

INFORMATIVA PER LA RICHIESTA DI DIETE SPECIALI

Cari genitori, gentili famiglie,

con la presente il Comune di Ozzero intende fornire indicazioni precise per la richiesta di diete speciali da parte delle famiglie e dei genitori degli allievi iscritti al Servizio di Refezione Scolastica.

I bambini che necessitano di regimi dietetici particolari rappresentano circa il 3-5% della popolazione scolastica e di questi l'85% è affetto da intolleranze o da allergie, spesso multiple, nei confronti di diversi alimenti, che condizionano pesantemente la loro alimentazione. Oltre alle intolleranze e alle allergie propriamente dette esiste poi tutta una gamma di patologie croniche per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute e per il controllo della malattia (es. celiachia, il favismo ecc.).

In tutti questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche in mensa e ciò comporta una particolare attenzione in ogni fase del servizio (dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti) rendendo necessaria una precisa organizzazione in cucina con la codifica di procedure operative che consentano in tutta sicurezza la produzione dei pasti speciali.

Nell'ambito delle diete speciali vengono inoltre comprese quelle per scelta etico-religiosa.

Alla luce di tutto ciò e per poter razionalizzare il servizio, è necessario che l'utenza collabori con il Comune mediante tempestiva e attenta comunicazione con riferimento alla richiesta di diete speciali.

Procedura per la richiesta all'Amministrazione Comunale della dieta speciale

1. Richiesta della dieta

Per diete speciali si intendono quindi:

- diete sanitarie per intolleranze, allergie, malattie croniche
- diete per scelte etico religiose-

La richiesta per l'effettuazione di diete speciali deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci direttamente all'Ufficio scolastico del comune di Ozzero.

Si precisa che è opportuno segnalare l'importanza di compilare in ogni sua parte il modulo di richiesta e di apporre la firma del genitore o di chi ne fa le veci; anche sulla parte relativa alla informativa sulla privacy secondo normativa vigente.

Nel caso di necessità di **DIETA LEGGERA**, la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi ne fa le veci alla Scuola (ad esempio con semplice nota sul diario) purché quest'ultima si premuri di comunicare tale necessità in cucina entro le ore 11.00 del giorno di inizio della dieta.

La dieta leggera impropriamente detta "in bianco" è riservata ai bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali e comporta la somministrazione di alimenti previsti nello schema allegato (specifica per la dieta leggera o "in bianco"). Essa viene concessa senza certificazione medica per un periodo non superiore ai tre giorni; nel caso di richieste di più lunga durata, ma comunque non oltre le due settimane, la richiesta, effettuata utilizzando il modulo previsto per le altre tipologie di diete sanitarie, dovrà essere supportata da un certificato medico, rilasciato dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o da altro Medico specialista.

Nel caso di richiesta di **DIETA PER MOTIVI ETICO- RELIGIOSI** (utenti di religione mussulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc...) è sufficiente compilare il modulo previsto in cui è contemplata tale specifica necessità.

La richiesta di dieta speciale dovrà essere rinnovata all'inizio di ogni anno scolastico eccetto per le patologie di natura genetica (celiachia, favismo, diabete..) il cui certificato avrà durata per l'intero periodo scolastico (es. 3 anni per la scuola dell'Infanzia e 5 anni per la Scuola Primaria) salvo modifiche o integrazioni.

2. Certificazione medica

Al modulo di richiesta di dieta speciale va allegata, se prevista (vedi modulo), la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero.

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

- la **DIAGNOSI** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
- la **DURATA** della dieta (ad esclusione delle malattie croniche in guarigione per le quali la dieta è permanente per tutta la vita)

La certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

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

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

- l'alimento tal quale (uova, latte, arachide...);

- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, etc...);

- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso;

- i prodotti che riportano la dicitura "può contenere tracce di..." e l'allergene da escludere.

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nel Reg. UE n.1169/2011; ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza. Secondo quanto indicato nel citato Regolamento, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta anche in modo evidenziato, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

Si precisa che sui certificati medici **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi ecc. oppure escludere una preparazione gastronomica "in toto" (ad esempio sugo al pesto, frittata alle verdure, ravioli, pesce impanato ecc. o anche primo, secondo, contorno).

Inoltre **non saranno ritenuti validi** i certificati contenenti diagnosi non specifiche, anzi, indicazioni generiche come "non gradisce...", "rifiuta...", "è ipersensibile a ...", "non assume...", ".....può essere somministrato esclusivamente nel caso di", non verranno accettati e la richiesta dovrà essere ricompilata.

IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

E' comunemente noto come sia difficile far gradire e accettare alcuni alimenti ai bambini.

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

3. Modifica o sospensione della dieta

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

E' opportuno inoltre che il medico prescrittore comunichi se la dieta speciale di esclusione faccia parte di un protocollo diagnostico volto ad individuare le reali cause di una sindrome allergica, in modo da preavvisare il

gestore del servizio ristorativo che la dieta potrà subire successive variazioni in tempi più o meno ravvicinati. Per sospendere la somministrazione della dieta speciale è necessario presentare una certificazione medica che ne richieda la sospensione.

4- Attuazione della dieta

Valutata la correttezza della richiesta e della relativa certificazione, in base a quanto indicato nei paragrafi precedenti, provvede a trasmettere l'indicazione dietetica al Responsabile della Cucina per la sua attuazione e la relativa gestione organizzativa.

E' opportuno che la Dirigenza scolastica sia al corrente di quanti e quali alunni presenti nella Scuola necessitano di regimi dietetici particolari, anche per informare gli insegnanti presenti al momento del pasto.

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione della indicazione dietetica (es. dieta ad esclusione per allergie o intolleranze multiple, dieta di dubbia interpretazione o difficilmente adattabile al menù scolastico) il Responsabile Comunale potrà contattare la famiglia per effettuare una pianificazione personalizzata della dieta.

In alcun modo l'utenza potrà interloquire direttamente con il personale di cucina.

Specifica per la dieta leggera o “in bianco”

Per dieta leggera temporanea si intende un regime dietetico, di durata limitata, che prevede la presenza di piatti semplici; questo a seguito di gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post influenzali, situazioni che richiedono cautela nella ripresa della abituale alimentazione.

Le indicazioni sono quelle riportate nello schema seguente, a meno di eventuali precisazioni diverse presenti sulla certificazione medica.

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto o pasta pasticciata	Riso o pasta conditi con olio extra vergine di oliva (salvo diversa indicazione)
	Riso o pasta con sugo di pomodoro (salvo che non venga escluso il pomodoro con certificato medico) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva
Primo piatto in brodo	Riso o pasta in brodo vegetale
	Riso in brodo con patate e prezzemolo
Pizza o sformati diversi	Riso o pasta conditi con olio extra vergine di oliva
	Riso o pasta con sugo di pomodoro (salvo che non venga escluso il pomodoro con certificato medico) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva
<i>Nel caso in cui la pizza risulta come piatto unico</i>	Somministrare secondo piatto a base di carne o pesce e contorno
Secondi piatti a base di carne	Carne magra di vitello, vitellone, pollo, tacchino al vapore, bollita, ai ferri con aggiunta di olio crudo a fine cottura
Secondi piatti a base di pesce	Nasello, sogliola, platessa al vapore, bollito, con aggiunta di olio crudo a fine cottura e, se gradito, succo di limone
Secondi piatti a base di affettati o uova o formaggi	Sostituire con secondo piatto a base di carne o pesce (vedere sopra) oppure bresaola (solo se indicata in apposito certificato medico)
Contorni e legumi	Patate lessate e/o carote crude o lessate condite con olio extra vergine di oliva o altra verdura cotta (solo quella indicata in apposito certificato medico)
Frutta	Mela e/o banana o altra frutta fresca (solo quella indicata in apposito certificato medico)
Pane integrale	Pane comune
Merende e dessert (dolci, yogurt, budini, gelato)	Mela o banana o crackers o fette biscottate

Le grammature delle pietanze rimangono invariate rispetto alla tabella in vigore, mentre la quantità di condimenti dovrà essere limitata

Fonte delle indicazioni presenti in questo comunicato

Linee guida per la gestione di diete speciali nella ristorazione scolastica:

AZIENDA SANITARIA LOCALE
DELLA PROVINCIA DI MILANO N° 1

Al Comune di Ozzero
Servizio di Ristorazione Scolastica
P.zza Vittorio Veneto 2
OZZERO

Il sottoscritto/agenitore dell'alunno/a
..... frequentante la classe sez. ...

Scuola

DICHIARA

di aver letto in ogni sua parte la "informativa per la richiesta di diete speciali" e quindi

CHIEDE

che venga somministrata la seguente dieta (barrare le caselle interessate):

Dieta per **motivi di salute:**

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

Al riguardo allego certificazione medica che riporta tutte le indicazioni secondo le modalità previste dalla "informativa per la richiesta di diete speciali"

Dieta per **motivi etico-religiosi** con l'esclusione dei seguenti alimenti:

- carne di maiale e derivati
- carni di bovino e derivati
- tutti i tipi di carne e derivati
- pesce
- uova
- altro: specificare
-

Recapito per eventuali comunicazioni:

Cognome e Nome

Via

Città

Tel.

Il richiedente dichiara fin da ora di essere informato ai sensi del GDPR Privacy 2018 ex Regolamento UE 2016-679 che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

FIRMA.....DATA.....