

GESTIONE DIETE SPECIALI

L'Unità Operativa Complessa Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Pescara condivide e prende in considerazione le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della regione Abruzzo" per tutti i contenuti teorici mentre propone una istruzione operativa specifica per la gestione delle Diete Speciali del territorio della ASL di Pescara.

Nello specifico la presente viene condivisa tra l'Ufficio di Refezione Scolastica (URS) del Comune di Pescara, l'Unità Operativa Complessa Igiene degli alimenti e della nutrizione (UOC IAN) della ASL Pescara e il gestore del servizio di ristorazione scolastica.

In generale, il menu standard deve essere sempre visionato e validato dall' UOC IAN; sarà compito del URS del Comune inviare il menù da validare redatto dal personale Dietista della ditta di ristorazione prima dell'inizio del servizio.

Le diete speciali includono:

- diete per motivi di salute (allergie e intolleranze alimentari, celiachia, patologie che richiedono particolari esigenze dietetiche ecc....)
- diete per motivi etici (dieta vegetariana e vegana)
- diete per motivi religiosi

La procedura prevede che per la richiesta di dieta speciale (per motivi di salute o per motivi etico-religiosi) il genitore o tutore del minore o l'operatore scolastico/docente consegna all'Ufficio comunale competente i seguenti documenti:

- Modello "richiesta dieta speciale". Tale modello è necessario per la raccolta dei dati personali e per il consenso al trattamento dei dati per la tutela della privacy;
- Certificato medico rilasciato da un Medico specialista/Pediatra di Libera Scelta/Medico di Medicina Generale del SSN, attestante la patologia, la tipologia di dieta richiesta e gli alimenti ammessi o da escludere e la durata della dieta (vedi fac-simile certificato medico) in caso di dieta per motivi di salute;
- Modulo di richiesta firmato da entrambi i genitori condiviso con il pediatra di famiglia, nel caso di dieta per motivi etici.

L'Ufficio di Refezione Scolastica trasmette tutta la documentazione raccolta alla ditta di ristorazione.

La Ditta di ristorazione garantisce la presenza nell'attività di ristorazione di un Dietista che si occuperà di elaborare le diete speciali.

La ditta di ristorazione è tenuta, informando gli uffici comunali, ad inviare all' UOC IAN entro l'inizio del servizio di refezione il menu per le seguenti tipologie di **diete speciali "standard"** così che vengano visionate e validate ad inizio anno scolastico:

- Menù privo di glutine
- Menù privo di lattosio
- Menù privo di proteine del latte vaccino
- Menù privo di latte e vitello
- Menù privo di uovo
- Menù privo di pesce, molluschi e crostacei
- Menù privo di latte uovo e vitello
- Menù a basso contenuto di nichel

- Menù privo di arachidi, frutta a guscio e pinoli
- Menù latte-ovo-vegetariano
- Menù per dieta vegana
- Menù senza carne (per motivi religiosi)

In questo modo le richieste di diete speciali il cui certificato medico rientra nelle categorie sopracitate potranno essere gestite in autonomia dal personale Dietista della ditta di ristorazione.

Per tutti i casi in cui il certificato medico non rientra in una **dieta speciale "standard"** verrà definita una dieta **personalizzata** successivamente visionata dall' UOC IAN: la ditta di ristorazione è tenuta, tramite l'URS, ad inviare al SIAN entro 15 giorni dall'acquisizione del certificato medico, la modulistica relativa alla richiesta ed il relativo menù di dieta speciale ai fini della valutazione.

La convalida definitiva da parte dell'UOC IAN potrà anche avvenire in regime di silenzio assenso trascorsi giorni 30 dal ricevimento.

Si specifica che nel caso di modifica del menù standard le diete speciali dovranno essere nuovamente elaborate dalla Ditta e validate dall' UOC IAN.

La Dietista e il Medico del UOC IAN restano a disposizione del Comune e delle famiglie per la gestione dietetica di casi particolari.

