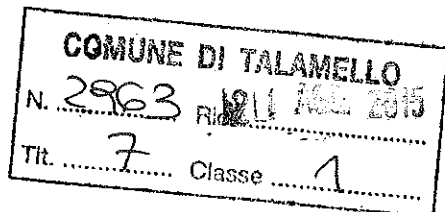


SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
Dipartimento di Sanità Pubblica Rimini
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Rimini
Direttore: dott. Fausto Fabbri

Rimini, 13/08/2015



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.

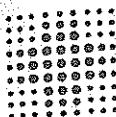
Il modulo di richiesta e il certificato devono pervenire direttamente alle Dietiste del

- 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



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.

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

La TABELLA DIETETICA è stata redatta sulla base delle indicazioni 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/publicazioni/tutte_le_publicazioni/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 svezamento 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 (1.3-36 mesi), polpa di frutta, cracker all'olio extra vergine di oliva;
- per la 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.