SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

Rimini, 13/08/2015

COMUNE DI TALAMELLO
N. 2963 Rif. 21 AGO 2015
Tit. 7 Classe 1

AI DIRIGENTI UFFICIO SCUOLA

AI DIRIGENTI SCOLASTICI

AI DIRIGENTI SCUOLE PRIVATE

dei Comuni della Provincia di Rimini

OGGETTO: RICHIESTA DI DIETA SPECIALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Con la presente, si provvede ad inviare, come ogni anno, una lettera (All. n°1) e un modulo per la richiesta di dieta speciale (All. n°2) per bambini allergici o affetti da particolari patologie, che frequenteranno le mense delle scuole pubbliche e private della Provincia di Rimini nel prossimo anno scolastico.

Questi documenti possono essere inseriti sul Vostro sito web, oppure cortesemente consegnati ai Genitori, allegati alla domanda di iscrizione per l'anno scolastico 2015/16 presso una Vostra struttura.
Gli stessi documenti andranno consegnati anche a coloro che faranno nuova richiesta di dieta speciale nel corso del corrente anno scolastico.

Al modulo di richiesta, compilato in ogni sua parte dal Genitore, andrà allegata la certificazione medica come da indicazioni, salvo che questa non sia già in nostro possesso e ancora in corso di validità.

Il modulo di richiesta e il certificato devono pervenire direttamente alle Dietiste del

- SETTORE NUTRIZIONE - U.O. IAN (Igiene Alimenti e Nutrizione) – Dipartimento Sanità Pubblica Rimini - AUSL della Romagna, via Coriano 38, primo piano, stanza 103
- oppure inviati via fax ai numeri 0541 707215,
- oppure inviati via mail all'indirizzo di posta elettronica dietespeciali.rn@auslromagna.it

possibilmente entro il MESE DI GIUGNO, e comunque non oltre il MESE DI AGOSTO (o in corso d'anno scolastico per le nuove diagnosi).

Per eventuali ulteriori informazioni contattare la Segreteria del Dipartimento di Sanità Pubblica al numero telefonico 0541 707290.

L'occasione è gradita per porgere distinti saluti.

Il Direttore della U.O.
Igiene degli Alimenti e Nutrizione
dott. Fausto Fabbri

Via Coriano 38 – 47924 Rimini (Rn) – tel. 0541/707290 – fax 0541/707215
e.mail: fausto.fabbri@auslromagna.it pec.auslrn@legalmail.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

All. n° 1

AI GENITORI

OGGETTO : DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le cucine che producono pasti per la ristorazione scolastica si occupano da diversi anni, di tutti quei bambini che per allergia o per altre problematiche devono eliminare dalla loro dieta giornaliera uno o più alimenti. Confezionano cibi alternativi a quelli previsti dalla tabella dietetica, osservando una serie di norme che riguardano sia lo stoccaggio delle materie prime che la preparazione, la cottura, il confezionamento e la distribuzione della dieta speciale.

Proprio per la complessità delle operazioni necessarie e per la tutela della salute e della sicurezza del bambino, si richiede una certificazione specifica, che attesti l'assoluta necessità di una dieta di esclusione.

Per ricevere la dieta speciale per problematiche correlate agli alimenti è quindi necessario:

- produrre un **CERTIFICATO MEDICO** con la **valutazione specialistica (allergologica / gastroenterologica)**, redatto da un professionista operante in una struttura pubblica

- **consegnarlo direttamente alle DIETISTE** del Settore Nutrizione della U.O. IAN del Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini, AUSL della ROMAGNA, via Coriano 38 – primo piano - stanza 103,
  oppure inviarlo via fax ai numero 0541 707215,
  oppure via mail all'indirizzo di posta elettronica diete speciali.rn@auslromagna.it
  (se inviato via fax o via mail, allegare anche fotocopia carta d'identità di almeno un genitore).

- farlo pervenire alle dietiste **entro il mese di GIUGNO,** o al massimo entro **AGOSTO** (APRILE - MAGGIO per i Centri Estivi), o in corso di anno scolastico per le nuove diagnosi, insieme al modulo di richiesta qui allegato, compilato in ogni sua parte (All. n°2).

Per eventuali ulteriori informazioni contattare la Segreteria del Dipartimento di Sanità Pubblica al numero telefonico 0541 707290, oppure direttamente le Dietiste il mercoledì mattina dalle 8.30 alle 10.00.

L'occasione è gradita per porgere distinti saluti.

Il Direttore della U.O.
Igiene degli Alimenti e Nutrizione
dott. Fausto Fabbri

Via Coriano 38 – 47924 Rimini (Rn) – tel. 0541/707290 – fax 0541/707215
e.mail: fausto.fabbri@auslromagna.it pec.auslrn@legalmail.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

All. n° 2

_____, ___/___/20___

MODULO PER RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

☐ anno scolastico 20____ /____ - ☐ estate _____

____ bambin___ _____

nat___ il _____

residente in via _____

nel Comune di _____ tel. n° _____

cellulare n° _____ e-mail _____

☐ è iscritt____ al nido d'infanzia / scuola infanzia / primaria / secondaria _____

☐ è iscritt____ al Centro Estivo (CEE) nido / scuola infanzia / primaria / secondaria _____

aula / classe_____ del Comune di _____

SOLO per CEE: durante l'anno scolastico ha frequentato asilo nido / scuola infanzia / primaria / secondaria _____

_____ del Comune di _____

PLS / MMG: Dr. _____

● ____ BAMBIN__ E' ALLERGIC__ A _____

_____

☐ il certificato dello Specialista in Allergologia Pediatrica è già in vostro possesso
☐ allego il certificato dello Specialista in Allergologia Pediatrica

● ____ BAMBIN__ E' AFFETT__ DA _____

_____

☐ il certificato dello Specialista è già in vostro possesso
☐ allego il certificato dello Specialista di riferimento

NOTE

_____

_____

IL GENITORE

Via Coriano 38 – 47924 Rimini (Rn) – tel. 0541/707290 – fax 0541/707215
e.mail: fausto.fabbri@auslromagna.it pec.ausirn@legalmail.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

All. n° 3

Per ricevere la dieta speciale a scuola o al centro educativo estivo è necessario produrre:

1) PER ALLERGIE / INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Un certificato di valutazione specialistica, redatto da uno medico allergologo / gastroenterologo pediatrico, appartenente ad una struttura pubblica (come ad esempio l'Ambulatorio di allergologia pediatrica dell'Ospedale Infermi). *La scadenza è indicata dallo Specialista sul certificato stesso.*
- Un certificato *provvisorio*, in attesa della valutazione allergologica, del PLS o MMG con indicata la data dell'appuntamento con lo Specialista. *La scadenza è quella della data dell'appuntamento con lo Specialista.*
- *Non vengono invece accettati, nemmeno provvisoriamente, in accordo con la U.O. Pediatria dell'Ospedale Infermi e con il M.O. Pediatria di Comunità, certificati basati su test "alternativi", ancora oggi non scientificamente validati.*

2) PER CELIACHIA / FAVISMO / ALTRE PATOLOGIE CHE NECESSITANO DI VARIAZIONI DIETETICHE

- Un certificato dello Specialista che segue il bambino per la sua patologia, oppure del PLS o del MMG. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

3) PER DIETA LIBERA

- Per il passaggio a dieta libera è comunque necessario un certificato medico, dello Specialista, del PLS o del MMG.

I suddetti documenti (punto 1, 2, 3) vanno consegnati:

- Direttamente alle *Dietiste del Settore Nutrizione della U.O. SIAN* del Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini, AUSL della ROMAGNA, via Coriano 38 – primo piano - stanza 103, o via fax al numero 0541 707215, o via e-mail all'indirizzo dietespeciali.rn@auslromagna.it
- Possibilmente entro il mese di MAGGIO (per C.E.E.) e AGOSTO (per l'anno scolastico successivo), o in corso di anno scolastico per le nuove diagnosi, insieme al modulo compilato con i dati del bambino, che deve essere consegnato ai genitori al momento della richiesta di dieta speciale dalla scuola o dal comune.

4) PER MOTIVI CULTURALI

MOTIVI CULTURALI: DIETA VEGETARIANA/VEGANA

- Compilazione del modulo specifico che contiene anche la dichiarazione del PLS o MMG di essere a conoscenza della particolare tipologia di dieta seguita dal bambino. *Non ha scadenza, salvo diversa indicazione.*

5) PER MOTIVI RELIGIOSI

MOTIVI RELIGIOSI

- Richiesta del genitore per l'esclusione di carne bovina (religione induista), di carne suina, o di tutte le carni (religione musulmana). *Non ha scadenza.*

I suddetti documenti (punto 4, 5) vanno consegnati:

- *Le richieste per motivi culturali e religiosi vanno consegnate direttamente all'Assessorato Pubblica Istruzione o alla Dirigenza Scolastica (scuole pubbliche e private) o alle Ditte di Ristorazione, a seconda di quanto previsto dall'Ente gestore dell'appalto.*

Via Coriano 38 – 47924 Rimini (Rn) – tel. 0541/707290 – fax 0541/707215
e.mail: fausto.fabbri@auslromagna.it pec.auslrn@legalmail.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

MENU' VEGETARIANO/VEGANO
SCHEDA INFORMATIVA PER LE FAMIGLIE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA E I MEDICI DI MEDICINA GENERALE

Nella nostra Regione la ristorazione scolastica assolve l'impegno di preparare diete personalizzate, sia per patologie, allergie e intolleranze alimentari, sia per corrispondere a richieste particolari delle famiglie su base culturale e religiosa.

La scelta vegetariana e vegana si colloca in questa seconda tipologia, e nei tempi recenti si assiste ad un aumento sempre più considerevole della richiesta di tali diete, corrispondente ad un progressivo aumento di vegetariani e vegani nella nostra popolazione, specie nell'ambito della popolazione giovanile che ha figli in età scolare.
Riteniamo che la ristorazione scolastica non possa eludere la richiesta di queste famiglie, tanto più se si considera che alcune recenti evidenze scientifiche sembrano mettere in luce nell'adulto il possibile ruolo protettivo della dieta vegetariana nella prevenzione di molte malattie croniche.

Tuttavia, occorre considerare che **la scelta vegetariana e soprattutto la scelta vegana possono esporre chi le segue a potenziali problemi carenziali**, tanto più rischiosi nel caso di un organismo in crescita come quello del bambino. Per evitare questi problemi (che riguardano carenza di vitamine e in particolare di B12 e di vitamina D, di oligoelementi quali ferro, zinco e calcio e, per alcune fasce di età, anche carenze di apporto proteico e di apporto calorico complessivo), **si rende sempre necessario programmare l'intera giornata alimentare in modo rigoroso e calcolato e, almeno per la dieta vegana, ricorrere alla supplementazione di uno o più micronutrienti.** A ciò vanno aggiunti i rischi di un possibile squilibrio in eccesso per alcuni gruppi di nutrienti (quali grassi saturi e omega-6, oppure fibre).

Per tutti questi motivi, la ristorazione scolastica promuove comunque a tutt'oggi la scelta di un'alimentazione equilibrata e completa, in linea con le indicazioni regionali e nazionali e con i L.A.R.N., "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana" elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana.

Come sopra ricordato, le diete vegetariana e vegana si collocano nell'ambito delle scelte di tipo culturale e non possono essere considerate diete speciali personalizzate per patologie, allergie o intolleranze. Per tale motivo, non devono essere accompagnate né comunque giustificate da una prescrizione medica, che sarebbe inutile e impropria, mentre **é necessario che le famiglie ne facciano richiesta compilando e sottoscrivendo l'allegato modulo, che contiene in calce anche la dichiarazione firmata dal pediatra di libera scelta o dal medico di medicina generale che segue il bambino.**

Si rende noto infine che, di norma e salvo disponibilità particolari degli enti gestori del servizio di ristorazione, sarà possibile attuare diete di esclusione, ossia eliminare dal pasto gli alimenti di cui si vuole evitare il consumo, sostituendoli quindi solo con alimenti accettati che fanno parte del normale approvvigionamento.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

DATA _____

MODULO DI RICHIESTA DI DIETA VEGETARIANA/VEGANA

☐ PER ANNO SCOLASTICO 20___/___ - ☐ PER ESTATE 20___

___ bambin___ _____

nat___ il _____ a _____

residente/domiciliato in via _____

nel Comune di _____ tel. n° _____

cellulare madre e/o padre n° _____ e-mail _____

è iscritt___ al___ ☐ nido d'infanzia ☐ scuola dell'infanzia ☐ scuola primaria ☐ scuola secondaria di 1° grado

denominato/a _____

aula / classe_____ nel Comune di _____

DA COMPILARE **SOLO** se la richiesta è per il Centro Educativo Estivo (C.E.E.):

durante l'anno scolastico ha frequentato: ☐ nido d'infanzia ☐ scuola dell'infanzia ☐ scuola primaria ☐ scuola secondaria di 1° grado

denominato/a _____ nel Comune di _____

● ___ BAMBIN__ SEGUE UNA DIETA VEGETARIANA / VEGANA CON L'ESCLUSIONE DI:

☐ TUTTI I TIPI DI CARNE (e affettati) ☐ PRODOTTI ITTICI (pesce, crostacei, molluschi) ☐ UOVA E DERIVATI ☐ LATTE E DERIVATI

FIRME DEI GENITORI

_____ _____

DA COMPILARE DA PARTE DEL MEDICO DI RIFERIMENTO (Pediatra di Libera Scelta/ Medico di Medicina Generale)

Io sottoscritto, Dr. _____, dichiaro di essere a conoscenza della dieta seguita da____ bambin___ _____.

FIRMA E TIMBRO DEL MEDICO

_____

DATA _____

NOTE:

- Da consegnare direttamente all'Ente Gestore del servizio di ristorazione (Comune, Scuola, ecc.).
- Nel caso di invio tramite fax (05___/ _____) / e-mail (_____), allegare fotocopia della carta d'identità di entrambi i genitori.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA RIMINI
U.O. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - SETTORE NUTRIZIONE - Rimini, via Coriano, n°38 - tel. 0541 707290 - fax 707215

TABELLA DIETETICA per la RISTORAZIONE SCOLASTICA - anno scolastico 2015 / 2016 - estate 2016

La TABELLA DIETETICA è stata redatta sulla base delle indicazione della SOCIETA' ITALIANA di NUTRIZIONE UMANA, delle LINEE GUIDA per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle LINEE STRATEGICHE per la Ristorazione Scolastica della Regione Emilia Romagna.
Queste ultime si possono reperire sul sito della Regione http://www.saluter.it/wcm/saluter/pubblicazioni/tutte_le_pubblicazioni/contributi/contributi.htm

LEGENDA:

TABELLA DIETETICA:
- copre l'intero anno, compreso il periodo estivo, con una particolare rotazione dei giorni e delle settimane per garantire più varietà anche agli utenti che consumano il pasto un giorno solo alla settimana;
- nella prima colonna sono indicati i giorni a cui si riferiscono le preparazioni – ogni colore identifica il tipo di alimento utilizzato nel secondo piatto: giallo = uovo / azzurro = pesce / verde = formaggio / rosso = carne rossa / arancio = carne bianca;
- nella seconda colonna sono indicati i pasti per i bimbi del nido d'infanzia 12-24 mesi con alcune indicazioni in blue: queste variazioni potrebbero non essere necessarie e vanno quindi concordate con le educatrici; per la fascia di età 0 -12 mesi vanno sempre considerate le indicazioni del Pediatra di Libera Scelta, anche se per le conoscenze scientifiche ad oggi, è auspicabile uno svezzamento che partendo dal 6° mese di età, preveda l'inserimento di tutti gli alimenti entro l'8° / 9° mese (ad eccezione del latte vaccino: 12° mese) e un più rapido utilizzo di alimenti freschi tritati e spezzettati;
- nella terza e quarta colonna sono indicate le preparazioni rispettivamente per i bimbi delle sezioni primavera (24-36 mesi) e della scuola d'infanzia, della scuola primaria e secondaria, con alcune indicazioni in verde che vanno sempre rispettate;
- nella quinta colonna sono indicate invece alcune note e indicazioni di particolare importanza e alcune possibili variazioni per le varie fasce di età;
- i giorni colorati in grigio indicano i giorni festivi;
- nel periodo estivo è stato aggiunto il sabato (per i Centri Educativi Estivi che lo prevedono).

ALLEGATI:
- n°1, alimenti per spuntino e merenda pomeridiana (se prevista); n°2, tabella quantità per fascia di età; n°3, preparazioni possibili per feste e gite; n°4, ricettario, n°5, merende spazio bambini.

NOTE GENERALI:

ALIMENTI UTILIZZATI:
- devono essere tutti corrispondenti a quelli indicati nelle schede tecniche redatte dalla AUSL. La Regione Emilia Romagna, con la Legge Regionale n°29 del 4/11/2002, imponeva l'utilizzo di prodotti biologici per la ristorazione scolastica: sarebbe auspicabile che le strutture che ancora non hanno adempiuto a tale normativa, iniziassero a inserire almeno qualche alimento proveniente da agricoltura biologica, dando la priorità a quelli di maggior consumo;
- la tabella dietetica deve essere rispettata in tutti i suoi aspetti (comprese le quantità) per garantire una rotazione adeguata dei cibi anche a chi consuma il pasto un giorno solo a settimana;
- non è previsto l'utilizzo in particolare di dado per brodo, di pepe o peperoncino, di burro, strutto o altro grasso da condimento diverso dall' olio di oliva extra vergine;
- nella ristorazione scolastica viene utilizzato sale iodato, come da indicazioni nazionali e regionali;
- da questo anno scolastico è previsto, **per tutta la ristorazione scolastica**, **pubblica e privata**, ad esclusione dei nidi, l'utilizzo di **pane integrale**(farina integrale, lievito naturale, sale, acqua) e **ai cereali** (miscela di farine integrali di cereali, lievito naturale, sale, acqua) **biologici almeno una volta a settimana**.

PASTO d'EMERGENZA:
- da conservare presso i punti mensa e da ritirare o somministrare a fine dell'anno scolastico;
- per il nido d'infanzia: omogeneizzato di formaggio (0-12 mesi), parmigiano reggiano in monodose (13-36 mesi), polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per le scuola per l'infanzia: parmigiano reggiano in monodose, polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la scuola primaria e secondaria di 1° livello: tonno in olio di oliva, fagioli in scatola, cracker all'olio extra vergine di oliva.

UOVA: nelle comunità infantili è vietata la somministrazione di uova crude o anche solo parzialmente cotte, come indicato dalle Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale. Non sono ammesse in nessun tipo di preparazione - salata o dolce - né confezionata dalla cucina, né portata dall'esterno.

DIETE SPECIALI: per i bambini e gli adulti con problemi di allergie alimentari e malattie croniche vengono approntate e distribuite nelle mense scolastiche solo ed esclusivamente secondo le disposizioni indicate nella relativa procedura aziendale e nella circolare inviata a tutti gli enti e ai soggetti interessati (Comuni, Direzioni scolastiche Pubbliche e Private, Ditte di ristorazione).

INTEGRAZIONE:

FRUTTA: nell'asilo nido e nella scuola per l'infanzia la frutta viene utilizzata nello spuntino di metà mattina. E' ammessa la rotazione della tipologia nella settimana in relazione alla qualità delle forniture.
Nella scuola primaria e secondaria di 1° grado la frutta è prevista a pranzo, ma ne sarebbe auspicabile il consumo anche nello spuntino di metà mattina, dove l'organizzazione scolastica lo consente, in sostituzione di altri alimenti.

Il Direttore di U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dr. Fausto Fabbri

La Dietista Coordinatrice
Dott.ssa Carla Biavati