

SPECIFICHE PER DIETE DIFFERENZIATE

ALLEGATO IV

MENU PARTICOLARI	3
PROCEDURE SPECIALI PER CLASSI DI ETA' INFERIORI A 3 ANNI	3
DIETE DIFFERENZIATE	4
DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE	4
DIETE ETNICHE-RELIGIOSE	6
DIETE ETICHE	8

MENU PARTICOLARI

PROCEDURE SPECIALI PER CLASSI DI ETÀ' INFERIORI A 3 ANNI

Il servizio di refezione scolastica prevede la distribuzione di pasti a classi della *scuola primavera*. Con tipologia primavera si intendono classi di piccoli con fascia di età compresa da 15 a 36 mesi. Inoltre in alcuni plessi scolastici accedono alle classi dell'infanzia piccoli di età inferiore ai 36 mesi. Laddove i piccoli di questa fascia di età sono raccolti in una unica classe, verranno considerati, a richiesta del corpo insegnante, come classi primavera. Per questa categoria di piccoli utenti sono richieste, oltre a diverse esigenze nutrizionali, procedure particolari:

Dopo il 12° mese di età non vi sono differenze sostanziali nella modalità di preparazione dei pasti per i bambini; devono invece essere oggetto di corretta valutazione la consistenza ed il formato degli alimenti in rapporto alla variabilità della capacità di masticazione di ogni singolo bambino.

E' stata redatta una versione del menu ulteriormente adeguata alla età dei piccoli.

Lo schema dietetico è adeguato al fabbisogno del bambino se rapportato alle diverse età all'interno della fascia 0 - 3 anni ed alle sue capacità di masticazione. La presentazione ripetuta di un alimento agevola il superamento delle naturali "neofobie" (paure per tutto ciò che è sconosciuto) che il bambino presenta dopo i due anni di età).

È preferibile preparare alimenti estemporanei, cercando di evitare il più possibile le preparazioni industriali, variando tutti i piatti e alternando i metodi di preparazione e cottura.

Vanno rispettate anche le seguenti particolari procedure:

- Si chiede di garantire la fornitura di formati diversi di pasta per preparazioni asciutte ed in brodo (es. tempestina, risoni, stelline, pennette, fusilli, maccheroncini, gnocchetti, farfalline ecc.) al fine di assicurare una variabilità di proposte assolutamente sovrapponibile al modello alimentare proposto, ivi compresa la disponibilità di pastina agglutinata per i bambini più piccoli. In relazione, poi, alla presenza di residui chimici di pesticidi, nei cereali destinati all'alimentazione di lattanti e bambini fino al 36° mese di vita, si impone l'adempimento a quanto disposto dal D.P.R. n. 128/99 (regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati a lattanti e bambini) modificato dal D.P.R. n. 132/2000.
- Tutte le preparazioni devono essere adeguate alle capacità masticatorie per la età dei piccoli.
- La carne e gli affettati devono essere tagliati in piccolissimi pezzi. Gli ortaggi crudi e cotti devono essere sminuzzati.
- La carne ed il pesce (merluzzo, salmone, trota, sogliola) possono essere somministrati macinati o finemente tritati, previa cottura al vapore.
- Date le difficoltà operative della distribuzione (lo scodellamento, ad esempio in presenza dei piccoli ancora non abituati alle promiscuità della messa in tavola, può comportare pericoli per gli stessi) si richiede il confezionamento dei pasti in monoporzione, chiusa. La confezione non dovrà essere sigillata, date le difficoltà possibili nell'apertura del sigillo. Per le minestre e le zuppe è richiesta la scodella per evitare che i piccoli si versino addosso il cibo nel tentativo di mangiarlo.
- Dovranno essere forniti cucchiai e cucchiaini, in confezione monouso.

DIETE DIFFERENZIATE

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere la fornitura di “*diete differenziate*” per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, o per motivi sanitari o per diverse abitudini e regole alimentari debbono rispettare un'alimentazione riservata.

I menu base formulati per queste tipologie, dovranno rispettare per durata, frequenza e distribuzione degli alimenti, quantità e qualità degli ingredienti, rispetto degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, quanto già previsto nel menu standard allegato al CSA. Le singole preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero scolastico, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente

DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

DIETE PER ALLERGIE /INTOLLERANZA E PATOLOGIE

Come diete speciali per patologia, la cui richiesta va corredata annualmente da certificato medico, si intendono quelle per:

- allergie o intolleranze tra cui
 - celiachia

Per questa tipologia di diete gli interventi previsti riguardano solamente l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come “non idoneo”.

- patologie dismetaboliche (solitamente definite diete ricettate).
In questi casi la dieta, andrà redatta secondo le indicazioni del certificato medico.)
- Per garantire il controllo su possibili contaminazioni, nella produzione dei pasti delle diete speciali vanno seguite precise procedure:
- Le preparazioni vanno realizzate in zona dedicata, isolata dalle altre zone di lavorazione, identificata e con zona protetta per le preparazioni per diete celiachia
- Gli alimenti destinati alla preparazione delle diete differenziate devono essere mantenuti separati da tutti gli altri usati per comporre il menu base.
- Ogni vivanda va preparata e confezionata in contenitori monoporzione, in zona dedicata, riposta, del caso, su vassoi distinti, sui quali sia indicato il nome del bambino.
- Gli utensili e le attrezzature per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente usati per tale produzione.
- Il personale addetto alla preparazione deve lavarsi accuratamente le mani qualora avesse manipolato altri alimenti per evitare ogni possibile contaminazione crociata con allergeni.
- I pasti per le diete differenziate, vanno, ovviamente, confezionati in monoporzione, sigillati, e devono riportare chiaramente sull'etichetta il nome del bambino e la tipologia di dieta.
- Al momento della consegna dovrà essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina.
- Per evitare rischi di contaminazione crociata i prodotti per le diete differenziate potranno pervenire ai refettori già conditi, comprese anche le verdure crude. Nel caso si provvedesse al condimento vanno utilizzati utensili distinti e espressamente dedicati.
- È bene che la distribuzione per le classi cominci dai soggetti con diete speciali e prosegua successivamente con gli altri commensali: il bambino fruitore delle diete speciali deve essere servito sempre per primo:

- Il pasto deve essere consegnato al bambino dopo il suo riconoscimento da parte del personale addetto, di concerto con l'insegnante.
- L'Impresa, dovrà rispettare le procedure elaborate per la gestione del controllo e della tracciabilità delle diete speciali, compresi gli interventi correttivi in caso di errore (non conformità)

L'IMPRESA AFFIDATARIA DEVE PREDISPORRE UNA APPOSITA MODULISTICA DI TRACCIABILITÀ, CON EVIDENZIATE LE FASI DEL RELATIVO PROCESSO DI PRODUZIONE, PER PERMETTERE LA VERIFICA, IN TEMPO REALE, DELLA CORRETTA EROGAZIONE.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche alle quali il personale della ditta (nutrizionista o altra professionalità autorizzata) deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

FRUMENTO/GLUTINE

Da evitare	Alimenti alternativi
<p>in genere gli alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm (20 parti per mille) con rischio di contaminazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - avena, frumento (grano), farro, kamut, orzo, - segale, spelta, triticale, monococco; - farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati; - pane, pancarré, pangrattato, focaccia, piz-za, - cioccolato con cereali; - yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti; - latte ai cereali e ai biscotti; - besciamella con cereali vietati; - cibi infarinati ed impanati con cereali vietati; • frutta secca infarinata con cereali vietati; 	<p>Fare riferimento alle linee guida dettate dall'AIC : "Prontuario dei prodotti del commercio senza glu-tine"</p>

LATTE VACCINO (PROTEINE)

Da evitare	Alimenti alternativi
<ul style="list-style-type: none"> - latte vaccino (sia in polvere che fresco, sia scre-mato che scremato che intero) - burro; - yogurt; - formaggi; - biscotti (con latte o burro negli ingredien-ti); - cioccolato al latte; - gelati, budini - carne bovina (manzo - vitellone - vitello - bresaola). - prosciutto cotto (controllare ingredienti) 	<ul style="list-style-type: none"> - preparazioni a base di soia o di riso.

UOVO

Da evitare	Alimenti alternativi
<ul style="list-style-type: none">- uova e preparazioni- biscotti (la maggior parte);- carni come pollo, tacchino e volatili in genere;- polpettoni e polpette confezionati con uovo;- impanature e pastelle;- gelati, budini- mela.	

DIETA LEGGERA

Sarà sempre disponibile un menu leggero la cui somministrazione non prevede certificato medico

Comunemente definita “dieta in bianco” la dieta leggera è rivolta a quei soggetti che presentano transitorie situazioni di patologia.

In questi casi è necessario confezionare una dieta pressoché priva di grassi animali e di cibi vegetali ad alto contenuto di grassi saturi. Devono essere eliminati: burro, uova, latte intero e latticini (ad eccezione di formaggio grana ben stagionati o di ricotta magra di vacca); carni grasse e salumi; dolci contenenti grassi animali o vegetali ad elevato contenuto di grassi saturi: budini, creme, panna, gelati, cacao, burro di arachidi, cioccolato in genere. I condimenti dovranno essere usati a crudo, per ovviare alla scarsa digeribilità dei

Il menù per “dieta leggera” dovrà, essere preparato nel modo seguente:

- Primi piatti: pasta o riso, in brodo vegetale o asciutti, conditi con olio extra vergine di oliva o con olio , prezzemolo e qualche goccia di limone fresco . Eventualmente, è possibile aggiungere poco grana ben stagionato (almeno 24 mesi)
- Secondi piatti: carne magra o pesce, al vapore o lessati;
- Contorni: carote e patate lessate o stufate, condite con olio extra vergine di oliva a crudo e l'eventuale aggiunta di limone.
- Frutta: banana, mela

N. B. I soggetti che seguono questo tipo di dieta non devono essere sottoposti a qualsivoglia restrizione calorica in quanto risulterebbe del tutto priva di significato.

Solo per questo tipo di dieta è consentito l'impiego della linea di produzione “standard”

DIETE ETNICHE-RELIGIOSE

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. E' 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 laziale alle quali il consulente nutrizionista delle ditte si deve attenere nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Le imprese dovranno prevedere una linea di produzione dedicata (parallela alla linea normale) per evitare rischi di contaminazione con prodotti proibiti dalle regole religiose dei piccoli.

Alla fine, in fase di sporzionamento, l'impresa potrà procedere al confezionamento in monoporzione o multiporzione.

Vanno rispettate le seguenti indicazioni:

- per il condimento presso i refettori, vanno utilizzati utensili distinti e espressamente dedicati.
- i bambini fruitori delle diete differenziate per motivi etici/religiosi devono essere serviti, per evitare errori di identificazione prima degli altri commensali. Il pasto deve essere consegnato ai piccoli dopo riconoscimento da parte del personale addetto, di concerto con l'insegnante.

RELIGIONE ISLAMICA

Alimenti proibiti	Alimenti permessi
<ul style="list-style-type: none"> - carne non macellata secondo il rito islamico; - carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi); - pane e dolci preparati con strutto - formaggi realizzati con caglio non vegetale; 	<ul style="list-style-type: none"> - carne macellata secondo il rito islamico - ogni tipo di pesci e molluschi.
<p>Spesso alcuni genitori chiedono la eliminazione di tutti i tipi di carne: questa tipologia di menu sarà definita ISLAMICI NO CARNE – previo accordo potrebbe essere consentita: <i>carne macellata secondo il rito islamico (halal)</i>;</p>	

RELIGIONE INDUISTA /SIKHISTA

Alimenti proibiti	Alimenti permessi
<ul style="list-style-type: none"> - carne vaccina (vitello, vitellone, manzo). 	<ul style="list-style-type: none"> - vegetali, - legumi
<p>Alcuni induisti (sikhisti) si astengono totalmente dal consumo di prodotti di origine animale (carne, pesce, uova) queste diete sono unificabili con le diete vegane e vegetariane appresso indicate</p>	

RELIGIONE EBRAICA

Alimenti proibiti	Alimenti permessi
<ul style="list-style-type: none"> - 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; grasso animale; - alimenti e bevande che contengono additivi; - carne di maiale compreso il prosciutto; - carne di coniglio; - carne di cavallo. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. - pesce di mare: purché con pinne, squame e lisce; - oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo); - burro quando non abbinato a carne; - verdura e frutta;

DIETE ETICHE

In applicazione del regolamento per la ristorazione scolastica (art 13) si accettano richieste di diete per motivi etici quali quelle vegetariane e le vegane. Per queste ultime, in particolare se i bambini sono molto piccoli, si richiede una dichiarazione del pediatra di fiducia

DIETA VEGETARIANA/VEGANA

La dieta vegetariana, per definizione, esclude il consumo di tutti i tipi di carne (da suini, bovini, ovini, pollame, volatili da cortile, selvaggina, pesci e mammiferi acquatici, molluschi, crostacei ecc.). Sono ovviamente esclusi anche tutti i prodotti di trasformazione industriale delle carni (insaccati, pat , insaporitori o dadi,).

Nell'ambito dell'alimentazione vegetariana,   possibile fare riferimento a due modelli principali, che risultano essere i pi  diffusi :

MODELLO LATTO-OVO-VEGETARIANO esclude tutti i tipi di carne; include latte e derivati (formaggi e latticini), uova, miele e un'ampia variet  di tutti i gruppi di alimenti vegetali. In tale modello sono comprese anche le varianti latto-vegetariana e ovo-vegetariana.

MODELLO VEGANO : esclude tutti i tipi di carne, latte e derivati (formaggi e latticini), uova e miele;   consumata un'ampia variet  di alimenti vegetali.

Poich , questo tipo di dieta pu  risultare carente dal punto di vista nutrizionale, per garantire un giusto apporto di nutrienti si chiede di inserire frutta secca, semi, condimenti acidificanti. prodotti quali soia, seitan, germe di grano, gomasio, farine alternative (bulghur, avena...), anche se non indicati nell'allegato merceologico.