

ROMA



Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici
Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI CAPITOLINI, NELLE SEZIONI PONTE, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA COMUNALI E STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO SITE NEL TERRITORIO DI ROMA CAPITALE, IN CONFORMITÀ AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020. LOTTI PRESTAZIONALI E TERRITORIALI N.15

PERIODO 1° SETTEMBRE 2021 – 31 LUGLIO 2026

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE
E A CARATTERE ETICO–RELIGIOSO**

**Allegato Tecnico n. 4
al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale**

P.O. Pianificazione, programmazione, governo, monitoraggio
ed efficientamento del servizio di ristorazione educativo – scolastica
nei nidi, nelle scuole dell’infanzia e nella scuola dell’obbligo

Sabrina Scotto di Carlo

Premesse

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "diete speciali per motivi di salute" per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici e per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

Le diete speciali per motivi di salute, per patologia e per intolleranze e/o allergie alimentari richiedono la presentazione del modello 2, compilato e firmato dal medico, per la corretta formulazione dello schema dietetico o, in sostituzione, di un certificato medico debitamente redatto e riportante tutte le informazioni richieste dal modello suddetto.

Nel caso delle intolleranze e/o allergie, trattandosi di menu base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale per motivi di salute.

L'adeguamento di qualità e quantità è invece realizzato se previsto nella patologia specifica.

Secondo l'indicazione e il tipo di patologia, allergia e/o intolleranza, la dieta speciale per motivi di salute prevede il confezionamento della pietanza o dell'intero pasto a parte, garantendo la sicurezza del piatto preparato e l'assenza di contaminazioni successive.

L'O.E.A. è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti nel rispetto della normativa europea e nazionale in tema di legislazione e sicurezza alimentare.

L'O.E.A., su richiesta del Municipio territorialmente competente, deve rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali per motivi di salute devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio contrassegnati con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato; se si utilizzano, come contenitori monoporzione, le vaschette in alluminio l'O.E.A. dovrà provvedere al trasferimento della preparazione dedicata nel piatto, come previsto dall'art. 5 dell'Allegato tecnico n. 5.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa fino al momento del consumo.

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare – Alimenti senza glutine-, predisposto dal Ministero della Salute.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti).

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche alle quali il personale dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Indicazione per diete speciali per motivi di salute

Indicazioni per diete “leggere”

Le diete “leggere” possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le diete “leggere” del menu di ristorazione scolastica sono costituite da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patate o carote lessate,
- mela.

Per le grammature bisogna attenersi alle indicazioni contenute nell'Allegato tecnico n. 2, corrispondenti alla relativa fascia di età del bambino.

Nel caso in cui la dieta “leggera” fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute.

Per quanto riguarda la dieta leggera per i bambini frequentati il nido si rimanda a quanto riportato nell'Allegato tecnico n. 2 del C.S.D.P.

Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino

L'allergia alle proteine del latte vaccino (A.P.L.V) è una reazione di ipersensibilità nei confronti del latte vaccino basata su specifici meccanismi immunologici (World Allergy Organization). Rappresenta la più frequente e conosciuta allergia alimentare in età pediatrica, causata dalla risposta del sistema immunitario che reagisce in maniera anomala alle diverse proteine presenti nel latte vaccino e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Il trattamento dell'allergia alle proteine del latte vaccino consiste nell'eliminazione di caseina, α -lattoalbumine e β -lattoglobuline dall'alimentazione; ciò impone un'accurata lettura delle etichette in cui la presenza degli allergeni deve essere obbligatoriamente indicata ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del relativo allegato II.

Questo regime dietetico potrebbe essere, altresì, richiesto in fase di accertamento diagnostico, per cui su chiara indicazione medica deve essere applicata l'eliminazione delle proteine interessate anche nei casi di sospetta A.P.L.V..

Per i neonati non allattati al seno è necessario un latte in formula sostitutivo:

- Formula base di idrolisati spinti di caseine e di siero proteine;
- Formule vegetali a base di proteine isolate della soia;
- Formule vegetali a base di proteine idrolizzate del riso,
- Miscele di aminoacidi (forme più severe).
- Relativamente agli alimenti lattei alternativi si può far riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (sia in polvere sia fresco, sia scremato sia intero);
- burro;
- yogurt;
- formaggi compresi quelli stagionati;
- biscotti (contenenti latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato;
- creme e dolci di pasticceria, gelati, frappè, budini, etc.;
- panna, besciamella;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo -vitellone -vitello -bresaola);
- pane al latte;
- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;
- paste ripiene;
- salumi ed insaccati in genere (contenenti latte in polvere).

Indicazioni per intolleranza al lattosio

L'intolleranza al lattosio è causata dal deficit della lattasi, l'enzima coinvolto nella digestione e conseguente assorbimento del lattosio, che è il principale zucchero del latte animale, compreso quello materno, presente anche in altri prodotti caseari o derivati del latte. Questa sostanza è utilizzata, altresì, come conservante; ciò impone un'accurata lettura delle etichette in cui la presenza del lattosio deve essere obbligatoriamente indicata ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del relativo allegato II. L'intolleranza al lattosio può essere primaria oppure secondaria o transitoria, ma in tutti i casi l'unica terapia è l'esclusione dalla dieta degli alimenti contenenti lattosio per un periodo definito o permanente a seconda dell'indicazione medica.

La dieta povera di lattosio deve prevedere l'esclusione di:

- latte (eccetto quelli definiti "senza lattosio");
- latticini e formaggi freschi e/o molli (scamorza, fiordilatte, mozzarella, provola, stracchino, ricotta, certosa, ecc ...);
- panna da condimento o per dolci, panna acida, besciamella;
- gelati, frappè, creme per dolci, biscotti contenenti latte o burro, pane al latte, paste ripiene, ...;
- carni trasformate contenenti lattosio (prosciutto cotto, salame, wurstel, ...);
- alimenti cucinati o preparati con aggiunta di latte o altri condimenti vietati;
- altri alimenti contenenti lattosio.

I formaggi a lunga stagionatura, quali pecorino e parmigiano, sono di norma ben tollerati, la loro esclusione o un'assunzione consentita esclusivamente con un definito periodo di stagionatura dovrà essere, dunque, riportata nel certificato medico. È consentita, inoltre, la somministrazione di carni vaccine, eccetto nei casi in cui il lattosio sia stato usato come coadiuvante tecnologico nei processi di trasformazione.

Si ricorda, infine, che essendo l'intolleranza al lattosio dose dipendente il grado di tolleranza nei confronti degli alimenti contenenti piccolissime quantità di lattosio, come ad esempio lo yogurt, è variabile da soggetto a soggetto per cui la possibilità di assunzione deve essere specificatamente indicata sempre nella certificazione medica.

In mancanza di indicazioni dettagliate da parte del medico è bene attenersi, comunque, al principio di precauzione e adottare, di conseguenza, un atteggiamento prudentiale nell'elaborazione della dieta speciale.

Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

L'allergia e/o intolleranza al frumento è una reazione immunitaria dell'organismo a diverse proteine del frumento. Il regime dietetico da adottare prevede l'eliminazione del frumento (grano) dall'alimentazione, quindi, sono vietati: grano tenero, grano duro, spelta e farro compresi i cosiddetti grani antichi quali Khorasan (o kamut) o enkir e tutti gli alimenti che li contengono (farina, pane e prodotti da forno, pasta, dolci, oli vegetali e ogni alimento in cui siano utilizzati come ingredienti). È necessaria una particolare attenzione in quanto le farine di frumento sono spesso utilizzate come coadiuvante tecnologico nella preparazione di molti alimenti (ad esempio carni conservate e insaccati), per cui per ogni prodotto utilizzato si deve sempre consultare la lista degli allergeni presente in etichetta e la relativa scheda tecnica.

Tale forma di intolleranza e/o allergia non comporta necessariamente l'allergia anche ad altri cereali, che risultano invece nocivi in caso di celiachia, come segale e orzo. In ogni caso sarà il medico o l'allergologo a stabilire caso per caso se sarà necessaria anche la loro eliminazione dalla dieta.

Nell'allergia e/o intolleranza al glutine e nella celiachia, invece, si ha una reazione immunomediata nei confronti del glutine, un complesso proteico presente in diversi cereali quali: frumento (grano), avena, farro

(monococco e spelta), kamut, orzo, segale, triticale. Questi cereali devono essere eliminati dalla dieta, e possono essere sostituiti da alimenti naturalmente privi di glutine quali riso, mais, miglio, manioca, quinoa e grano saraceno, oltre ad alimenti industriali senza glutine, come ad es. farine senza glutine che sostituiscono quella di grano, pane senza glutine, pasta senza glutine, biscotti senza glutine, cracker senza glutine, grissini senza glutine, fette biscottate senza glutine, merende senza glutine, che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata.

La scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Registro Nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare – Alimenti senza glutine - predisposto dal Ministero della Salute.

Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che l'O.E.A. applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre, occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. È bene sapere quali alimenti utilizzare e come evitare involontarie contaminazioni da glutine.

Tali misure assumono significato ancora maggiore se si considera che, durante la produzione del piatto completo, possono verificarsi pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. È dunque possibile che, soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati, da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato. Se, ad esempio, nel medesimo tavolo o pentolame viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo è necessaria molta cura nel preparare i menu idonei, secondo processi di lavorazione definiti e controllabili in ogni fase.

Di seguito gli alimenti da evitare:

- Avena, frumento (grano), farro (spelta e monococco), kamut, orzo, segale, triticale, sorgo;
- Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- Pane, pasta, pancarré, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, crackers, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, crêpes preparate con cereali vietati, muesli;
- Cioccolato con cereali;
- Couscous da cereali vietati;
- Germe di grano;
- Crusca dei cereali vietati;
- Latte e yogurt contenenti cereali o malto dei cereali vietati o ai biscotti;
- Besciamella con cereali vietati;
- Cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- Frutta secca infarinata con cereali vietati;
- Lievito naturale o lievito madre o lievito acido;
- Seitan.

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 p.p.m. con pericolo di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti e i processi di lavorazione. Tra questi alimenti figurano, per esempio: salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili ecc.

Indicazioni per la Sindrome dell'Allergia Sistemica al Nichel (S.N.A.S.)

Il nichel è un metallo molto diffuso nell'ambiente, nel suolo e nell'acqua ed è un costituente di numerose leghe metalliche. Nel nostro organismo arriva per inalazione di polveri, per contatto con oggetti metallici o per ingestione di cibi che lo contengono. La quantità di nichel contenuta nei cibi dipende, quindi, dai terreni in cui sono stati coltivati e dagli oggetti con cui sono entrati in contatto (barattoli e/o stoviglie). Per la cottura dei cibi, destinati ad utenti con Sindrome dell'Allergia al Nichel, quindi, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro; anche l'acciaio inox 18/0 e 18/C è generalmente sicuro.

In caso di Sindrome dell'Allergia Sistemica al Nichel è importante limitare il più possibile l'assunzione di nichel con l'alimentazione per ridurre la frequenza e l'intensità dei sintomi.

Il contenuto di nichel degli alimenti è estremamente variabile, ma risulta decisamente maggiore in cibi di origine vegetale, mentre la presenza in quelli di origine animale è sempre modesta.

Di seguito l'elenco, orientativo e non esaustivo, degli alimenti da evitare:

- Farina integrale di grano e mais, granturco;
- Legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- Pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi, cavoletti di Bruxelles;
- Soia;
- Nocciole, rabarbaro, arachidi, mandorle;
- Pere, uva;
- Tè, cacao e cioccolato e tutti i dolci e snack a base di cioccolato e cacao;
- Lievito in polvere;
- Alimenti in scatola;
- Vino, caffè.

L'elenco proposto potrebbe non essere applicabile a tutti i soggetti, sarebbe opportuno in caso di S.N.A.S. che il medico indicasse nel dettaglio gli alimenti da eliminare, essendo il grado di tolleranza variabile da persona a persona.

Indicazioni per allergia all'uovo

L'allergia all'uovo rappresenta una forma piuttosto comune in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente con l'età.

Sono numerose le proteine dell'uovo che possono scatenare la reazione allergica, la maggior parte di queste si trova nell'albumine dell'uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l'eliminazione del solo albumine è sufficiente a ridurre l'allergenicità, poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo; per tale motivo le aziende produttrici devono dichiarare in etichetta la presenza non solo dell'uovo o di sue eventuali tracce, ma anche quella dei suoi molteplici derivati, quali: albumina, globulina, livetina, ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina, ovomucoide, ovovitellina, vitellina, lisozima, lecitina di uovo E 322,

È, dunque, fondamentale ai fini dell'elaborazione della dieta speciale esaminare nel dettaglio le schede tecniche dei prodotti e fornire esplicita indicazione agli operatori del settore di leggere sempre attentamente le etichette.

Di seguito gli alimenti da escludere dalla dieta:

- uovo intero;
- alimenti in cui l'uovo è usato come ingrediente (pasta all'uovo, pasta ripiena, dolci, merendine, budini, biscotti, prodotti di pasticceria, gelati, creme, salse, maionese, zuppe commerciali, ...);
- Carni di pollo, tacchino e volatili in genere;
- Carni in scatola, salsicce e ripieni di carne, pasticci di carne già pronti (hamburger, polpette, carne impanata...);
- formaggi contenenti lisozima, come Grana Padano, Provolone, Montasio, Asiago;
- Preparazioni con impanature e pastelle;
- Mela;
- Tutti gli alimenti contenenti i derivati dell'uovo.

Indicazioni per allergia alla frutta secca (o a guscio)

L'allergia alla frutta secca o a guscio è una delle forme allergiche alimentari più diffuse e si può manifestare in diversi modi. I soggetti possono risultare allergici a un solo tipo di frutto o manifestare reazioni allergiche a diverse varietà di frutto.

I frutti a guscio sono numerosi, in questo gruppo di alimenti sono compresi nocciole, mandorle, arachidi, noci, noci Pecan, noci di Macadamia (noci del Queensland), noci del Brasile, anacardi, castagne, pistacchi, pinoli, semi di zucca, semi di girasole e sesamo.

Questi gli alimenti da evitare:

- dolci, cioccolato, gelato con frutta secca;

- salsa di noci, pesto e creme a base di frutta secca;
- olio e grassi vegetali: semi di girasole, olio di arachide;
- cereali e prodotti a base di grano (cereali per la colazione, barrette ai cereali, muesli).

In questa forma di allergia assume particolare rilievo la lettura della scheda tecnica del prodotto, delle etichette, ma anche degli ingredienti. Se è facile, infatti, escludere dall'alimentazione la frutta secca in quanto tale, essa può essere presente in molti cibi, anche solo in tracce o eventuali tracce, che in alcuni casi si possono ritrovare negli alimenti più impensati soprattutto quelli pronti al consumo.

Favismo

Il favismo è una patologia genetica dovuta ad un difetto enzimatico. La dieta deve escludere completamente fave e piselli e tutti i preparati che li contengono (es. verdure miste surgelate per minestrone).

Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute, quali: diabete, ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc. In questi casi è necessario che il certificato medico sia molto dettagliato nell'indicazione dietoterapica in base alla valutazione effettuata dal medico. Non sono sufficienti indicazioni generiche quali: dieta ipocalorica, dieta ipolipidica o iposodica, ma devono essere specificati nel dettaglio gli alimenti concessi e da limitare e/o escludere. Nei casi più complessi sarà possibile allegare il piano dietoterapico da associare e adeguare al menu della ristorazione educativo-scolastica.

Esistono, infine, patologie dovute a deficit congeniti metabolici, in questi casi la terapia alimentare riveste un ruolo vitale, per cui è indispensabile che lo specialista elabori un piano dietetico dettagliato costruito sui menu destinati all'alimentazione del bambino a scuola.

Indicazioni per diete speciali per motivi etici/religiosi

Premessa

In caso di richieste di dieta speciale per motivi etico/religiosi, l'O.E.A. deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menu alternativi predisposti dal personale dietista dell'O.E.A., la cui composizione deve rispettare la struttura del menu ordinario, con le quantità previste dalle tabelle dietetiche di cui all'allegato tecnico n. 2. I menu dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale/economico del menu ordinario.

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione.

È pur vero che i bambini di altre culture si adattano con estrema facilità alle abitudini alimentari del nostro Paese e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio cittadino alle quali il personale dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di pari valore nutritivo al menu ordinario, che osservi le seguenti indicazioni.

Alimenti da evitare:

- Tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni.

Tali alimenti possono essere sostituiti da:

- Pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Indicazioni Religione Cristiano-Ortodossa

Nel periodo 15 novembre -24 dicembre sono vietati i seguenti alimenti: carne, latte, uova e tutti i loro derivati. Lo stesso divieto è valido nel periodo quaresimale e tutti i mercoledì e venerdì.

Indicazioni Religione Ebraica

Di seguito vengono riportate le indicazioni da tener presenti nella predisposizione dei menu per la Religione Ebraica:

- a) Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- b) Prevedere stoviglie diverse per pasti a base di carne e pasti a base di latte e derivati (formaggio, burro, ecc.);
- c) Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti ed in pasti diversi;
- d) Durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
- e) Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti proibiti:

- Pane al latte e dolci conditi con grasso animale;
- Latticini e carne nello stesso pasto;

- Latte e parmigiano nella preparazione di polpette o polpettoni;
- Formaggi prodotti con caglio animale;
- Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue;
- Crostacei e molluschi;
- Pesce senza scaglie, lische e pinne;
- Grasso animale;
- Alimenti e bevande che contengono additivi;
- Carne di maiale compreso il prosciutto;
- Carne di coniglio;
- Carne di cavallo;
- Carne proveniente da animali non macellati secondo la procedura ebraica.

Alimenti permessi:

- Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta), purché non contenenti latte;
- Latte fresco di giornata;
- Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi;
- Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche;
- Carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale;
- Bresaola di manzo;
- Pesce di mare: purché con pinne, squame e lische;
- Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- Burro quando non abbinato a carne;
- Verdura e frutta;
- Legumi e tuberi;
- Dolci: le preparazioni con latte sono considerate facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale.

Indicazioni Religione Induista

L'Induismo prevede il divieto di consumo della carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti:

- Carne non macellata secondo il rito islamico;
- Carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);

- Bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- Pane e dolci preparati con strutto e contenenti alcool anche in piccola quantità;
- Formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470 a E483, E542.

Alimenti permessi:

- Carne macellata secondo il rito islamico (halal);
- Ogni tipo di pesci e molluschi;
- Uova;
- Cereali e tuberi;
- Legumi;
- Verdura e frutta fresca.

Indicazioni per dieta vegetariana e vegana

La dieta vegetariana è una tipologia di alimentazione che esclude il consumo di tutti i tipi di carne, pesci, molluschi e crostacei e i prodotti di trasformazione industriale delle carni (insaccati, paté, sushi).

Questo tipo di dieta può assumere forme più o meno rigorose, dunque, si possono distinguere i seguenti modelli:

1. Dieta latte-ovo-vegetariano

esclude gli alimenti che derivano dall'uccisione diretta di animali sia terrestri sia marini, quali carne, pesce, molluschi e crostacei; ammette i prodotti animali indiretti come latte e derivati, uova e miele, oltre ad alghe, funghi (di cui fanno parte i lieviti) e batteri (come i fermenti lattici, nonché tutti gli alimenti di origine vegetale).

2. Dieta latte-vegetariana:

simile alla precedente, ma esclude anche le uova.

3. Dieta vegetariana o vegana

detta anche vegetariana stretta, esclude tutti i tipi di carne, prodotti della pesca, latte e derivati, uova, miele e altri prodotti delle api come la pappa reale; è permesso, invece, il consumo di tutti gli alimenti di origine vegetale.

Procedure per richiesta/rilascio diete speciali

Richiesta di dieta speciale per motivi di salute, etico-religiosi oppure reintroduzione di dieta libera

In caso di prima richiesta di dieta speciale, di rinnovo a seguito del passaggio al ciclo scolastico successivo, richiesta di modifica di dieta o di reintroduzione a dieta libera deve essere compilato il modello 1 e presentato al competente ufficio municipale dal genitore dell'utente oppure da chi esercita la potestà genitoriale ovvero da persona delegata. Solo in caso di richiesta di dieta speciale per motivi di salute, incluso il ritorno a dieta libera, il modello 1 deve essere corredato dal modello 2 ovvero da certificato medico redatto in base al predetto modello.

Si indica di seguito la modulistica nel dettaglio:

“Modello 1” (richiesta dieta speciale per motivi di salute o etici-religiosi): tale modello deve essere obbligatoriamente compilato in ogni sua parte dal richiedente genitore o chi esercita la potestà genitoriale, ovvero suo delegato.

“Modello 2” (certificazione di dieta speciale per motivi di salute e/o ritorno a dieta libera): tale modello deve essere obbligatoriamente compilato dal medico curante in ogni sua parte.

Verifica conformità e completezza dei certificati medici

I funzionari dietisti municipali hanno il compito di effettuare la verifica della conformità e completezza dei modelli 1 e 2 ovvero i certificati medici che devono essere redatti in modo chiaro, leggibile, intestati all'utente, riportare firma e timbro del medico, data di compilazione, diagnosi e/o gli alimenti e/o gli allergeni/ingredienti/sostanze da eliminare. Qualsiasi allegato deve essere menzionato nel certificato principale e intestato univocamente all'utente.

Rinnovi certificati medici diete speciali

I modelli 1 e 2 ovvero il certificato medico presentato per la richiesta di dieta speciale, si intendono validi per la durata di ogni ciclo educativo/scolastico (nido, infanzia, primaria e secondaria di I grado) o fino alla presentazione di nuova certificazione, che modifichi o annulli la precedente per sopraggiunte e mutate esigenze.

Nel passaggio, pertanto, dal nido alla scuola dell'infanzia, alla primaria e da questa alla secondaria di I grado, il genitore o chi eserciti la potestà genitoriale o persona delegata, è tenuto alla presentazione di nuovo certificato medico, come pure in caso di sospensione (reintroduzione della dieta libera) o modifica del menu speciale.

In caso di trasferimento dell'utente ad altra scuola, il genitore dovrà darne comunicazione scritta al competente ufficio municipale, compilando il modello 3. In tal caso non sarà necessario presentare nuova documentazione medica, in quanto già in possesso dell'Amministrazione Capitolina. Sarà cura del Municipio informare tempestivamente l'O.E.A. che gestisce il servizio di ristorazione scolastica del trasferimento dell'utente ad altra scuola.

Trasmissione delle richieste e dei certificati medici

Il Municipio provvederà a far pervenire all'O.E.A. di ristorazione, entro 48 ore dalla presentazione, le richieste di dieta speciale ed i certificati medici.

È fatto divieto assoluto al personale di cucina dell'O.E.A. di accettare certificazioni mediche presentate dai genitori presso i centri refezionali.

Tempistica di elaborazione della dieta

Entro cinque giorni lavorativi dal momento della ricezione del certificato medico, l'O.E.A. elaborerà la dieta personalizzata e ne trasmetterà copia ai Funzionari Dietisti municipali. Nel mese di settembre, quando l'affluenza delle richieste è maggiore, i giorni lavorativi per elaborare la dieta speciale diventano sette.

Resta inteso che nei giorni antecedenti l'elaborazione della dieta speciale, la dietista dell'O.E.A. di ristorazione dovrà fornire precise indicazioni alla cuoca per la preparazione di un pasto idoneo nel rispetto delle necessità nutrizionali dell'utente.

Nello schema dietetico elaborato, non devono essere riportate indicazioni generiche sulla categoria merceologica (per es. carne, formaggio, legumi ecc.), ma dovrà essere specificata la tipologia dell'alimento da somministrare che dovrà, in sede di preparazione del pasto, essere rispettata; solo per il pesce surgelato è consentita la possibilità di una doppia indicazione (es. merluzzo o limanda). Questa indicazione è valida anche per quanto riguarda l'elaborazione degli schemi dietetici relativi agli spuntini/merende e i cestini freddi.

Verifica dieta elaborata

Le diete speciali per motivi di salute e/o etico/religiose elaborate dal personale dietista dell'O.E.A. di ristorazione, devono essere trasmesse al Municipio territorialmente competente, nei tempi previsti al precedente capoverso, il quale si riserva il diritto, tramite i Funzionari Dietisti municipali, di richiedere eventuali modifiche o integrazioni.

Conservazione della documentazione presso i centri refezionali

Presso ogni centro refezionale, devono essere presenti le copie cartacee di tutte le diete speciali, intestate all'utente (nome, cognome, classe e/o sezione) e riportanti timbro e firma del dietista dell'O.E.A. responsabile della relativa elaborazione. Le stesse devono essere conservate in armadio e/o cassetto chiuso a cui hanno accesso gli organi di controllo e gli addetti del servizio al ristorazione dedicati alla preparazione delle relative pietanze destinate agli utenti con dieta speciale.

Deve, inoltre, essere presente un riepilogo degli utenti con dieta speciale, con l'indicazione della classe, la sezione, il tipo di allergia o intolleranza e/o patologia e/o scelta etico/religiosa, visionabile dal personale incaricato del controllo del servizio di ristorazione.