

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

Sede Centrale: Via IV Novembre 294 – 28882 Omegna Tel 0323 868020/23 – Fax 0323 868022 e-mail nutrizione@aslvco.it

Sede Operativa Omegna Via IV Novembre 294 Tel 0323 868040 Fax 0323 868042
Sede Operativa Verbania Viale S. Anna 83 Tel 0323 541441-541467 Fax 0323 557347
Sede Operativa Domodossola Via Scapaccino 47 Tel 0324 491677 Fax 0324 491668

***Linee Guida per la
GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI
nella Ristorazione Scolastica***



Il presente documento è stato redatto da:

Dipartimento di Prevenzione dell'ASL VCO – Omegna (VB)

S.I.A.N. - Struttura Semplice di Nutrizione

Telefono: 0323/868027 - Fax: 0323/868022

e-mail: nutrizione@aslvco.it

Dietista Dott.ssa Katia Fasolo

S.I.A.N. – ASL VCO

Dietista Dott.ssa Barbara Spadacini

S.I.A.N. – ASL VCO

Dott.ssa Daniela Baldassarri

Dirigente Medico S.I.A.N. – ASL VCO

Omegna, luglio 2009

Stampa a cura Relazioni Esterne

INDICE

Premessa	pag. 5
Procedura per la richiesta di dieta speciale:	
1. Modalità di richiesta	pag. 6
2. Modalità di gestione da parte dei Comuni/Scuole Private	pag. 6
3. Requisiti delle certificazioni mediche	pag. 7
4. Elaborazione di dieta personalizzata da parte del SIAN: casi	pag. 8
5. Modifica/sospensione della dieta in corso d'anno	pag. 8
Strumento per la verifica della modalità di attuazione della dieta da parte dell'ASL	pag. 9
Indicazioni operative per l'attuazione di DIETE SPECIALI	pag. 10
Dieta leggera temporanea	pag. 10
Dieta per celiachia	pag. 11
Dieta per favismo	pag. 14
Dieta per allergia alle uova	pag. 15
Dieta per allergia al latte e latticini	pag. 18
Intolleranza al lattosio	pag. 21
Dieta per allergia alla frutta secca o frutta a guscio	pag. 22
Dieta per allergia al pesce	pag. 23
Dieta per allergia al pomodoro	pag. 24
Dieta per allergia ai legumi e alla soia	pag. 26
Dieta per allergia alla verdura	pag. 28
Dieta per allergia alla frutta	pag. 28
Allegati (moduli A e B – moduli certificativi regionali)	pag. 29
Bibliografia	pag. 39

PREMESSA

I bambini che necessitano di regimi dietetici particolari rappresentano circa il 3-5% della popolazione scolastica e di questi l'85% è affetto da intolleranze/allergie, spesso multiple, nei confronti di diversi alimenti, che condizionano pesantemente la loro alimentazione. Oltre alle intolleranze/allergie alimentari, esistono patologie croniche per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute e per il controllo della malattia, ad esempio il diabete mellito, la celiachia e il favismo.

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi non solo a casa ma anche in mensa; ciò comporta una particolare attenzione e organizzazione in ogni fase del servizio: dalla stesura del menù, all'acquisto e allo stoccaggio delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

Considerato che il pasto a scuola riveste anche un importante ruolo educativo, il bambino con queste patologie non deve essere penalizzato ma, come i suoi compagni, deve poter variare la sua alimentazione il più possibile, compatibilmente con la sua malattia.

La varietà della dieta è fondamentale in quanto i bambini soggetti a restrizioni alimentari plurime rischiano, se non ben compensati, di andare incontro a carenze alimentari che non giovano sicuramente al loro accrescimento.

In caso di allergie multiple, gli alimenti da escludere possono essere numerosi, sia come tali che come ingredienti di altre preparazioni. Molti di questi alimenti sono contenuti in piccole o grandi quantità nei diversi prodotti alimentari. Poiché è sufficiente una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa di tutti i sintomi, è indispensabile individuare quali prodotti contengono l'elemento allergizzante ed eliminarli completamente dalla dieta.

E' fondamentale quindi leggere sempre molto attentamente le etichette dei vari prodotti e, se queste non sono sufficientemente dettagliate, è opportuno richiedere la relativa scheda tecnica.

Le *Linee Guida per la gestione delle diete speciali nella Ristorazione Scolastica* redatte dalla S.S. Nutrizione dell'ASL VCO sono finalizzate, da un lato a rendere omogeneo l'approccio territoriale alla diagnosi e gestione delle diete speciali, così come richiesto dalla Regione Piemonte, dall'altro, a fornire agli addetti alla preparazione e alla somministrazione indicazioni operative semplici e chiare per la realizzazione dei pasti speciali.

PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

1. Modalità di richiesta di dieta speciale

- a) L'attivazione delle diete speciali in ambito scolastico è vincolata al parere espresso dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL VCO, ogni Anno Scolastico;
- b) per l'attivazione delle diete speciali va utilizzato l'apposito modulo **(Mod.A)** predisposto dal SIAN. Il modulo è necessario per la raccolta dei dati personali e per il consenso al trattamento di tali dati ai fini della tutela della privacy;
- c) la richiesta di dieta speciale deve essere completa di:
 - *modulo A* debitamente compilato e firmato dai genitori/da chi ne fa le veci;
 - certificazione medica redatta su apposito modulo regionale.

Per la richiesta di **diete cosiddette “leggere”**, è necessario che i genitori/chi ne fa le veci, si rivolgano direttamente al Responsabile della mensa. Tali diete possono avere una durata massima di cinque giorni. Oltre tale periodo occorrerà la certificazione medica.

Le **diete per scarso gradimento, per vegetariani o per motivi etico-religiosi** verranno gestite direttamente dai Comuni/Scuole private, i quali dovranno darne comunicazione al SIAN solo per fini statistici, attraverso l'apposito modulo **(Mod.B)**. Per tali diete non si richiede una certificazione medica.

2. Modalità di gestione delle diete speciali da parte dei Comuni e delle Scuole private

I Comuni e le Scuole private dovranno:

- a) informare correttamente i genitori/chi ne fa le veci in merito alla modalità di richiesta di dieta speciale e fornire loro il *modulo A*;
- b) raccogliere le richieste di dieta speciale e inoltrarle al SIAN entro il mese di giugno, ad eccezione dei nuovi casi diagnosticati, che potranno essere inviati in corso d'anno;
- c) fornire al SIAN, contestualmente all'invio delle richieste di dieta speciale, le seguenti informazioni:
 - menù in vigore;
 - eventuali richieste di variazione al menù;
 - giorni di mensa per fascia d'età;
 - nome della ditta di ristorazione, se il servizio mensa è appaltato;

- d) vigilare affinché la fornitura del pasto speciale abbia inizio solo dopo autorizzazione del SIAN per l'Anno Scolastico in corso;
- e) informare i genitori che la fornitura del pasto speciale avrà inizio solo dopo autorizzazione del SIAN;
- f) trasmettere copia della dieta speciale personalizzata ai genitori, quando prevista, o informarli in merito alle procedure attuate per la preparazione del pasto speciale (sostituzione di alimenti, ecc.).

3. Requisiti delle certificazioni mediche

a) **Moduli certificativi da utilizzare:**

✓ **Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata**

(la certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia *oppure in alternativa* dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia);

✓ **Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare**

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia). La dieta avrà validità per tre mesi.

✓ **Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare**

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN);

✓ **Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia**

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN sulla base di documentazione redatta da uno Specialista Ospedaliero).

b) **Validità delle certificazioni mediche:**

- le certificazioni mediche per patologia cronica (celiachia, diabete, favismo, ecc.) avranno validità per l'intero ciclo scolastico. Annualmente dovranno essere inoltrati al SIAN soltanto i moduli di richiesta (*Mod.A*);
- le certificazioni mediche per allergia/intolleranza alimentare avranno validità di un anno, salvo diversa indicazione dell'Allergologo.

4. Elaborazione di dieta personalizzata da parte del SIAN: CASI

Il SIAN predisporrà la dieta speciale personalizzata solo nel caso in cui la patologia non rientri nell'elenco delle "INDICAZIONI OPERATIVE PER L'ATTUAZIONE DELLE DIETE SPECIALI" (ad es. la fenilchetonuria), oppure in casi complessi, come le allergie/intolleranze multiple (ad es. allergia a pesce e pomodoro).

5. Modifica/sospensione della dieta in corso d'anno

Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell'anno scolastico, una nuova certificazione medica con la relativa richiesta di modifica di dieta speciale, quest'ultima *ANNULLERA'* completamente la precedente.

Per la sospensione di una dieta speciale, sarà necessario presentare una certificazione medica che richieda la sua interruzione.

STRUMENTO PER LA VERIFICA DA PARTE DELL'ASL DELLE MODALITA' DI ATTUAZIONE DELLA DIETA SPECIALE

Settimana n.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Dieta x celiachia					
Dieta x favismo					
Dieta x allergia alle uova					
Dieta x allergia a latte e latticini					
Dieta x intolleranza al lattosio					
Dieta x allergia alla frutta secca					
Dieta x allergia al pesce					
Dieta x allergia al pomodoro					
Dieta x allergia a legumi e soia					
Dieta x allergia alle verdure					
Dieta x allergia alla frutta					

NB. La griglia va compilata per ciascuna settimana del menù autunno – inverno e primavera – estate. In ogni casella vanno inserite le eventuali sostituzioni relative al primo piatto, al secondo piatto, al contorno e alla frutta/dessert.

INDICAZIONI OPERATIVE PER L'ATTUAZIONE DI DIETE SPECIALI

Le indicazioni operative per l'attuazione delle diete speciali sono rivolte agli operatori di cucina che, con le loro capacità e competenze, saranno in grado di gestire direttamente le diete speciali non "complesse".

Al fine di verificare le modalità di attuazione della dieta speciale da parte del SIAN, gli operatori di cucina incaricati dovranno compilare una griglia, "Strumento per la verifica delle modalità di attuazione della dieta da parte dell'ASL", che attesti le sostituzioni effettuate nell'arco della settimana e del mese (vedere pag.6).

Negli schemi successivi vengono indicate, per le più frequenti patologie, le possibili alternative agli alimenti da escludere, partendo dal menù scolastico in vigore. Si dovrà cercare di mantenere invariato il più possibile il menù scolastico, effettuando la sostituzione solo dei piatti critici e non dell'intero pasto. In questo modo si eviteranno riflessi psicologici negativi nei riguardi del bambino che necessita di una dieta speciale e risvolti educativi incongrui sugli tutti gli altri.

Dieta LEGGERA temporanea

In linea di massima la dieta speciale sarà composta da:

- 1. pasta o riso asciutti conditi con pomodoro o con olio extravergine d'oliva e formaggio grattugiato (parmigiano o grana), oppure pasta o riso in brodo vegetale;**
- 2. carne bianca o rossa (tagli magri) o pesce cucinati al vapore o ai ferri, oppure prosciutto cotto o crudo, o formaggio stagionato tipo parmigiano o grana;**
- 3. carote e patate, lessate o al vapore, condite con olio extravergine d'oliva a crudo, sale ed eventualmente limone;**
- 4. frutta fresca matura o frutta cotta (mela, pera, banana, ecc.).**

Dieta per CELIACHIA

La dieta speciale per il celiaco deve essere **priva di GLUTINE**.

Il glutine è contenuto in numerosi cereali quali **frumento, orzo, segale, farro, avena, kamut, bulgur, cous cous, frik (grano verde egiziano), spelta, seitan** e loro derivati: pasta, pane, ravioli, gnocchi, cereali in fiocchi, prodotti da forno dolci/salati, dolciumi, pizza, focacce, ecc.

Per la preparazione del pasto senza glutine si possono utilizzare **riso, mais e tutti i prodotti dietetici specifici per celiaci**. Questi ultimi, sono caratterizzati dalla presenza in etichetta di uno specifico marchio, la **spiga sbarrata**.



E' importante leggere sempre attentamente l'**etichetta degli alimenti** e nei casi dubbi fare riferimento al **Prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai celiaci**, in quanto alcuni derivati dei cereali vietati possono essere presenti come ingredienti / additivi / residui di lavorazione in molti alimenti trasformati (es. **prosciutto cotto, salse, sughi pronti, minestre di verdura e/o legumi surgelate, dadi ed estratti di carne/verdura, gelati, budini, yogurt, caramelle**, ecc.).

Non usare sale iodato.



ATTENZIONE:

Per gli *alimenti senza glutine* (pasta, pane, gnocchi, pizza, prosciutto cotto, yogurt, gelati, cioccolato, biscotti, ecc.) consultare il Prontuario dell'Associazione Italiana Celiaci, al fine di verificare le marche presenti in commercio.

Durante la preparazione del pasto è necessario evitare qualsiasi possibile contaminazione degli alimenti facendo attenzione a:

- ✓ utilizzare, durante la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta senza glutine;
- ✓ non infarinare mai i cibi né utilizzare farine nelle salse e nei sughi;
- ✓ non toccare il cibo con le mani infarinate o utensili non lavati;
- ✓ non utilizzare, per cucinare la pasta dietetica, acqua di cottura già utilizzata per cuocere la pasta di uso normale.

RICORDARE:

Anche in assenza di sintomatologia gastroenterica è necessario che i soggetti celiaci consumino alimenti rigorosamente privi di glutine, evitando qualsiasi contaminazione, infatti anche microquantità di glutine provocano danni all'intestino.

QUANDO IL MENU' SCOLASTICO PREVEDE	SOMMINISTRARE
<i>Primo piatto asciutto</i> Pasta/riso/gnocchi di patate in bianco, al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. Pasta al forno/lasagne, ecc. Insalata di pasta/riso, ecc.	Pasta senza glutine/ riso / gnocchi prodotti con farina senza glutine in bianco, al pomodoro, al pesto certificato senza glutine , al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. Pasta senza glutine con ragù di carne Insalata di pasta senza glutine / riso preparata con ingredienti consentiti (es. prosciutto cotto certificato senza glutine)
<i>Primo piatto in brodo</i> Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta/riso/orzo/farro/crostini di pane ecc.	Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta senza glutine / riso / crostini di pane senza glutine
<i>Secondi piatti</i> Pizza/torta salata	Pizza/torta salata preparata con pasta per pizza senza glutine + ingredienti consentiti (es. prosciutto cotto certificato senza glutine, ecc.)
Sformati o tortini	Sformati o tortini preparati senza farina o con farina senza glutine + ingredienti consentiti (es. prosciutto cotto certificato senza glutine, ecc.)
Secondi piatti a base di carne o derivati: prosciutto cotto, crudo, bresaola	Tutti i tipi di carne previsti dal menù Le carni possono essere preparate con farina e pane grattugiato senza glutine (es. scaloppine, milanese, polpette, ecc.) Non utilizzare nelle preparazioni di arrosti, ecc. dadi o estratti vegetali / di carne e farina Il prosciutto cotto, crudo o la bresaola dovranno essere certificati senza glutine

Secondi piatti a base di pesce	Tutti i tipi di pesce previsti dal menù Il pesce può essere preparato con farina e pane grattugiato senza glutine (es. impanato, alla mugnaia, ecc.)
Secondi piatti a base di formaggio	Formaggi freschi e stagionati previsti dal menù Non consentiti formaggi fusi (sottilette, formaggini, ecc.), formaggi a crosta fiorita (brie, ecc.), formaggi spalmabili contenenti addensanti, formaggi light
Secondi piatti a base di uova: frittate, uova sode, uova strapazzate, ecc.	Uova sode, uova strapazzate, come da menù. Frittate preparate senza aggiunta di farina
Secondo piatto a base di legumi	Tutti i tipi di legumi come da menù Polpette di legumi preparate con pane grattugiato/farina senza glutine
Contorni: insalate/verdure cotte/patate	Verdura come da menù preparata con ingredienti consentiti Vietate verdure gratinate con besciamella Le patate al forno, in insalata e il purè devono essere preparati con patate fresche
Frutta	Frutta fresca
Pane	Pane o prodotto da forno (grissini, crackers, fette biscottate o tostate, ecc.) senza glutine
Dessert: yogurt, budino, gelato, torte, ecc.	Yogurt intero bianco o alla frutta senza aggiunta di addensanti Gelati, budini certificati senza glutine Torte, biscotti, ecc. certificati senza glutine
Condimenti	Olio extravergine di oliva, burro, sale marino non iodato , aceto di vino, limone, erbe aromatiche fresche, vino Assolutamente vietati dadi ed estratti vegetali o di carne

Per le Merende alternare le seguenti proposte:

- ✓ **Pane o fette biscottate senza glutine** con miele o marmellata classica (**no marmellata senza zucchero o crema di marroni**) o con cioccolato **certificato senza glutine**
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) o frullato di frutta fresca con **pane o prodotto da forno (fette biscottate, crackers, biscotti, ecc.) senza glutine**
- ✓ Yogurt intero bianco o alla frutta **senza aggiunta di addensanti**
- ✓ Latte intero (caldo o freddo) con **pane o prodotto da forno (fette biscottate, crackers, biscotti, ecc.) senza glutine**
- ✓ **Pane senza glutine** con prosciutto cotto **certificato senza glutine**
- ✓ **Pane senza glutine** con ricotta e zucchero / cacao amaro
- ✓ **Budino o gelato certificati senza glutine**
- ✓ **Torte, biscotti, ecc. senza glutine**

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero.

Dieta per FAVISMO

La dieta speciale per favismo deve essere **priva di fave e piselli**.

Vanno esclusi dal menù preparati per minestre di verdura o legumi surgelati, secchi o pronti all'uso in quanto possono contenere fave e piselli.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di derivati o di eventuali tracce di fave e piselli.

Dieta per ALLERGIA alle UOVA

La dieta speciale per allergia alle uova prevede **l'eliminazione di:**

- **uova intere** (tuorlo e albume);
- **alimenti contenenti uova come ingrediente:** pasta all'uovo, prodotti da forno, dolci, budini, salse, maionese, ecc.;
- **preparazioni contenenti uova:** polpettoni, impanature, ecc.
- **prodotti contenenti derivati delle uova** (albumina, globulina, ovoalbumina, ecc.)
- **grana padano** in quanto contiene lisozima ricavato dall'uovo.

QUANDO IL MENU' SCOLASTICO PREVEDE	SOMMINISTRARE
<i>Primo piatto asciutto</i> Pasta/riso in bianco, al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. Pasta al forno/lasagne, ecc. Insalata di pasta/riso, ecc. <i>Primo piatto in brodo</i> Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta/riso/orzo/farro/crostini di pane ecc.	Pasta di semola/riso in bianco, al pomodoro, al pesto (prodotto senza grana), al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. senza aggiunta di grana Gnocchi di patate preparati/prodotti senza uova Pasta di semola al forno senza aggiunta di grana Insalata di pasta/riso preparate senza uova Tutti i primi piatti in brodo come da menù senza aggiunta di grana
<i>Secondi piatti</i> Pizza/torta salata	Pizza come da menù Torta salata preparata senza uova oppure Formaggio eccetto grana padano
Sformati o tortini	Sformati o tortini senza aggiunta di uova e di grana padano
Secondi piatti a base di carne o derivati: prosciutto cotto, crudo, bresaola	Tutti i tipi di carne e di affettato come da menù Polpette/polpettoni preparati senza uova e grana padano Impanature senza uova

Secondi piatti a base di pesce	Tutti i tipi di pesce come da menù Sostituire pesce dorato con pesce al forno Impanature senza uova
Secondi piatti a base di formaggio	Tutti i tipi di formaggio come da menù, eccetto grana padano
Secondi piatti a base di uova (frittate, ecc.)	nell'arco del mese alternare formaggio (eccetto grana padano), legumi, carne e pesce
Secondi piatti a base di legumi	Tutti i tipi di legumi come da menù Polpette di legumi preparate senza uova e grana padano
Contorni: insalate/verdure cotte/patate	Tutti i tipi di verdura cruda e cotta, incluse patate, come da menù
Frutta	Tutti i tipi di frutta fresca
Pane	Pane di tipo comune
Dessert: yogurt, budino, gelato, torte, ecc.	Yogurt o frutta fresca di stagione Dolci prodotti senza uova (es. biscotti, gelati alla frutta o sorbetti, ecc.)
Condimenti	Olio extravergine di oliva, burro, sale marino iodato, aceto di vino, limone, erbe aromatiche, vino, ecc. come da ricettario ASL

Per le Merende alternare le seguenti proposte:

- ✓ Pane o fette biscottate con marmellata o miele
- ✓ Pane o fette biscottate con cioccolato fondente o al latte
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) o frullato di frutta fresca con pane o prodotto da forno (**biscotti prodotti senza uova**, fette biscottate o crackers)
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) con focaccia
- ✓ Yogurt intero bianco / alla frutta / con miele / con muesli
- ✓ Latte intero (caldo o freddo) con **biscotti prodotti senza uova**/ cereali /muesli
- ✓ Pane con prosciutto cotto
- ✓ Pane con ricotta e zucchero o cacao

Ad ogni merenda può essere servita, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisana pre-confezionata (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificati con miele o zucchero



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di uova o derivati, o di eventuali tracce di uova. Per alcuni alimenti è possibile richiedere alla Ditta produttrice la certificazione che attesta l'assenza di uova (**es: biscotti preparati senza uova**).

Termini sulle etichette che indicano la presenza di proteine dell'uovo:

albumina	agglomerante
coagulante	bianco d'uovo
rosso d'uovo	emulsificante
globulina	lecitina
livetina	lisozima
ovoalbumina	ovomucina
ovomucoide	ovovitellina
uovo in polvere	vitellina, ecc.

Dieta per ALLERGIA LATTE e LATTICINI

La dieta speciale per allergia al latte e latticini prevede **l'eliminazione di:**

- **latte;**
- **prodotti caseari (ricotta, ecc.), formaggi, panna, burro, yogurt;**
- **prodotti preparati con latte e/o derivati:** budini, gelati alle creme, cioccolato al latte, biscotti, merendine, torte e prodotti da forno;
- **preparazioni contenenti latte, burro, formaggio grattugiato, ecc.** (es: risotti, verdure gratinate, frittate, polpette, pesto, ecc.);
- **dadi ed estratti per brodo, legumi e vegetali in scatola, alimenti precotti, gnocchi pre-confezionati, paste con ripieno (ravioli, ecc.), salse pronte, prosciutto cotto, wurstel, mortadella, salame, alimenti contenenti caramello, ecc.** in quanto possono contenere derivati del latte o loro tracce.

QUANDO IL MENU' SCOLASTICO PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto Pasta/riso/gnocchi di patate in bianco, al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. Pasta al forno/lasagne, ecc. Insalata di pasta/riso, ecc. Primo piatto in brodo Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta/riso/orzo/farro/crostini di pane ecc.	Pasta/riso all'olio, al pomodoro, al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. senza aggiunta di formaggio grattugiato Risotti senza burro e formaggio grattugiato Gnocchi di patate prodotti senza latte e derivati Pasta al ragù di carne Insalata di pasta/riso senza formaggio Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta/riso/farro/crostini di pane comune, ecc. senza aggiunta di formaggio grattugiato
Secondi piatti Pizza Torta salata	Pizza con pomodoro e verdure/Focaccia Frittata preparata senza latte e formaggio
Sformati o tortini	Sformati o tortini preparati senza latte e formaggio oppure frittata preparata senza latte e formaggio

Secondi piatti a base di carne o derivati: prosciutto cotto, crudo, bresaola	Tutti i tipi di carne, come da menù, cucinati senza burro, latte e formaggio Polpette/polpettoni senza latte e formaggio Impanature senza latte Bresaola, prosciutto crudo oppure prosciutto cotto certificato senza derivati del latte
Secondi piatti a base di pesce	Tutti i tipi di pesce, come da menù, cucinati senza latte e burro Impanature senza latte
Secondi piatti a base di formaggio	nell'arco della settimana/mese alternare: uova, legumi, carne e pesce
Secondi piatti a base di uova (frittate, ecc.)	Uova sode, uova strapazzate, frittata preparata senza latte e formaggio
Secondi piatti a base di legumi	Tutti i tipi di legumi preparati senza burro Polpette di legumi preparate senza latte e formaggio
Contorni: insalate/verdure cotte Patate	Tutti i tipi di verdura cruda o cotta come da menù. Le verdure cotte devono essere cucinate senza latte, burro e formaggio Patate cucinate senza burro/latte e derivati No purè
Frutta	Tutti i tipi di frutta fresca
Pane	Pane di tipo comune
Dessert: yogurt, budino, gelato, torte, ecc.	Frutta fresca di stagione
Condimenti	Olio extravergine di oliva, sale marino iodato, aceto di vino, limone, erbe aromatiche, vino, ecc. come da ricettario ASL, eccetto burro

Per le Merende alternare le seguenti proposte:

- ✓ **Pane comune o fette biscottate prodotte senza derivati del latte** con marmellata o miele
- ✓ **Pane comune o fette biscottate prodotte senza derivati del latte con cioccolato fondente**
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) o frullato di frutta fresca, **preparato senza latte**, con **pane comune o prodotto da forno (fette biscottate, crackers prodotti senza derivati del latte)**
- ✓ **Pane comune con prosciutto cotto certificato senza derivati del latte**
- ✓ **Focaccia preparata con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ **Gelato o sorbetto alla frutta senza latte e derivati**

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di latte o derivati, o di eventuali tracce di latte. Per alcuni alimenti è possibile richiedere alla Ditta produttrice la certificazione che attesta l'assenza di latte e/o derivati (**es: prosciutto certificato senza latte e derivati**).

Termini sulle etichette che indicano la presenza di proteine del latte:

colorante e aroma caramello
aroma da proteine “nobili”
siero o siero demineralizzato
caglio

aromi naturali
grassi animali
solidi
caseina di caglio, ecc.

Dieta per INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Il lattosio è lo zucchero del latte.

La dieta speciale priva o a basso contenuto di lattosio prevede **l'esclusione di latte, burro, panna, ricotta, formaggi freschi e formaggi a stagionatura inferiore a 24 mesi.**

Consentiti:

- ✓ **parmigiano reggiano e grana padano con stagionatura di almeno 24 mesi;**
- ✓ **latte delattosato ad alta digeribilità (tipo HD, ecc.);**
- ✓ **yogurt a seconda della tolleranza individuale e delle indicazioni del medico.**

Per la preparazione del pasto fare riferimento allo schema dietetico per allergia a latte e latticini (pag. 15), tenendo conto degli alimenti consentiti.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di latte o derivati oppure di eventuali tracce di latte come residuo di lavorazione.

Il lattosio viene spesso utilizzato nell'industria alimentare come conservante.

Per alcuni alimenti è possibile richiedere alla Ditta produttrice la certificazione che attesta l'assenza di lattosio **(es: prosciutto certificato senza lattosio).**

Dieta per ALLERGIA alla FRUTTA SECCA O FRUTTA A GUSCIO

La dieta speciale deve essere **priva di arachidi, mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci americane (pecan), noci macadamia, anacardi, pinoli, pistacchi.**

Vanno esclusi dal menù tutti i prodotti e le preparazioni contenenti frutta secca o derivati:

- Pesto;
- Salsa di noci;
- Olio e burro di arachidi;
- Olio di mandorle e di noci, latte di mandorle;
- Oli di semi vari;
- Prodotti contenenti oli o grassi vegetali non meglio specificati: dadi ed estratti per brodo, prodotti da forno (fette biscottate, biscotti, ecc.), dolci, merendine, snack, cereali e muesli, gelati, cioccolato, pasticcini, ecc.
- Preparazioni dolciarie e bevande: cioccolato, cioccolata spalmabile, crema gianduia, caramelle, torrone, marzapane, dolci a base di pasta di mandorle o di noci, croccante, orzata, ecc.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di frutta secca o derivati oppure di eventuali tracce di frutta secca come residuo di lavorazione.

Particolare attenzione alla lettura delle etichette di salse, dolci, prodotti da forno, prodotti a base di cioccolato, gelati, prodotti di pasticceria e bevande.

Termini sulle etichette che indicano la presenza di frutta secca:

olio di semi vari
burro di arachide
farina di arachide
farina di castagne
grassi vegetali idrogenati, ecc.

oli e grassi vegetali
proteine vegetali
farina di mandorle
margarina

Per le Merende alternare le seguenti proposte:

- ✓ **Pane comune** con marmellata o miele
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) o frullato di frutta fresca con **pane comune o con crackers prodotti con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) con focaccia **preparata con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ Yogurt intero bianco / alla frutta / con miele **certificati senza frutta secca e derivati**
- ✓ Latte intero (caldo o freddo) con **pane comune o con crackers prodotti con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ **Pane comune** con ricotta e zucchero o cacao
- ✓ **Pane comune** con prosciutto cotto
- ✓ **Gelati o sorbetti certificati senza frutta secca e derivati (oli e grassi vegetali, ecc.)**
- ✓ **Dolci preparati in sede con ingredienti consentiti o dolci pre-confezionati certificati senza frutta secca e derivati (oli e grassi vegetali, ecc.).**

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero.

Dieta per ALLERGIA al PESCE

La dieta speciale deve essere **priva di tutti i tipi di pesce (sogliola, platessa, merluzzo, trota, tonno, ecc.), di molluschi (cozze, vongole, ecc.) e di crostacei (gamberetti, ecc.).**

Vanno esclusi dal menù tutti gli alimenti preparati con pesce o derivati, quali pasta di acciughe, pesce in scatola, affumicato o salato, surimi, uova di pesce.

SOSTITUIRE il pesce con:

carne, uova, formaggio o affettato, tenendo conto dei secondi piatti già presenti nell'arco della settimana.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di derivati del pesce o di eventuali tracce.

Dieta per ALLERGIA al POMODORO

La dieta speciale per allergia al pomodoro prevede **l'eliminazione di:**

- **pomodori;**
- **preparazioni contenenti pomodoro** (es. sughi, umidi, polpettoni, ecc.);
- **prodotti contenenti pomodoro** (minestrone surgelati, minestre pronte all'uso, ecc.).

QUANDO IL MENU' SCOLASTICO PREVEDE	SOMMINISTRARE
Primo piatto asciutto Pasta/riso/gnocchi di patate in bianco, al pomodoro, al pesto, al ragù di carne o verdura, con pomodoro e olive, ecc. Pasta al forno/lasagne, ecc. Insalata di pasta/riso, ecc.	Pasta/riso/gnocchi di patate all'olio / burro e parmigiano, burro e salvia , al ragù di verdura senza pomodoro , al pesto, ecc. Pasta ai formaggi, prosciutto e besciamella, all'olio / burro e parmigiano, burro e salvia , al ragù di verdura senza pomodoro , al pesto, ecc. Insalata di pasta/riso senza pomodori
Primo piatto in brodo Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi con pasta/riso/orzo/farro/crostini di pane ecc.	Minestre/minestrone/creme di verdure/passati di legumi senza pomodori con pasta/riso/orzo/farro/crostini di pane ecc.
Secondi piatti Pizza Torta salata	Pizza bianca con mozzarella / e verdure, ecc. Torta salata preparata senza pomodoro
Sformati o tortini	Sformati o tortini preparati senza pomodoro
Secondi piatti a base di carne o derivati: prosciutto cotto, crudo, bresaola	Tutti i tipi di carne, come da menù, cucinati senza pomodoro Polpette/polpettoni senza pomodoro
Secondi piatti a base di pesce	Tutti i tipi di pesce, come da menù, cucinati senza pomodoro
Secondi piatti a base di formaggio	Come da menù
Secondi piatti a base di uova (frittate, ecc.)	Uova sode, uova strapazzate, frittata preparata senza pomodoro
Secondi piatti a base di legumi	Tutti i tipi di legumi preparati senza pomodoro

Contorni: insalate/verdure cotte	Tutti i tipi di verdura cruda eccetto pomodori Tutti i tipi di verdura cotta preparata senza pomodoro
Frutta	Tutti i tipi di frutta fresca
Pane	Pane come da menù
Dessert: yogurt, budino, gelato, torte, ecc.	Come da menù
Condimenti	Olio extravergine di oliva, burro, sale marino iodato, aceto di vino, limone, erbe aromatiche, vino, ecc. come da ricettario ASL, eccetto pomodoro



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di derivati del pomodoro o di eventuali tracce.

Dieta per ALLERGIA ai LEGUMI e alla SOIA

La dieta speciale deve essere priva di fagioli, fave, piselli, ceci, lenticchie, cicerchie, fagiolini, lupini e soia.

Come condimenti utilizzare solo olio extravergine di oliva e burro quando previsto dal menù / ricettario.

La dieta speciale per allergia ai legumi prevede **l'eliminazione di tutti i prodotti e le preparazioni contenenti legumi o derivati:**

- **preparazioni contenenti legumi** (es. minestre, sughi, contorni, ecc.);
- **prodotti contenenti legumi o derivati:** minestre surgelate, minestre pronte all'uso, prodotti confezionati contenenti farina di carrube, olio di arachidi, oli e grassi vegetali idrogenati o meno, margarine, ecc.
- **tutti i derivati della soia e i prodotti che li contengono:** germogli di soia, olio di soia e di semi vari, miso, farina e latte di soia, formaggio di soia (tofu), salsa di soia, dadi ed estratti per brodo, lecitina di soia.

I legumi in minestra vanno SOSTITUITI con verdura (es. in caso di passato di legumi con pasta sostituire con passato di verdura senza legumi con pasta).

I legumi come secondo piatto vanno SOSTITUITI con uova o formaggio o affettato, tenendo conto dei secondi piatti già presenti nell'arco della settimana (es. in caso di piselli al prosciutto sostituire con prosciutto cotto oppure in caso lenticchie in umido sostituire con uova o formaggio).

Termini sulle etichette che indicano la presenza di proteine della soia:

addensanti
amido vegetale
gelatina vegetale
brodo vegetale, ecc.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza di derivati della soia o di eventuali tracce. Particolare attenzione a prodotti da forno, torte, merendine, cioccolato, prodotti dietetici.

Per le Merende alternare le seguenti proposte:

- ✓ **Pane comune** con miele o **marmellata senza derivati della soia (gelatina vegetale, ecc.)**
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) o frullato di frutta fresca con **pane comune o con crackers prodotti con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ Frutta fresca o succo di frutta (100% frutta) con focaccia **preparata con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ Yogurt intero bianco / alla frutta / con miele **senza derivati della soia (addensanti, ecc.)**
- ✓ Latte intero (caldo o freddo) con **pane comune o con crackers prodotti con olio di oliva preferibilmente extravergine**
- ✓ **Pane comune** con ricotta e zucchero o cacao
- ✓ **Pane comune** con prosciutto cotto
- ✓ **Gelati o sorbetti certificati senza soia e derivati (oli e grassi vegetali, addensanti, ecc.)**
- ✓ **Dolci preparati in sede con ingredienti consentiti o dolci pre-confezionati certificati senza soia e derivati (oli e grassi vegetali, ecc.).**

Ad ogni merenda possono essere serviti, come bevanda calda o fredda, Tè leggero o Tisane pre-confezionate (tiglio, frutti di bosco, rosa canina, ecc.) dolcificate con miele o zucchero.

Dieta per ALLERGIA alla VERDURA

Può riguardare uno o più verdure. Quelle che più frequentemente scatenano reazioni allergiche sono **melanzane, sedano, finocchi, carote e pomodori**. Per questi ultimi si rimanda al capitolo specifico (pag. 21).

E' necessario verificare sempre gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti dal menù, in particolare nel caso in cui vengano usati prodotti pre-confezionati.

La verdura che scatena allergia va SOSTITUITA con un'altra tipologia di verdura di stagione.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza delle verdure da eliminare o di eventuali tracce.

Particolare attenzione a minestroni pre-confezionati freschi, “pronti all’uso” o surgelati, contorni di verdura surgelati, paste ripiene, verdure di IV gamma (es insalate miste “pronte all’uso”), verdure di V gamma (contorni pre-cotti non surgelati), giardiniera, ecc.

Dieta per ALLERGIA alla FRUTTA

Può riguardare uno o più frutti. Quelli che più frequentemente scatenano reazioni allergiche sono **mela, pera, kiwi, ananas, banane, fragole, pesche e castagne**.

La frutta che scatena allergia va SOSTITUITA con un'altra tipologia di frutta di stagione, anche in caso di macedonia, frullati di frutta fresca, yogurt, ecc.



ATTENZIONE:

Si raccomanda di leggere sempre attentamente le etichette, in particolare gli ingredienti e le indicazioni che fanno riferimento alla presenza dei frutti da eliminare o di eventuali tracce.

Particolare attenzione a yogurt alla frutta, marmellate, dolci (biscotti, torte, crostate, ecc.), gelati, ecc.

(modulo A)

**RICHIESTA DI TABELLA DIETETICA MODIFICATA
PER INTOLLERANZA / ALLERGIA ALIMENTARE / ALTRA PATOLOGIA**

Io sottoscritto/a
genitore/tutore del bambino/a
nato/a il
residente nel Comune di
Via N°
N° telefono N° cellulare
iscritto alla scuola classe
nel Comune di
usufruisce del servizio mensa nei seguenti giorni: (specificare)

lunedì
mercoledì
venerdì

martedì
giovedì
tutti i giorni

CHIEDO

che vengano apportate modifiche alla tabella dietetica in vigore nella scuola sopra citata per l'anno scolastico

ALLEGO

la certificazione medica nel rispetto delle indicazioni riportate sul retro.

Il sottoscritto acconsente che l'ASL VCO tratti i propri dati personali (comuni e sensibili) purché tale trattamento sia svolto nei limiti imposti da leggi, regolamenti, alle Pubbliche Amministrazioni, per lo svolgimento dei fini istituzionali.

Data

Firma

N.B. IL PRESENTE MODULO VA COMPILATO IN TUTTE LE SUE PARTI E RESTITUITO AL RESPONSABILE DELLE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE / DELL'ISTITUTO, CHE PROVVEDERÀ AD INVIARLO ALL'ASL VCO - SIAN -STRUTTURA SEMPLICE DI NUTRIZIONE, PER GLI OPPORTUNI PROVVEDIMENTI.

TIPOLOGIE DI CERTIFICAZIONE MEDICA:

✓ ***Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata***

(la certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia *oppure in alternativa* dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia)

✓ ***Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare***

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia)

✓ ***Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare***

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN)

✓ ***Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia***

(la certificazione dovrà essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN sulla base di documentazione redatta da uno Specialista Ospedaliero)

(modulo B)

**COMUNICAZIONE DI VARIAZIONE DEL MENU'
PER MOTIVI ETICO - RELIGIOSI**

Io sottoscritto/a
genitore/tutore del bambino/a
nato/a il
residente nel Comune di
Via N°.....
N° telefono N° cellulare
iscritto alla scuola classe
nel Comune di
usufruisce del servizio mensa nei seguenti giorni: (specificare)

lunedì

mercoledì

venerdì

martedì

giovedì

tutti i giorni

CHIEDO

che vengano apportate modifiche alla tabella dietetica in vigore nella scuola sopra citata per l'anno scolastico eliminando dal menù i seguenti alimenti:

CARNE SUINA

PESCE

TUTTI I TIPI DI CARNE

ALTRO

Il sottoscritto acconsente che l'ASL VCO tratti i propri dati personali (comuni e sensibili) purché tale trattamento sia svolto nei limiti imposti da leggi, regolamenti, alle Pubbliche Amministrazioni, per lo svolgimento dei fini istituzionali.

Data

Firma

N.B. IL PRESENTE MODULO VA COMPILATO IN TUTTE LE SUE PARTI E RESTITUITO AL RESPONSABILE DELLA MENSA SCOLASTICA, CHE PROVVEDERÀ AD INVIARLO AL RESPONSABILE DELLA CUCINA E, PER CONOSCENZA, AL SIAN ASL VCO - STRUTTURA SEMPLICE DI NUTRIZIONE.



Comune di

Richiesta di dieta speciale per allergia alimentare accertata

La certificazione dovrà essere compilata da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia oppure **in alternativa** dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN solo sulla base di documentazione redatta da una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia. La diagnosi specialistica deve essere allegata in copia o disponibile a richiesta (riportare gli estremi).

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:.....

è **affetto/a** // presenta il seguente **quadro clinico**

.....

per il/la quale è **stato intrapreso e concluso**, dall'Unità Operativa della Rete Regionale di Allergologia ...
..... l'iter che ha condotto alla diagnosi di allergia alimentare. In base alle procedure diagnostiche eseguite, **il/la bambino/a è risultato essere ALLERGICO/A** al/i seguente/i alimento/i, che dovrà/dovranno pertanto essere escluso/i dalla dieta

(N.B. per le allergie alimentari accertate la dieta decadrà al termine dell'anno scolastico in corso):

- ☐ **proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati; alimenti contenenti proteine del latte);**

il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di **carne bovina**? ☐ SI ☐ NO

- ☐ **proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);**

il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di **carne di pollo**? ☐ SI ☐ NO

- ☐ **proteine del frumento e di tutti i cereali** che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (*orzo, farro, segale, kamut, avena*)

- ☐ **proteine del/i pesce/i** (*indicare il/i pesce/i allergenici*).....
indicare quale/i pesce/i sono invece ingeriti e tollerati:

- ☐ **proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide)**

- ☐ **frutta secca con guscio** (*indicare quale/i frutta secca è allergenica*).....
indicare quale/i tipo/i di frutta secca sono assunti e tollerati.....

- ☐ **kiwi (altra frutta fresca)**.....

- ☐ **altri allergeni alimentari**

....., il

Timbro del Medico con codice regionale, qualifica, titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono

Firma del Medico

Comune di

Richiesta temporanea di dieta speciale per sospetta allergia alimentare

(la certificazione deve essere compilata dal Pediatra del SSN o dal Medico di Medicina Generale del SSN o da un Medico di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:.....

Ha presentato il seguente **quadro clinico**

e **si intende intraprendere** un iter diagnostico volto a indagare l'eventuale presenza di ALLERGIA ALIMENTARE e per il quale è già in corso, o è stato concluso, l'iter diagnostico volto ad escludere altre patologie in diagnosi differenziale. **L'allergia alimentare è stata sospettata** in base a

- ☐ visita medica del curante
- ☐ visita medica di uno specialista non allergologo
- ☐ visita medica in occasione di accesso al Pronto Soccorso

Il/la bambino/a, in attesa della definizione diagnostica, dovrà temporaneamente (n° mesi 3) seguire una dieta priva del/i seguente/i alimento/i in attesa degli esiti degli accertamenti in corso/proposti.

- ☐ **proteine del latte vaccino (latte bovino e derivati; alimenti contenenti proteine del latte);**
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di **carne bovina**? ☐ SI ☐ NO
- ☐ **proteine dell'uovo (uovo e tutti gli alimenti contenenti proteine dell'uovo);**
il bambino manifesta sintomi anche in seguito ad ingestione di **carne di pollo**? ☐ SI ☐ NO
- ☐ **proteine del frumento** e di tutti i **cereali** che possano contenere proteine analoghe dal punto di vista allergenico (*orzo, farro, segale, kamut, avena*)
- ☐ **proteine dell/i pesce/i** (*indicare il/i pesce/i sospettati come allergenici*)
indicare quale/i pesce/i sono invece ingeriti e tollerati:
- ☐ **proteine della soia (o altre leguminose comprese arachide)**
- ☐ **frutta secca con guscio** (*indicare quale/i frutta secca ha determinato sintomi*)
indicare quale/i tipo/i di frutta secca sono invece assunti e tollerati:
- ☐ **kiwi altra frutta fresca**
- ☐ **altri allergeni alimentari**

....., il

Timbro del Medico con codice regionale, qualifica e titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono

Firma del Medico



Comune di

Richiesta di dieta speciale per intolleranza alimentare

(la certificazione deve essere compilata dal medico pediatra del SSN o dal medico di medicina generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che (cognome e nome).....

Nato a: Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:

è affetto/a da

- ☐ **Malattia celiaca**
- ☐ **Intolleranza al lattosio primitiva**
- ☐ **Intolleranza al lattosio secondaria**
- ☐ **Favismo**
- ☐ **Altra intolleranza ai carboidrati**
- ☐ **Altri errori congeniti del metabolismo**

Intolleranza ad alimenti ricchi di amine vasoattive e/o di sostanze istamino-liberatrici. (**specificare quali alimenti appartenenti a tali categorie non sono clinicamente tollerati**.....

Intolleranza ad additivi alimentari e metalli (conservanti, antiossidanti, emulsionanti, aromi, coloranti, salicilati).

Specificare per quale/i, tra additivi alimentari e metalli, è stata dimostrata l'intolleranza:

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il.....

Timbro del Medico con codice regionale, qualifica, titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono

Firma del Medico

LINEE – GUIDA CERTIFICAZIONE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Malattia celiaca diagnosticata secondo i criteri internazionali; il certificato viene rilasciato da un Servizio di Gastroenterologia

Intolleranza al lattosio (deficit di lattasi) primitiva permanente congenita/tardiva: la diagnosi deve essere formulata in base all'esecuzione del breath test e/o test di Kerry prima e dopo carico di lattosio, presso una Struttura di Gastroenterologia.

Intolleranza al lattosio (deficit di lattasi) secondaria è transitoria (es. *post-enteritica*) la diagnosi può essere clinica e certificata dal PLS/MMG.

Le due voci sono distinte, in quanto nel primo caso la situazione è definitiva e la dieta viene attivata per tutto l'anno scolastico; nel secondo caso invece la dieta dovrebbe avere una durata limitata, per un massimo di tre mesi, da indicare nella certificazione. In caso di intolleranza protratta è opportuno impostare l'iter diagnostico previsto per il deficit permanente di lattasi.

E' utile specificare sempre il grado di intolleranza (lieve /grave).

Favismo: la diagnosi si basa sul dosaggio dell'attività della G6PDH e della G6PD e sul loro rapporto (opportuna conferma presso un centro di ematologia).

Altra intolleranza ai carboidrati (deficit di sucrali-isomaltasi, deficit di trealasi, malassorbimento di glucosio-galattosio): la diagnosi deve essere posta, in base al dosaggio e all'attività degli enzimi coinvolti presso un centro di gastroenterologia.

Altri errori congeniti del metabolismo: la diagnosi deve essere formulata, in base alla valutazioni biochimiche specifiche presso un centro di riferimento per le malattie metaboliche.

Intolleranza ad alimenti ricchi di amine vasoattive: la certificazione può essere compilata in via preliminare dal medico pediatra o dal medico di medicina generale del SSN; la diagnosi è di pertinenza di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Al certificato definitivo deve essere allegata la documentazione di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Intolleranza ad additivi alimentari e metalli: la certificazione può essere compilata in via preliminare dal medico pediatra o dal medico di medicina generale del SSN; la diagnosi è di pertinenza di una delle della Rete Regionale di Allergologia, sulla base dei test specifici (test di scatenamento orale in doppio cieco vs placebo per additivi). Al certificato definitivo deve essere associato il referto di una delle Unità Operative della Rete Regionale di Allergologia.

Rifiuto o avversione di un particolare alimento: nel caso in cui il bambino si rifiuti costantemente di assumere un alimento specifico in quanto non gradito o quando determina sintomi di avversione non si ritiene opportuna alcuna certificazione da parte del medico; sarà cura del genitore informare gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna (riproporre periodicamente l'alimento oppure non forzarne l'assunzione da parte del bambino); non è prevista alcuna sostituzione dell'alimento in questione.

Nel caso in cui dovesse essere comunque richiesta la sostituzione dell'alimento dovrà essere eseguito l'iter diagnostico previsto per le allergie alimentari; la sostituzione dell'alimento è condizionata all'esito positivo degli accertamenti.

Comune di

Richiesta di dieta speciale per altre patologie che necessitano di dietoterapia

(la certificazione deve essere compilata dal medico pediatra del SSN o dal medico di medicina generale del SSN)

CERTIFICAZIONE

Si certifica che.....

Nato a: il

Residente a: via:

Codice Fiscale o tessera sanitaria: Tel:

Scuola:.....

è affetto/a da:

- ☐ **Diabete**
- ☐ **Dislipidemie**
- ☐ **Obesità complicata**
- ☐ **Sovrappeso / Obesità semplice** *(nel certificato medico deve essere segnalata la condizione di sovrappeso oppure di obesità semplice. Per il bambino verrà mantenuto il menù previsto per la ristorazione scolastica, in quanto normocalorico e bilanciato per le diverse fasce di età. Verranno peraltro adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali volte a migliorare l'educazione alimentare del bambino sovrappeso o obeso).*
- ☐ **Stipsi**
- ☐ **Reflusso gastro-esofageo**
- ☐ **Malattia da reflusso gastro-esofageo complicata – esofagite - ulcera**
- ☐ **Gastrite e/o duodenite**
- ☐ **Colon irritabile – Colite**
- ☐ **Malattie infiammatorie croniche intestinali** (Specificare)
- ☐ Epatopatie – Colecistopatie (Specificare)
- ☐ Ipertensione (Specificare)
- ☐ Nefropatia – Calcolosi renale (Specificare)
- ☐

Il/la bambino/a deve pertanto seguire una dieta appropriata alla diagnosi.

....., il

Timbro del Medico con codice regionale, qualifica, titoli specialistici, indirizzo e numero di telefono

Firma del Medico

LINEE-GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE

- **Diabete** : Il Servizio specialistico di riferimento deve allegare al certificato di malattia anche lo schema dietetico.
- **Dislipidemie**: la diagnosi deve essere posta dal Servizio specialistico.
- **Obesità complicata** la diagnosi deve essere posta dal Servizio specialistico.
- **Sovrappeso / Obesità** semplice: nel certificato medico deve essere segnalata la condizione di sovrappeso oppure di obesità semplice. Per il bambino verrà mantenuto il menù previsto per la ristorazione scolastica, in quanto normocalorico e bilanciato per le diverse fasce di età. Verranno peraltro adottate da parte del personale scolastico e degli addetti alla ristorazione opportune modalità comportamentali volte a migliorare l'educazione alimentare del bambino sovrappeso o obeso.
- **Malattia da reflusso gastro-esofageo – esofagite – ulcera**: la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- Per il **Reflusso gastro-esofageo, Gastrite e/o duodenite, Stipsi, Colite – colon irritabile**, il certificato medico può anche essere redatto dal PLS/MMG e deve riportare la diagnosi e la durata del trattamento dietoterapeutico.
- **Malattie infiammatorie croniche intestinali**: la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- **Epatopatie – Colecistopatie**: la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Gastroenterologia.
- **Ipertensione** la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Nefrologia o Cardiologia, che deve fornire anche l'indirizzo dietetico.
- **Nefropatia – Calcolosi renale**: la diagnosi deve essere posta da un Servizio di Nefrologia che deve fornire anche l'indirizzo dietetico.

BIBLIOGRAFIA

- *L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti)*, S.I.N.U. (Società Italiana di Nutrizione Umana), 1996;
- *Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana*, I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca, per gli Alimenti e la Nutrizione), Roma, 2003;
- *Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica*, Regione Piemonte, marzo 2007. Scaricabile dal sito: www.regione.piemonte.it;
- *Documento redatto dal gruppo di lavoro istituito dalla Regione Piemonte (con Determinazione Dirigenziale n.129 del 19.09.2006) per rendere omogeneo l'approccio territoriale alla diagnosi e gestione delle allergie/intolleranze alimentari*, marzo 2007;
- *Linee Guida per la Gestione di Diete Speciali nella Ristorazione Scolastica*, ASL 1 Provincia di Milano, Dipartimento di Prevenzione, U.O.C. Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, marzo 2007;
- *Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Dietetiche Applicate*, P. Binetti, M. Marcelli, R. Biasi, Società Editrice Universo, Roma, 2008;
- *Igiene Alimenti e Nutrizione Umana. La Sicurezza Alimentare*, C. Roggi, G. Turioni, Edizioni Mediche Scientifiche, Roma, 2003;
- *Prontuario AIC degli Alimenti*, Associazione Italiana Celiachia, 2009. Scaricabile dal sito: www.celiachia.it