fase del servizio: dalla stesura del menù all'acquisto delle materie prime, dalla preparazione fino alla somministrazione e consumo dei pasti.

Considerando che il pasto a mensa fornisce circa il 35-40% delle kcal giornaliere e che riveste un ruolo educativo importante, il bambino allergico o affetto da altre patologie deve essere messo in grado di variare comunque la sua alimentazione il più possibile, compatibilmente con la sua specifica condizione patologica, facendo in modo di garantire sia la "Food security" sia la "Food safety".

Questa necessità scaturisce anche dal fatto che i bambini rischiano facilmente, se non ben compensati, di andare incontro a carenze o squilibri nutrizionali che certamente non giovano al delicato periodo dell'accrescimento.

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. Gli stessi criteri devono essere mantenuti, compatibilmente con la prescrizione medica, anche per il bambino a dieta particolare.

Così come riportato nelle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica (2010) le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Anche nelle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Ospedaliera, assistenziale e scolastica aggiornate (2021) si ribadisce la possibilità di prevedere pasti specifici per determinate condizioni cliniche o per motivazioni etico-culturali-religiose.

Il livello della qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello destinato al menù di base.

L'Unità Operativa Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione AST ASCOLI PICENO ha predisposto con il presente fascicolo un protocollo per la gestione delle diete speciali che possa permettere l'erogazione delle stesse nel rispetto dei principi nutritivi ed igienico-sanitari.



PROTOCOLLO PER LA RICHIESTA DELLE DIETE SPECIALI AL COMUNE/SCUOLA PARITARIA/ASILO NIDO

Nelle nuove Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2021 viene definito di “Prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze)”.

Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - 2010 (recepte da DGR Marche n. 1762/2010), precisavano già che: “In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione.”

La modifica del menù vigente per alunni, insegnanti e altro personale scolastico per motivi di salute può avvenire in seguito alla richiesta di DIETA SPECIALE, da parte delle famiglie o dell'interessato, al Comune/Scuola paritaria/Asilo nido privato (Ente Responsabile).

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

- ✓ diete speciali di tipo sanitario che necessitano di certificazione medica
- ✓ diete speciali etico-culturali-religiose che non necessitano di certificazione medica.

Diete speciali di tipo sanitario

La richiesta verrà inoltrata al Comune/Scuola paritaria/Asilo Nido compilando il modello A1 (pag. 10) allegando il certificato medico

La UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione fornirà all'Ente o Amministrazione Comunale richiedente al momento della richiesta di valutazione/revisione del menù, oltre al menù base, il seguente modello di menù:

Modello menù Celiachia/intolleranza al glutine

Il suddetto menù sarà adottato per i casi specifici dall'Amministrazione Comunale sempre previa richiesta del genitore/tutor o del corpo docente frequentante la mensa scolastica con allegata certificazione medica. L'Ente Committente o per il suo tramite l'Azienda di Ristorazione Collettiva adotterà il modello di menù per Celiachia trasmesso

Richieste diete sanitarie per patologie/allergie escluso Celiachia

La richiesta verrà inoltrata dal richiedente al Comune/Scuola paritaria/Asilo Nido compilando il modello A1 (pag. 10) allegando il certificato medico.

L'elaborazione della dieta sanitaria può avvenire attraverso le seguenti modalità.

Percorso A

- ✓ L'Amministrazione Comunale o l'Ente Committente che ha appaltato il servizio di Ristorazione Scolastica e che preveda nel contratto la presenza da parte dell'Azienda di Ristorazione Collettiva di una figura professionale abilitata all'elaborazione delle diete speciali, potrà far elaborare, secondo quanto stipulato e in base alle procedure aziendali, le diete speciali di tipo sanitario all'Azienda che ha in appalto il Servizio di Ristorazione sulla base dei criteri riportati in questo protocollo e in modo particolare facendo riferimento alle tabelle di sostituzione e al Capitolato d'Appalto (schede merceologiche). La dieta sanitaria elaborata dal professionista abilitato della Ditta Appaltatrice NON dovrà essere validata dall'UOC IAN. La dieta dovrà essere firmata, datata e dovrà essere presente il numero di iscrizione all'Ordine/Albo del professionista.

Percorso B

- ✓ Il genitore/tutore o il personale scolastico potrà presentare insieme alla richiesta di dieta speciale di tipo sanitario un piano dieto-terapeutico elaborato da un professionista abilitato per la specifica allergia/patologia, sulla base dei criteri riportati in questo protocollo e in modo particolare facendo riferimento alle tabelle di sostituzione e al Capitolato d'Appalto (schede merceologiche). La dieta sanitaria elaborata dal professionista abilitato della Ditta Appaltatrice NON dovrà essere validata dal SIAN. La dieta dovrà essere firmata, datata e dovrà essere presente il numero di iscrizione all'Ordine/Albo del professionista.

Percorso C

- ✓ Il Comune/Scuola paritaria/Asilo Nido invia il Modello A2 (pag.12) allegando il Modello A1 all'UOC IAN che elaborerà la dieta speciale sanitaria. Tale percorso potrà essere utilizzato soltanto nel caso in cui il Servizio di Ristorazione Scolastica non è appaltato, o se il contratto con la Ditta non preveda la presenza di un professionista abilitato e se l'utente non decida di scegliere il percorso B.

Consegna delle diete sanitarie Percorsi A-B-C

Le diete sanitarie una volta elaborate dovranno essere trasmesse all'Osa, al centro cottura e al richiedente che si farà carico a sua discrezione di trasmettere le stesse al MMG o Pls o Medico curante che ha redatto il certificato.

Tempistiche elaborazione diete speciali

Percorso A: La dieta sarà elaborata in base alla procedura aziendale della Ditta di Ristorazione e comunque auspicabilmente non oltre 20 giorni lavorativi dalla presentazione della richiesta.

Percorso C: La dieta sarà elaborata in 20 giorni lavorativi dalla data del protocollo in entrata della presentazione della richiesta.

Per dare la possibilità all'utente richiedente la dieta speciale di frequentare il servizio mensa, nell'attesa dell'elaborazione della dieta, sarà discrezione dell'Osa e/o dell'Ente Committente consentire la somministrazione del pasto seguendo le tabelle di sostituzione delle diete speciali.

È auspicabile che nel caso in cui la patologia per la quale necessita l'elaborazione della dieta speciale è a "Rischio Vita" attendere l'elaborazione della dieta.

Per le richieste delle diete sanitarie si precisa che:

- ✓ Nel caso di "Allergia al Nichel" per l'elaborazione della dieta sanitaria è richiesto oltre al certificato medico il test comprovante l'allergia al Nichel con l'elenco specifico e dettagliato degli alimenti da eliminare e/o ridurre
- ✓ Nel caso di "Sindrome del Colon irritabile" dovrà essere specificato un elenco di alimenti che il soggetto interessato dovrà eliminare o ridurre
- ✓ È preferibile da parte dell'Amministrazione/Ente Committente non accettare richieste di eliminazione di un gruppo alimentare con la dicitura "tranne che..." esempio: *allergia al latte e derivati tranne mozzarella.*

Disabilità, autismo, problemi ortodontici, difficoltà di deglutizione/masticazione

Le diete che richiedono esclusivamente una diversa modalità di somministrazione/preparazione del pasto come accade sovente nel caso di disturbi dello spettro autistico e/o problematiche di masticazione e deglutizione, ad esempio "pasti frullati e/o sminuzzati/omogeneizzati" sarà possibile adottare direttamente da parte dell'Osa/Ente Gestore la suddetta modalità di somministrazione richiesta, senza la necessità di dover elaborare una dieta specifica e senza certificazione medica. L'Osa registrerà semplicemente, conservando la richiesta, la modifica di somministrazione effettuata.

Procedura per Indisposizione momentanea del bambino

Nel caso di indisposizioni momentanee (dovute a diarrea, vomito, stati post-influenzali, chetosi e simili) può essere attivata dal centro cottura, per un periodo massimo di 3 giorni, una dieta "leggera" (o "in bianco" o "a scarso residuo") sulla base di una richiesta scritta da parte del genitore trasmessa però per le vie brevi (anche con avviso scritto sul diario scolastico o equivalente), che sarà gestita da ciascun servizio di ristorazione con le modalità ritenute più consone.

Idiosincrasia/neofobie

Le idiosincrasie o disgusti nei confronti di un cibo non rientrano nelle diete speciali di tipo sanitario.

La scelta del genitore di chiedere l'esclusione di un alimento per disgusto va gestita soprattutto con gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna, con il coinvolgimento dell'Ente responsabile e dell'eventuale Azienda di ristorazione. Si sottolinea soltanto che non si dovrebbe prevedere una sostituzione tout court dell'alimento in UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - 2023



questione, ma piuttosto provare a riproporre periodicamente l'alimento anche a casa (*almeno 10 volte*), senza 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" e coinvolgere i compagni per una "educazione tra pari". Permettere tout-court ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche "solo ciò che conoscono", contribuisce a vanificare lo sforzo educativo volto all'accettazione di alimenti protettivi per la salute

Monitoraggio/Rendicontazione Diete Speciali

L'Amministrazione Comunale o l'Ente Committente provvederà entro il 31 Dicembre di ogni anno ad inviare al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione il **Modello R-Comunicazione all'UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione** i dati delle diete speciali (pag.14)

Il SIAN effettuerà controlli a campione delle diete elaborate dal professionista abilitato della Ditta o privato libero professionista abilitato richiedendone copia all'Ente Committente e nel rispetto della normativa della Privacy.

Pediatrì Libera Scelta e Medici di Medicina Generale

I PLS e i MMG certificheranno la patologia/allergia/intolleranza ai fini della richiesta di dieta speciale di tipo sanitario, per un solo anno scolastico o per tutto il percorso scolastico, così come indicato nel modello/fac simile di certificato, che NON cambia rispetto a quello già attualmente in uso. Il fac simile resta un esempio che può essere modificato a proprio piacimento (Modello B pag. 13).

Indicazioni

- Durata dieta speciale: le diete speciali elaborate sulla base della certificazione medica avranno validità per tutto il percorso scolastico se non diversamente stabilito e prescritto nel certificato;
- Condizioni patologiche croniche e/o permanenti la richiesta è valida per tutto il percorso scolastico del bambino;
- La sospensione anticipata di una dieta sanitaria dovrà essere supportata da un Certificato Medico;
- Non sarà più necessario certificare "*Disabilità, autismo, problemi ortodontici e di masticazione*" ai fini della richiesta di dieta speciale di tipo sanitario;
- Richiesta di dieta speciale temporanea per un massimo di 3 giorni (leggera o a scarso residuo o per malessere momentaneo) senza certificazione medica;
- Le idiosincrasie/neofobie/disgusti non rientrano nella casistica delle diete speciali di tipo sanitario e vanno trattati come indicato a pag 6.

Nel caso in cui la dieta speciale di tipo sanitario non sarà elaborata dal Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione o dal professionista abilitato della Ditta di Ristorazione è necessario comunicare al professionista incaricato per l'elaborazione della dieta i "*Criteri Elaborazione Dieta Sanitaria*" (pag.16)

PROCEDURA E REQUISITI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO

Gli operatori del settore alimentare (OSA) predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, relativamente alle diverse fasi del processo di preparazione/confezionamento/trasporto/somministrazione delle "diete speciali" e si adoperano affinché venga assicurata idonea formazione (addestramento e consapevolezza del personale) rispetto al tipo di attività svolta all'interno della



ristorazione scolastica (Reg. CE n. 852/2004, art. 5 e Allegato II, Cap. XII).

In merito alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011 gli obblighi dell'operatore del settore alimentare rispondono a quanto segue:

“Qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenersi bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.” (Circolare del Ministero della Salute del 6 Marzo 2015).

La preparazione e distribuzione delle diete speciali (così come indicato nelle *Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica recepite con DGR Marche n.1762/2010*) ai fini di un'organizzazione corretta deve essere prevista anche in caso di appalto della ristorazione scolastica, esplicitando tale aspetto all'interno del capitolato d'appalto.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile uguali al menù giornaliero nel rispetto della privacy: *Sostenibilità del menù e Varietà e promozione di alimenti salutari anche per il soggetto allergico.*

Per una corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali è opportuno Standardizzare ogni fase definendo le competenze per ciascun punto:

- *Accoglienza, documentazione e richiesta dieta speciale;*
- *Formulazione della dieta;*
- *Produzione;*
- *Distribuzione;*
- *Assistenza al pasto;*
- *Verifica.*

Ciclo di produzione di una dieta speciale

Le diete speciali richiedono una particolare attenzione durante le operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione.

L'Appaltatore dovrà effettuare una specifica valutazione preventiva dei requisiti igienici della struttura e della compatibilità organizzativa con il rischio di contaminazioni crociate al fine di adottare le conseguenti procedure operative codificate e l'aggiornamento formativo del personale addetto.

La preparazione e distribuzione dei pasti speciali richiede che siano osservati, oltre ai principi generali dell'HACCP, anche una serie di requisiti specifici che devono dare luogo a precise procedure operative.

L'Appaltatore dovrà garantire l'identificazione del responsabile della gestione delle diete speciali, soprattutto se a rischio vita, e del suo sostituto appositamente formato e aggiornato, così come l'identificazione del personale incaricato di fornire le informazioni ai consumatori e la messa a disposizione di documentazione a supporto delle informazioni fornite (es. ricettario, elenco ingredienti, etichette dei prodotti impiegati, ecc.).

A. Preparazione e confezionamento dei pasti

La manipolazione del cibo di un bambino affetto da reazioni avverse al cibo o altra patologia richiede particolari attenzioni e la necessità di adottare particolari e scrupolose misure di precauzione, in particolare se la patologia è definita “a rischio vita”.

È comunque sempre indispensabile:

- ✓ *informare tutto il personale addetto all'attività di ristorazione scolastica, dall'intero staff di cucina agli sporzionatori/assistenti al pasto, della presenza di un bambino che necessita di una dieta personalizzata per reazioni avverse al cibo o altra patologia;*
- ✓ *formare ed addestrare il personale relativamente alle norme igienico-sanitarie e alle precauzioni procedurali da adottare durante l'allestimento di un pasto per un bambino affetto da reazioni avverse al cibo o altra patologia.*
- **Gli alimenti destinati alla dieta devono essere appositamente acquistati sulla base di quanto previsto nel capitolato d'appalto e stoccati separatamente 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 o codice identificativo del bambino nel rispetto della normativa vigente sulla privacy;
- Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
- Vengano attentamente controllati gli ingredienti dei prodotti utilizzati per verificare che non contengano traccia dell'alimento o del componente vietato, ponendo particolare attenzione a salse, condimenti, semilavorati, ecc. perché possono contenere ingredienti come latte, uovo, grano, ecc. anche in modo nascosto (per esempio aromi naturali, aroma caramello, lattoglobulina sono voci che possono indicare la presenza di derivati del latte);
- Venga evitato il rischio di contaminazione crociata durante la preparazione cucinando i cibi separatamente (ad es. non utilizzare la stessa acqua di cottura di alimenti con glutine per pasta senza glutine, ecc.);
- Venga data priorità temporale alla preparazione di un pasto per allergici, soprattutto nel caso in cui non sia possibile allestire e dedicare esclusivamente una parte della cucina alla preparazione di pasti speciali e sicuri.

B. Distribuzione e somministrazione dei pasti speciali

- Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani e seguire le buone prassi riferite all'Igiene del Personale previste nella procedura aziendale;
- Il bambino con dieta speciale dovrebbe essere servito preferibilmente sempre per primo: è opportuno 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.
- È necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale della mensa scolastica va adeguatamente formato;
- L'operatore che sorveglia il consumo del pasto effettua controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta;
- L'operatore che sorveglia il consumo del pasto controlla che i bambini non si scambino gli alimenti e prendere nota se il bambino gradisce quanto gli viene servito.
- In caso di dubbio l'insegnante o il personale della mensa (centro cottura e/o refettorio) può e deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica)

RICHIESTA DI DIETA SPECIALE PER MOTIVI SANITARI - anno scolastico 20...../.....

Il/la sottoscritto/a.....
 in qualità di: diretto interessato (per personale scolastico)
 genitore tutore dell'alunno/a.....
 nata/o a il.....
 residente nel Comune di.....
 via/piazza n° tel.....
 Scuola: NIDO INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I GRADO classe sez.....
 Nome scuola indirizzo.....
 Giorni di frequenza in mensa: Tutti oppure, specificare i giorni di frequenza:
 lunedì martedì mercoledì giovedì venerdì

CHIEDE

che vengano apportate modifiche alla tabella dietetica in vigore nella scuola sopra citata per i seguenti motivi, attestati da CERTIFICATO MEDICO del Medico curante/PLS/MMG, che specifica la durata della dieta sostitutiva

PATOLOGIE CRONICHE O RARE:

celiachia favismo fenilchetonuria diabete mellito altra

ALLERGIE ALIMENTARI:

allergia al nichel allergia alle uova allergia al latte e derivati allergia al pomodoro
 allergia al pesce (specificare).....
 allergia ai legumi (specificare).....
 allergia alla frutta a guscio (specificare).....
 altra allergia (specificare).....

INTOLLERANZE ALIMENTARI (specificare).....

Sospetta intolleranza/allergia (in questo caso il certificato medico è da trasmettere entro 15 giorni):

Eliminare il seguente/i alimento/i:
 dal/...../..... al/...../.....

Accertamento diagnostico: eliminare il seguente/i alimento/i:
 dal/...../..... al/...../.....

Disabilità, autismo, problemi ortodontici, difficoltà di deglutizione/masticazione (senza certificazione medica)

SOSPENSIONE DIETA SPECIALE SANITARIA (allegare certificato medico)

Allego alla presente il piano dietoterapeutico elaborato da: Dr./ssa _____

....., li

Firma

Consapevole che la richiesta è subordinata al trattamento dei dati personali e sensibili, si dichiara di aver preso visione dell'informativa, predisposta dal titolare del trattamento ai sensi degli art. 13-14 del Reg.UE n. 679/2016, allegata alla presente, ed in qualità di interessato di prestare il consenso ed autorizzare il trattamento dei dati personali e sensibili per i fini indicati nella suddetta informativa.

....., li

Firma.....

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 679/2016 (“GDPR”)

Ai sensi dell’art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 (Regolamento generale sulla protezione dei dati c.d. “GDPR”), si forniscono le seguenti informazioni.

1. I dati da lei forniti saranno utilizzati dai dipendenti degli uffici comunali preposti ai servizi scolastici incaricati del trattamento, dal personale direttamente addetto all’attività di ristorazione (dipendente comunale e/o di Ditte che hanno la gestione del servizio di ristorazione presso le scuole), dal personale sanitario del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’AST di Ascoli Piceno;
2. Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: manuale e informatizzato;
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio al fine di predisporre la dieta speciale o gli adattamenti della tabella dietetica;
4. Il diniego a fornire i dati personali e a sottoscrivere il consenso non consentirà di predisporre a suo figlio/a la dieta specifica;
5. Il trattamento effettuato su tali dati sensibili sarà ricompreso nei limiti indicati dal Garante per finalità di carattere istituzionale;
6. Salvo i casi previsti da disposizioni di legge o regolamento in materia, i dati personali non sono oggetto di diffusione o di comunicazione a terzi, né di trasferimento verso paesi al di fuori dell’Unione Europea;
7. I dati saranno conservati per il tempo necessario all’espletamento del procedimento con particolare riguardo alla gestione amministrativa-contabile delle attività e agli obblighi di tenuta della documentazione nonché al rispetto della normativa in materia di prescrizione.
8. Il titolare del trattamento è l’Amministrazione Comune/Scuola privata/Asilo nido
..... con sede in via/piazza
..... n..... nella persona del Sindaco pro-tempore/Legale rappresentante.
9. Responsabile del trattamento dei dati è

Diritti degli interessati

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del GDPR ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l’aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se sussistono i presupposti, nonché di opporsi al loro trattamento.

Tali diritti possono essere esercitati rivolgendo la richiesta al **Responsabile del trattamento**
all’indirizzo di posta elettronica: oppure al *in*
qualità di **Titolare del trattamento**.

**Al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione –
SIAN AST ASCOLI PICENO**

PEC: ast.ascolipiceno@emarche.it

PO: sian.ast.ap@sanita.marche.it

OGGETTO: Richiesta di elaborazione dieta speciale per motivi Sanitari e per motivi Etico-Culturali-Religiosi.

Il Servizio/Ufficio competente del Comune/L'Amministrazione della Scuola privata/Asilo nido

sede _____ via/piazza _____ n. _____

telefono _____ mail _____

richiede per l'anno scolastico: _____/_____

Elaborazione di dieta per motivi sanitari (n. richieste allegate.....)

Occorre allegare per ciascuna richiesta il Modello A1 (corredato da certificato medico ed eventuale documentazione integrativa).

Elaborazione di menù alternativi (qualora non precedentemente trasmessi dal SIAN AST ASCOLI PICENO) **per motivi etico-culturali-religiosi, con esclusione di:**

- carne di maiale e derivati - menù **A**
- tutti i tipi di carne e derivati - menù **B**
- tutti i tipi di carne e di pesce e derivati (*dieta latte ovo vegetariana*) - menù **C**
- carne bovina e derivati - menù **D**
- tutti gli alimenti di origine animale e derivati (*dieta vegana*) - menù **E**

Alla presente richiesta allega (contrassegnare quel che ricorre):

- n..... Modelli richiesta A1, compilati e firmati dai soggetti aventi diritto
- n..... Certificati medici
- n..... Esiti degli esami/accertamenti che hanno condotto alla diagnosi, eventualmente allegati

Data

Firma del Responsabile Servizio Refezione Scolastica

.....

ESEMPIO DI CERTIFICATO DEL PEDIATRA LIBERA SCELTA/MEDICO DI MEDICINA GENERALE CON LE MINIME INDICAZIONI NECESSARIE PER DIETE SANITARIE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PUBBLICA/PRIVATA E DEGLI ASILI NIDO

Si certifica che (cognome e nome) M F

Nato/a a il

presenta:

- CELIACHIA
- MALATTIA METABOLICA (SPECIFICARE.....)
- DEFICIT ENZIMATICO (SPECIFICARE.....)
- ALTRA PATOLOGIA CRONICA (specificare):
- ALLERGIA ALIMENTARE (SPECIFICARE.....)
- INTOLLERANZA ALIMENTARE (SPECIFICARE.....)
- ALTRO (specificare):

La patologia è da considerare **a rischio vita** (es. rischio shock anafilattico) **non a rischio vita**

Si richiede pertanto una DIETA PRIVA DEI SEGUENTI ALIMENTI (*riportare in modo leggibile*):

.....
.....
.....
.....

LA DURATA DELLA DIETA SI CONSIDERA VALIDA PER TUTTO IL PERCORSO SCOLASTICO SE NON DIVERSAMENTE INDICATO.

.....

Data

Timbro e firma del Medico/PLS/MMG

.....

Servizio ristorazione scolastica comunale/Scuola privata/Asilo nido di					
Numero richieste diete speciali nell'anno scolastico					
MOTIVI RICHIESTA	SCUOLE/Fascia d'età				
	<input type="checkbox"/> asilo nido	<input type="checkbox"/> infanzia	<input type="checkbox"/> primaria	<input type="checkbox"/> secondaria	<input type="checkbox"/> adulti
	N°	N°	N°	N°	N°
MOTIVI SANITARI:					
Celiachia					
Allergia al grano					
Allergia/intolleranza al mais/granoturco					
Favismo (<i>intolleranza a fave e piselli</i>)					
fenilchetonuria					
diabete (<i>specificare se diabete tipo 1 o tipo 2</i>)					
allergia nichel					
allergia uova e derivati					
allergia alle proteine del latte vaccino					
Intolleranza al lattosio					
allergia pomodoro					
Allergia/intolleranza ai vegetali(LTP- escluso cereali)					
allergia pesce (specificare il tipo di pesce)					
allergia legumi (specificare il tipo di legume)					
Allergia alle arachidi					
allergia frutta a guscio (specificare il tipo di frutta a guscio)					
Allergia alla soia					
Allergia alla senape					
Allergia al sesamo					
Allergia ai lupini					
Allergia al sedano					
Sensibilità all'istamina					
Allergie/intolleranza a sostanze presenti come additivi o residui negli alimenti					

Morbo di Crohn					
Gastroduodeniti/gastriti					
Dislipidemie					
Nefropatia					
altre allergie (specificare)					
ALTRO(specificare)					
MOTIVI ETICO-CULTURALI-RELIGIOSI con eliminazione di:					
carne di maiale e derivati					
tutti i tipi di carne e derivati					
tutti i tipi di carne e di pesce e derivati(dieta latto ovovegetariana)					
carne bovina e derivati					
tutti gli alimenti di origine animale e derivati (dieta vegana)					
altro (specificare)					

Data

Firma

Comunicazione al SIAN diete speciali - rev. 02

N.B.: da consegnarsi entro il mese di dicembre di ogni anno con riferimento all'anno solare in corso al seguente indirizzo pec:
ast.ascolipiceno@emarche.it

CRITERI ELABORAZIONE DIETA SANITARIA

I seguenti criteri dovranno essere considerati e rispettati dal professionista abilitato incaricato dell'elaborazione della dieta speciale di tipo sanitario

- Le diete sanitarie dovranno essere aderenti al menù base scolastico e riportare
 - L'alimento sostitutivo al posto di quello escluso in modalità inequivocabile.

Tale alternativa dovrà:

- Essere adeguata da un punto di vista nutrizionale;
 - Rispettare la frequenza dei gruppi alimentari compatibilmente con la/le patologie;
 - Se necessario dovranno avere una grammatura congrua diversa dall'alimento sostituito;
 - Rispettare la stagionalità;
 - Riportare ingredienti ed eventuale ricetta
- Gli alimenti sostituitivi dovranno essere presenti nel capitolato d'appalto della mensa scolastica (schede merceologiche);
 - Le preparazioni con gli alimenti sostituitivi dovranno essere compatibili con la logistica e le attrezzature presenti presso il centro cottura.

Tabella Monitoraggio a campione Diete sanitarie

Dieta sanitaria aderente al menù scolastico	Si	no	In parte
L'alimento/i è escluso in modo inequivocabile			
L'alternativa è adeguata da un punto di vista nutrizionale			
È rispettata la frequenza dei gruppi alimentari			
Grammatura dell'alternativa è congrua			
Sono riportati ingredienti e/o ricette			
Gli alimenti sostituitivi sono presenti nel capitolato d'appalto			
Le preparazioni sostitutive sono compatibili con logistica e attrezzature			

Conclusioni

La dieta speciale di tipo sanitario è adeguata SI NO

FAQ

a) Che cos'è una dieta speciale di tipo sanitario?

È una “misura dieto-terapica”, che mira a prevenire o correggere stati patologici individuali, di tipo cronico o transitorio, e che deve essere specificatamente adottata in presenza di patologie documentate sul piano clinico con certificazione medica.

b) L'amministrazione Comunale è tenuta a somministrare pasti speciali?

Nelle nuove Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica viene definito di “Prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze)...”

Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - 2010 (recepita da DGR Marche n. 1762/2010), precisavano già che: “In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione.”

Inoltre, per quanto riguarda la somministrazione di pasti per celiaci vi è uno specifico obbligo di legge: “Nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.” (art.4, comma 3, legge n. 123 del 4 luglio 2005).

c) A chi va inviato il modello A1?

Il modello A1 va compilato dal genitore/tutore/diretto interessato e va inviato al Comune/Ente Committente/Scuola Paritaria o Asilo Nido.

b) A chi va inviato il modello A2?

Il modello A2 va inviato dal Comune/Ente Committente/Scuola Paritaria o Asilo Nido al SIAN congiuntamente al modello di richiesta A1 soltanto nel caso in cui la dieta dovrà essere elaborata dal SIAN.

c) Quanto dura la prescrizione dieto-terapica certificata dal Medico curante?

La durata viene indicata dal Medico curante nel certificato. Se non diversamente indicato e nel caso di patologie permanenti (ad esempio celiachia, favismo, fenilchetonuria) le diete hanno validità per tutto il percorso scolastico

d) Da chi può essere elaborata la dieta speciale sanitaria sulla base dei percorsi precedentemente indicati?

- Dal professionista abilitato del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
- Dal professionista abilitato appartenente alla Ditta Appaltatrice nel caso di gestione Indiretta del Servizio.
- Da un professionista abilitato

e) Le diete sanitarie elaborate dal professionista abilitato devono essere validate dal SIAN?

No, i professionisti abilitati dovranno seguire i criteri presenti nella procedura. A campione potranno essere richieste delle diete sanitarie elaborate da professionista interno alla Ditta Appaltatrice o esterno per la verifica dei suddetti criteri.

f) Chi è il professionista abilitato?

Medico, Biologo, Dietista. La dieta dovrà essere firmata, timbrata, datata e riportare il numero di iscrizione all'Ordine o all'Albo Professionale.

g) È possibile sospendere la somministrazione di una dieta speciale di tipo sanitario?

Sì, presentando una certificazione medica nella quale sia dichiarato che il soggetto non ha più necessità di usufruire di un trattamento dieto-terapico

h) Cosa devono presentare le Amministrazioni Comunali entro il 31 Dicembre di ogni anno?

Il Modello riepilogativo R in merito alla erogazione di diete speciali di tipo sanitario ed etico-culturale-religioso

i) La procedura per la richiesta e la somministrazione delle diete etico-culturali religiose è cambiata?

No, è rimasta INVARIATA. Il Comune adotterà il menù ECR trasmesso con il menù base senza inoltrare la richiesta del singolo individuo al SIAN.

j) Le Neofobie e i disgusti rientrano nella procedura delle diete speciali?

No, l'eventuale richiesta di eliminazione di alcuni alimenti e l'accoglimento della stessa è una scelta educativa che sarà gestita direttamente dal Responsabile del Servizio di Ristorazione/Ente Committente in accordo con la famiglia e la scuola attraverso una modalità di trasparente comunicazione.

Nel corso della vita di ogni individuo possono evidenziarsi, per un tempo più o meno lungo, dei disgusti nei confronti solitamente di uno o più alimenti. In genere tale atteggiamento non si estende ad una intera categoria di alimenti (merluzzo non pesce; fagioli non legumi), ma ad alimenti particolari o selezionati.

Questo fenomeno, molto diffuso nella popolazione infantile, si verifica soprattutto all'atto del primo inserimento dei bimbi nelle comunità educative (nido, scuola dell'infanzia) Richiedere in tal caso una variazione della dieta è una **scelta educativa e non rientra nelle suddette diete speciali**.

Pertanto, non coinvolgono il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ma lasciano libertà di gestione al Responsabile del Servizio/Ufficio comunale competente/Scuola privata/Asilo nido, in un rapporto di corretta comunicazione con genitori, personale del centro cottura ed insegnanti. Infatti, la scelta del genitore di chiedere l'esclusione di un alimento per disgusto, essendo di natura unicamente educativa, andrebbe gestita soprattutto con gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna, con il coinvolgimento dell'Ente responsabile e dell'eventuale Azienda di ristorazione.

In particolare, **non si dovrebbe prevedere una sostituzione tout court dell'alimento in questione**, ma piuttosto **provare a riproporre periodicamente l'alimento (almeno 10 volte)**, senza 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" e coinvolgere i compagni per una "educazione tra pari".

Permettere ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche "solo ciò che conoscono", contribuisce a vanificare lo sforzo educativo volto all'accettazione di alimenti protettivi per la salute.

Bibliografia

- Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica (2010)
- Allergie alimentari e sicurezza del consumatore, Ministero della Salute Documento di Indirizzo e stato dell'arte 2018
- *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica* (Decreto 28/10/2021 Ministero della Salute- Ministro della Transizione Ecologica e Ministro delle Politiche Agricole e Forestali)
- *Linee Guida per una sana alimentazione Crea* –Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione revisione 2018
- *LARN* Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana revisione 2014

Normative di riferimento

Reg. CE n. 852/2004
Reg. CE n. 178/2002
Reg. UE n. 1169/2011
Legge n.123/2005

