

# **RICHIESTA E FRUIZIONE DI DIETE SPECIALI**

## **Avviso informativo per l'utenza**

### **1. INTRODUZIONE**

- I. Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche o con altre esigenze di natura sanitaria che richiedono un trattamento dietetico ad hoc.

Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante/pediatra, servizio sanitario, scuola, amministrazione comunale, ditta di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. E' utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte-uova) ed una "dieta leggera" o in bianco predisposta per eventuali emergenze e/o per indisposizioni temporanee.

I genitori dei bambini che devono seguire una dieta speciale dovranno presentare al Comune una richiesta compilando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche e presso gli uffici del servizio di ristorazione scolastica, allegando certificazione medica (v. paragrafo 2).

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete al Dipartimento Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 4 "Friuli Centrale" la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria quando la certificazione è stata rilasciata da un'altra struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più vicino possibile a quello generale, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

La richiesta di escludere uno o più alimenti per motivi etici, religiosi o culturali, verrà valutata dall'Amministrazione comunale previa presentazione dell'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche e gli uffici della ristorazione scolastica comunale.

### **2. RICHIESTA DI DIETA SPECIALE**

- I. **La richiesta di dieta speciale** deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, allegando al Modulo di richiesta (vedi allegato mod. PAI) idonea certificazione medica, direttamente all'Ufficio comunale competente per la gestione del servizio di ristorazione scolastica in tempo utile per consentire a quest'ultimo:

- a) di effettuare l'attività istruttoria necessaria all'accoglimento della richiesta e alla definizione della dieta speciale (ove occorra consultando l'A.A.S. n. 4 "Friuli Centrale");
- b) di dare adeguata e preventiva informazione della necessità di approntare la dieta speciale alla ditta appaltatrice interessata;
- c) di dare tempestiva comunicazione dell'avvenuto accoglimento della richiesta di dieta speciale anche alla scuola interessata e/o al gestore del servizio post-scolastico.

Si segnala l'importanza di compilare in ogni sua parte il modulo di richiesta (mod. PAI) con la firma del genitore o di chi ne fa le veci.

#### **II. Certificazione medica.**

Al modulo di richiesta di dieta speciale (mod. PAI) va allegata la **certificazione medica** recente in originale (possibilmente riferita all'a.s. nel quale dovrà essere applicata), rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare:

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, ecc....)
- la GRAVITA' della patologia
- la DURATA della dieta (che non deve essere comunque superiore all'anno scolastico in corso, se non nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, fenilchetonuria, ecc....)
- lo SCHEMA DIETETICO e/o le GRAMMATURE.

Nel caso di diagnosi di **allergia o intolleranza** 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.

Si ricorda che quando la certificazione medica pone il divieto di somministrare un determinato alimento, dalla dieta verrà escluso:

- l'alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, ecc....)
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Si precisa che **non sono da ritenersi 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...; oppure escludere una preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio frittata alle erbe, passato di legumi, filetti di pesce al forno...)

Si precisa inoltre che **non sono da ritenersi validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come *non gradisce...rifiuta...è ipersensibile...non assume...* ma solamente i certificati relativi a patologie, allergie, intolleranze specifiche.

III. Per quanto riguarda **la richiesta di diete leggere/in bianco**, questa viene concessa senza necessità di certificazione medica per un periodo fino a tre giorni: la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi esercita potestà genitoriale alla Scuola di appartenenza che dovrà trasmetterla nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della dieta stessa, secondo le modalità definite dal Comune. In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche a cura della scuola stessa.

Questa dieta viene utilizzata di solito anche per bambini che rientrano a scuola dopo determinate malattie (gastriti, dispepsie, sindromi post-influenzali).

Nel caso invece di *richieste di dieta in bianco di durata superiore a 3 giorni*, la richiesta dovrà essere supportata da un certificato medico, rilasciato dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o da altro Medico specialista; in questo caso la richiesta segue la medesima procedura prevista per le diete speciali dettate da motivi sanitari.

Si precisa che l'eventuale richiesta di "dieta leggera" o "in bianco" comporta la somministrazione dei seguenti alimenti:

- Pasta/riso in bianco con olio extravergine di oliva
- Carne o pesce del giorno ai ferri/prosciutto/parmigiano reggiano o ricotta/stracchino in caso di pasto morbido
- Verdura del giorno (o su specifica richiesta patate/carote)

IV. Nel caso di richiesta di **dieta per motivi religiosi, etici o culturali**, risulta sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci direttamente all'Ufficio comunale competente (U.O. Ristorazione Scolastica). A tale proposito si suggerisce di utilizzare il Modulo di richiesta allegato (**Mod. REC**).

In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell'elenco degli alimenti di cui la famiglia richiede l'esclusione dal menù scolastico, ma anche di indicazioni nutrizionali atte ad evitare di contribuire all'eventuale insorgenza di problematiche connesse alla scelta di diete eccessivamente selettive.

**L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare un'accurata istruttoria in tutti i casi nei quali risulti necessaria una preventiva valutazione dell'A.A.S.n. 4 "Friuli Centrale", specialmente ove si tratti di bambini molto piccoli (fascia 0 – 6 anni)**

**Non sono ammesse richieste di diete per motivi religiosi, etici o culturali che richiedono l'introduzione nel menù di derrate o preparazioni alimentari non previste nelle tabelle merceologiche allegate ai capitolati speciali d'appalto del Comune di Udine.**

### **3. ATTUAZIONE DELLA DIETA**

- I. Nel caso in cui la certificazione medica presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione delle indicazioni dietetiche ivi contenute, il Comune richiederà la collaborazione dell'A.A.S. n. 4 "Friuli Centrale" – Dipartimento Prevenzione.

All'atto del ricevimento della richiesta di dieta speciale il Comune avvierà un procedimento istruttorio che si concluderà di regola entro 7 (sette) giorni con l'adozione del provvedimento di accoglimento della richiesta. Nel caso in cui siano emerse difficoltà in ordine all'accoglimento della domanda o alla definizione e/o applicazione della dieta speciale, sarà avviato di un sub-procedimento nel quale saranno coinvolti, ove necessario, esperti della materia e autorità sanitarie competenti. Detto sub-procedimento ha una durata massima fissata in 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione all'utente dell'avvio del sub-procedimento stesso.

Il menù alternativo previsto nella dieta speciale deve risultare tecnicamente ed organizzativamente sostenibile dal servizio di ristorazione ed essere il più possibile affine al menù giornaliero: per offrire al bambino un menù variato e simile a quello dei compagni la dieta speciale deve risultare inoltre idonea anche dal punto di vista nutrizionale: si dovrebbe perciò promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura anche in presenza di una dieta speciale.

### **4. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA**

- I. Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell'anno scolastico, una nuova certificazione medica, questa annulla completamente la precedente che non sarà più utilizzata per la produzione dei pasti. Anche nel caso di dieta ad esclusione per allergie o 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 specifichi 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 richieda tale sospensione.

Essendo la certificazione di durata annuale, la dieta verrà automaticamente annullata con l'inizio dell'anno scolastico, se non viene rinnovata la richiesta, formulata secondo quanto indicato al punto 2.

## 5. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

- I. Sono note le difficoltà da parte dei bambini di accettare alcuni alimenti come le verdure, il pesce, le uova. 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. Nel caso in cui il bambino rifiuti sistematicamente di assumere uno specifico alimento in quanto non gradito, arrivando a volte a manifestare sintomi evidenti di avversione, non dovrebbe comunque essere gestito come “dieta speciale”. In questo caso non dovrebbe essere presentata alcuna certificazione da parte del medico, ma individuata piuttosto 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 della ditta appaltatrice e con il supporto eventuale di altre figure professionali. 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 una gamma quanto più ampia possibile di alimenti protettivi per la salute.

## 6. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI (DA PARTE DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE)

- I. La gestione operativa delle diete speciali, prevede l'adozione di regole e modalità organizzative anch'esse “speciali” .

In generale:

- durante la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi vengono utilizzati piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta;
- il lavoro è organizzato in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli da utilizzare per la dieta;
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle pietanze riceve una formazione specifica per gestire al meglio tutte le procedure ed evitare qualsiasi forma di contaminazione.

II.

**ATTENZIONE:** Le modalità operative indicate nel presente documento devono essere rispettate anche con riferimento alla merenda e/o spuntino, se forniti dal Servizio di ristorazione scolastica