



Responsabile procedimento: Pina Di Rago

Autore: Consolaro Luana

13 luglio 2009 - p.1/3 - circolare diete speciali

PROTOCOLLO N. DEL

(Classificazione: tit. 7 cl. 1 fascicolo 2)

riferimenti da citare nella risposta

**Ai GENITORI degli ALUNNI
Scuole dell'Infanzia
Scuole Primarie
Scuole Secondarie di 1° grado
Asili Nido**

LORO SEDI

o g g e t t o : Circolare diete speciali anno scolastico 2009/10.

Comunicazioni procedura per adozione dieta speciale e dieta in bianco come da protocollo operativo prot. n. 66941 del 30/06/06 dell'ASL territoriale competente:

1) DIETA SPECIALE

la richiesta dovrà essere inoltrata all'Ufficio Refezione Scolastica (il modello di richiesta è da compilare presso l'Ufficio succitato negli orari di apertura al pubblico o presso URP-Infocittà solo il sabato mattina dalle ore 8.15 alle ore 12.15) corredata dalla certificazione rilasciata dal Medico o Pediatra di base o Specialista che segue il bambino; tale certificazione, **per essere presa in considerazione , deve indicare in modo preciso:**

- ✓ **la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, ecc.)**
- ✓ **la DURATA della dieta (questa comunque non deve essere superiore alla durata dell'anno scolastico in corso). N.B. una deroga a tale indicazione può essere data esclusivamente nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo ecc.)**

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando :

- ✓ **l'alimento o gli alimenti vietati**
- ✓ **gli additivi e i conservanti**

Si ricorda che quando si vieta un alimento verrà escluso:

- l'alimento tal quale (uova, latte, arachide, ecc)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione.

Si precisa che **non sono accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere e che **non sono ritenuti validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *non gradisce rifiuta.... è ipersensibile... non assume.*

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 e quindi ogni volta dovrà essere indicato in modo preciso l'elenco completo degli alimenti da escludere.

2) DIETA IN BIANCO

è somministrata per situazioni per lo più transitorie; la richiesta può essere effettuata dai genitori stessi all'insegnante (mediante avviso firmato sul diario) per una durata massima di **tre giorni consecutivi** ; dovrà essere supportata da certificato del medico curante per richiesta di più lunga durata e, comunque, **non oltre due settimane consecutive**. In quest'ultimo caso la richiesta e relativa certificazione medica dovrà essere inoltrata all'Ufficio Refezione Scolastica nei giorni e orari succitati. A titolo informativo viene sotto riportata la tabella dietetica

QUANDO IL MENU' PREVEDE	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto o pasta pasticciata	Riso o pasta conditi con olio extra-vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano. Riso o pasta con sugo di pomodoro (se indicato in specifico nel certificato) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano.
Primo piatto in brodo	Riso o pasta in brodo vegetale con grana padano o parmigiano reggiano. Riso in brodo con patate e prezzemolo con grana padano o parmigiano reggiano.
Pizza o sformati diversi	Riso o pasta conditi con olio extra vergine di oliva, con grana padano o parmigiano reggiano. Riso o pasta con sugo di pomodoro (se indicato in specifico sul certificato) con aggiunta a crudo di olio extra vergine di oliva con grana padano o parmigiano reggiano.
<i>Nel caso in cui la pizza risulta come piatto unico</i>	Somministrare secondo piatto a base di carne o di pesce con contorno
Secondo piatto a base di carne	Carne magra di vitello, vitellone, pollo, tacchino al vapore, bollita, ai ferri con aggiunta di olio crudo a fine cottura
Secondo piatto a base di pesce	Nasello, sogliola, platessa al vapore, bollito con aggiunta di olio crudo a fine cottura e, se gradito, succo di limone.
Secondo piatto a base di affettati o uova o formaggi	Sostituire con secondo piatto a base di carne o pesce (vedere sopra) oppure prosciutto cotto (se indicato in specifico nel certificato)
Contorni e legumi	Patate lessate e/o o carote crude o lessate condite con olio extra vergine di oliva o altra verdura cotta (se indicato in specifico nel certificato)
Frutta	Mela e/o banana o altra frutta fresca (se indicato in specifico nel certificato)
Pane integrale	Pane di farina 00 (comune)
Merende e dessert (dolci, yogurt, budini, gelato)	Mela o banana o crackers o fette biscottate
N.B Le grammature delle pietanze rimangono invariate rispetto alla tabella in vigore, mentre la quantità dei condimenti dovrà essere limitata.	

3) DIETA PER MOTIVI ETICI

per tale necessità è sufficiente compilare apposito modulo presso l'Ufficio Comunale Refezione Scolastica negli orari di apertura al pubblico o presso URP-Infocittà (solo il sabato mattina dalle ore 8.15 alle ore 12.15).

La richiesta di dieta speciale dovrà essere presentata esclusivamente presso gli uffici comunali preposti a far data dal 01/07/2009; le richieste pervenute prima di tale data non saranno ritenute valide.

Nel caso in cui la dieta speciale verrà richiesta presso la scuola, l'Amministrazione Comunale non sarà in grado di garantire la regolare somministrazione della stessa e si riterrà esonerata da ogni responsabilità.

PRECISAZIONI

- La dieta speciale sarà effettiva a partire dal 4° giorno lavorativo successivo alla data del protocollo generale.
- La durata della dieta speciale non deve essere superiore all'anno scolastico in corso; nel caso in cui si intenda sospendere la dieta nel corso dell'anno, è necessario presentare una certificazione medica che ne prescriva la sospensione.
- E' possibile comunque inoltrare anche nel corso dell'anno scolastico eventuali richieste nel caso in cui dovessero insorgere problemi legati all'alimentazione; il certificato scadrà comunque alla fine dell'anno scolastico in corso.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE DI SETTORE

Biagio Bruccoleri