



COMUNE DI GENOVA

AREA SERVIZI

DIREZIONE SCUOLA E POLITICHE GIOVANILI

Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 8

**LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE E DEI
MENU' ALTERNATIVI**

1 di 15

ISTRUZIONE OPERATIVA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DIETE SANITARIE E MENU ALTERNATIVI PER MOTIVI ETICO RELIGIOSI PRESSO LE CUCINE

SCOPO

Lo scopo di questa Istruzione è descrivere i criteri di preparazione dei Menu Particolari da erogare per motivazioni sanitarie (su prescrizione medica), per motivi etici o per motivi religiosi (autocertificazioni).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa Istruzione si applica alle funzioni della Ristorazione coinvolte nel controllo, preparazione e distribuzione dei Menu Particolari da erogare agli utenti della Ristorazione.

RESPONSABILITA'

La presente Istruzione deve essere applicata dai Coordinatori Unità Operative e Cuochi/e delle cucine della Civica Amministrazione per l'erogazione di Menu Particolari e dal Personale delle Imprese Appaltatrici addetto alla preparazione e distribuzione.

Il Personale degli Uffici Territoriali sono preposti al controllo della corretta applicazione dell'Istruzione stessa.

Uffici Territoriali o l'Impresa Appaltatrice secondo la propria competenza, attiva Corsi di Formazione primaria al Personale di Cucina neoassunto, con evidenza documentale, in relazione alle Procedure/Istruzioni inerenti l'erogazione dei menu particolari.

Nel caso si verificano disguidi nell'applicazione della Procedura/Istruzione, Uffici Territoriali o l'Impresa Appaltatrice, secondo la propria competenza, attiva **Incontri Formativi Urgenti al Personale coinvolto**.

UND, in collaborazione con altri uffici della Ristorazione, effettua incontri informativi/formativi, presso le sedi scolastiche, aventi quale argomento "diete speciali a rischio anafilassi".

L'Impresa Appaltatrice deve inviare agli Uffici Comunali evidenza dei corsi effettuati.

DETTAGLIO ISTRUZIONE

Generalità

La Ristorazione garantisce l'erogazione di menu particolari per esigenze di carattere sanitario, religioso o etico dell'utenza, validi per l'intero anno scolastico, o per il periodo richiesto, redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica e/o dall'Ufficio Territoriale e dalle Imprese per quanto riguarda la gestione a terzi e il pasto veicolato.

Documentazione presente nelle Cucine a gestione diretta e a terzi

- L'Ufficio Territoriale fa pervenire ai/le cuochi/e gli **Elenchi Diete Codificate bambini e adulti** (UND.02.MO.01 – UND.02.MO.14) ad ogni revisione degli stessi.
- L'Ufficio Territoriale fa pervenire la “**Lista Diete e menu**”, (UND.02.MO.05) e l'eventuale “**Lista no condimento pasta e no parmigiano**” (UND.02.MO.15) e successivi aggiornamenti, per ogni scuola - a tutte le cucine a gestione diretta ed esternalizzata/centralizzata, agli Istituti scolastici da cui dipendono le sedi di Ristorazione Statali, (accertandosi che gli aggiornamenti siano presenti nelle rispettive sedi scolastiche, e alle Segreterie Scuole Comunali .
- L'Ufficio Territoriale provvede ad inviare il modulo **Richiesta Dieta/Menu** all'Impresa Fornitrice Pasti a Crudo.
- L'Ufficio Territoriale provvede ad inviare copia dei **Menu Particolari** di competenza all'Impresa Fornitrice e alle Segreterie scolastiche che ne forniscono copia alla Cucina a gestione diretta/gestione a terzi .

N.B.: Il Modulo UND.02 MO.15 – “*lista no condimento pasta e no parmigiano*” – si riferisce nello specifico a quelle richieste per le quali non si richiede alcuna certificazione medica.

Previa autocertificazione si può richiedere:

- 1) Che non venga somministrato parmigiano sui primi piatti (*solo qualora non sia già insito nel condimento*).
- 2) Che venga somministrata pasta all'olio piuttosto che al pomodoro o ragù o pesto.

Le richieste di cui sopra valgono solo per il Menu standard.

Per i menu F-N-P-Q-V si accetta la sola richiesta “no parmigiano sui primi piatti”

Preparazione e distribuzione dei Menù Particolari

Le diete vengono preparate giornalmente *a seguito dell'ordine effettuato da parte degli Operatori* presso la Sede di Ristorazione Scolastica, *che verifica la presenza dell'Utente richiedente.*

Cucine

- Ogni singola dieta viene distribuita in piatto monoporzione (quando il Menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
- Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo mensile UND.02.MO.03 (o modulo assimilabile aziendale).
- Protetta con idonea copertura (**campana per i celiaci**).
- Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta, compresa la merenda – ove prevista - (o con etichetta riportante i dati identificativi). **Per quanto riguarda confezioni di Yogurt, Budino ed affini,**

l'etichetta deve essere posta oltre che nella parte superiore anche in quella laterale della confezione.

La distribuzione delle diete (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- utilizzando contenitori ed utensili diversificati , quando necessario
- **dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05** con l'elenco degli utenti a dieta presenti (per le Imprese verificare anche la modulistica aziendale) nonché la lista **“no condimento pasta e no parmigiano”** UND.02.MO.15.
- servendo per primi i bambini con dieta sanitaria e menu particolari **“singolarmente”** verificando nome e preparazione, ed a seguire gli altri.
- nelle cucine a gestione diretta o esternalizzate/centralizzate il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la “spunta” dei menu particolari erogati, sul modulo mensile UND.02.MO.03 (o modulo assimilabile aziendale).
- il contenitore/piatto riportante tutti i dati identificativi deve essere aperto al tavolo dell'utente con dieta sanitaria o menu particolare, **solo dopo essere certi dell'identità dell'utente stesso.**

• Nel caso si verificano disguidi relativi alla preparazione e distribuzione dei menu particolari nelle cucine a gestione diretta i cuochi devono immediatamente contattare gli Uffici Territoriali.

Nelle cucine gestite dall' Impresa la comunicazione deve essere effettuata, oltre che agli Uffici Territoriali, anche all' Impresa Appaltatrice.

Sedi di ristorazione con pasti pronti veicolati

- Ogni singola portata dieta sanitaria viene distribuita in un contenitore monoporzione (quando il menu del giorno è diverso da quanto previsto dallo schema dietetico).
- Identificata per nome, classe e codice dieta sull'apposito modulo aziendale mensile redatto in coerenza con il modulo UND.02.MO.03
- Contrassegnata con pennarello colorato indelebile, indicante il nome dell'utente ed il codice dieta, compresa la merenda – *ove prevista* - o con etichetta riportante i dati identificativi.

La distribuzione dei menu particolari (come riportato anche sui cartelli affissi nei refettori) avviene:

- dopo aver raffrontato la Lista diete UND.02.MO.05 con l'elenco degli utenti a dieta presenti, nonché la lista “No condimento pasta e no parmigiano” UND.02.MO.15
- servendo per primi i bambini con diete sanitarie/menu particolari, **singolarmente** verificando nome e preparazione ed a seguire gli altri.
- il responsabile della distribuzione dei pasti dovrà effettuare giornalmente la “spunta” delle diete erogate sull'apposito modulo mensile redatto dalle aziende in coerenza con il modulo UND.02.MO.03.
- il contenitore monoporzione termosaldato riportante tutti i dati identificativi deve essere aperto al tavolo dell'utente e solo dopo essere certi dell'identità dell'utente stesso si procederà alla deposizione delle singole portate componenti la dieta sanitaria.

- Nel caso si verificano disguidi relativi alla distribuzione dei menu particolari il personale addetto deve immediatamente contattare gli Uffici Territoriali e l'Impresa Appaltatrice.

Autocontrollo igienico

Il cuoco della cucina diretta deve compilare la scheda di autocontrollo giornaliera nella quale sono specificate le fasi relative al corretto confezionamento e distribuzione dei menu particolari.

Modalità di preparazione e distribuzione diete per ALLERGIE GRAVI (CODICE ROSSO)

Procedura dieta a rischio: Allergie gravi (codice rosso)

- 1) Richiesta Dieta sanitaria con allegata certificazione medica e/o scheda identificativa secondo le Linee guida erogazione diete, da parte del genitore, nella quale devono essere chiaramente elencati gli alimenti non consentiti, il periodo di applicazione e il rischio di anafilassi. I certificati sprovvisti di tali indicazioni vengono respinti.
- 2) Se la dieta presenta rischi di "anafilassi", l'accoglimento dell'utente va effettuato congiuntamente da scuola e Ristorazione in accordo con la famiglia e la Medicina Preventiva di Comunità dell'Età Evolutiva per valutare l'effettiva capacità organizzativa Ristorazione/scuola.
- 3) Elaborazione Schema dietetico da parte dell'Ufficio Nutrizione e Dietetica o Uffici di Controllo Territoriale o Impresa Appaltatrice.
- 4) Consegna dello Schema dietetico e della Lista diete aggiornata (Modulo UND.02.MO.05, nella quale l'utente con allergia grave a rischio di vita venga evidenziato in "**grassetto**"), all'Impresa fornitrice, alle Segreterie Scolastiche che trasmettono l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico.
- 5) la scuola, secondo le linee guida erogazione diete, organizza incontri formativi/informativi, coinvolgendo la Medicina Preventiva di Comunità dell'età evolutiva l'Ufficio Nutrizione e Dietetica e gli Uffici Territoriali, rivolti alle insegnanti e al personale scolastico prima che l'utente venga accettato a scuola.
L'incontro va rinnovato ogni qualvolta l'utente cambi scuola.
Gli Uffici Territoriali informano ogni nuovo Dirigente scolastico/Responsabile Scuole Comunali relativamente alla Procedura.
L'evidenza di tali incontri deve essere documentata attraverso un verbale redatto da UND/Uffici Territoriali che provvedono a trasmetterlo all'Impresa Appaltatrice, alla Scuola e ai soggetti interessati.
- 6) La scuola deve assicurare che l'Utente occupi **SEMPRE** lo stesso posto a tavola.

7) La Ristorazione o l'Impresa, per quanto di competenza, forma il Personale addetto alla cucina e alla distribuzione del pasto e della merenda – *ove prevista*.
Sia resa disponibile evidenza documentale della formazione svolta

Preparazione e distribuzione cucine dirette (gestite con personale comunale o aziendale)

Approvvigionamento

2) Il Centro Fornitura Derrate dell' Impresa invia gli alimenti costituenti la dieta dell'Utente presente nella lista diete aggiornata (Modulo UND.02.MO.05) accompagnati dal un **Modulo riepilogativo giornaliero diete** che deve riportare con esattezza gli alimenti destinati alle diete.

Ricevimento e preparazione derrate a scuola

Preparazione dieta

- 1) Il/la Cuoco/a verifica la corrispondenza tra gli alimenti ricevuti e quelli previsti dallo Schema dietetico dell'Utente.
- 2) Ogni mattina il personale di cucina provvede ad inserire il materiale (tovaglietta, piatti, bicchieri e posate) per l'intera giornata alimentare in un sacchetto per alimenti riportante il nominativo dell'utente.
- 3) Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri destinati a comporre il menu base.
- 4) Ogni vivanda costituente la dieta va confezionata a parte e riposta in apposito contenitore/sacchetto (recante il nome e la classe del bambino/a) il quale va collocato su apposito vassoio.
- 5) Gli utensili utilizzati per il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale preparazione
- 6) Il Personale addetto alla preparazione deve sempre lavarsi accuratamente le mani durante la preparazione e distribuzione della dieta e comunque **SEMPRE DOPO AVER TOCCATO ALTRI ALIMENTI** (anche il Personale della scuola e gli Insegnanti).

Progetto Fruttometro

Successivamente alle fasi di preparazione frutta/dessert il/la Cuoco/a deve:

- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa
- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuire l'alimento all'utente
- siglare apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

Confezionamento del pasto

Dopo aver preparato ogni singola portata il/la Cuoco/a:

1) Provvede ad identificarla coprendola con alluminio e apponendo etichetta riportante il nominativo dell'utente e il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi), anche nel caso in cui gli alimenti componenti il pasto siano uguali al menu standard somministrato agli altri utenti (es.: se per tutti è prevista la banana, quella dell'Utente deve essere identificata).

2) Sigla il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta preparazione.

Distribuzione

1) Il/la Cuoco/a dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 con l'elenco degli Utenti presenti deve

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

2) Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio

3) Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta.

4) Siglare il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che attesta corretta distribuzione

Distribuzione merenda (ove prevista)

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

1) Il/la Cuoco/a inserisce, l'idonea merenda prevista, in contenitore richiudibile sul quale apporrà etichetta indicante il nome dell'utente ed il codice dieta (o con etichetta riportante i dati identificativi).

2) Il Personale aziendale addetto alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante

- distribuisce l'alimento all'utente
- sigla apposito modulo di corretta esecuzione della procedura

NOTA: MAI DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione

Vigilanza da parte delle insegnanti

Distribuzione scuole con pasti pronti veicolati

Progetto fruttometro

L'Impresa, deve :

- accertarsi che l'alimento sia permesso, come da Schema dietetico
- inserire in contenitore richiudibile/sacchetto sul quale apporrà etichetta nominativa
- inviare alla Scuola

Il personale scolastico deve:

- identificare l'utente mediante richiesta all'insegnante
- distribuire l'alimento identificato all'utente

Distribuzione

- L'Addetta mensa dopo aver raffrontato la Lista diete modulo UND.02.MO.05 e modulo aziendale con l'elenco degli Utenti presenti deve:

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Trasportare in refettorio le singole portate con apposito vassoio
- Accertare l'identità dell'Utente mediante richiesta all'Insegnante di sezione, conseguentemente procedere a servire il piatto dieta.
- Siglare sia il modulo UND.02.MO.03 erogazione mensile diete pranzo e merende che il modulo aziendale, attestanti corretta distribuzione.

Distribuzione merenda (ove prevista)

SERVIRE SEMPRE L'UTENTE PER PRIMO

- Il Personale scolastico preposto, alla distribuzione identifica l'utente mediante richiesta all'insegnante
- Il Personale distribuisce l'alimento identificato all'utente.

NOTA: MAI DISTRIBUIRE FRUTTA EVENTUALMENTE AVANZATA DAL GIORNO PRECEDENTE

Consumazione

- Vigilanza da parte delle insegnanti

Archiviazione /registrazione

Il modulo UND.02.MO.03 correttamente compilato dai cuochi delle cucine dirette viene archiviato dagli Uffici Territoriali referente della scuola presso gli Uffici Territoriali. Copia della Modulistica dell'impresa deve essere a disposizione del Personale Comunale (presso la cucina esternalizzata) per gli eventuali controlli.

I documenti e le registrazioni relative alla documentazione codificata della Qualità devono essere mantenute per **3 anni** se non diversamente definito da norme e leggi in materia e/o da requisiti contrattuali

SCUOLA INFANZIA – SEZIONE PRIMAVERA - SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1^ GRADO IN COABITAZIONE CON SCUOLA INFANZIA

ALTERNATIVE PER DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE (A/B 19)

PRIMI PIATTI : Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

PIZZA MARGHERITA : Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

CONTORNI: Le alternative a tutti i contorni sono-: patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote, biette, zucchine, fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

DESSERT E MERENDE (le Merende solo per Sezione Primavera): L' alternativa a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

PANE COMUNE: Le alternative sono gallette di riso, gallette di mais o crackers.

	Menu 1° settimana	Menu 2° settimana	Menu 3° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile)
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza , formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino e mozzarella) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prosciutto cotto/ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Bocconcini di pollo agli aromi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta, stracchino mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bresaola ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggiofresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini pollo gli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo gli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Uccelletto di vitellone 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza ai ferri o agli aromi ▪ Pollo ai ferri o agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Prosciutto cotto
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino , mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Tonno al naturale o sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bresaola/Prosciutto cotto ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Prosciutto cotto/Bresaola ▪ Lonza ai ferri o agli aromi
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi ▪ Tonno al naturale o sott'olio ▪ Bocconcini di lonza ai ferri o al vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o agli aromi ▪ Parmigiano reggiano ▪ Formaggio fresco(casatella, primo sale, ricotta, stracchino, mozzarella,scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Prosciutto cotto
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino,mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco(casatella , primo sale, ricotta, stracchino,mozzarella, scamorza, formaggio spalmabile) ▪ Parmigiano reggiano ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Uccelletto di vitellone

* prodotto surgelato

Si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti o tecniche di cottura utili al fine di garantire la massima appetibilità dei piatti dietetici.

NIDO D'INFANZIA DIVEZZI E SCUOLA INFANZIA IN COABITAZIONE CON NIDO

ALTERNATIVE per Diete personalizzate (A/B 19)

PRIMI PIATTI Le alternative a tutti i primi piatti previsti nel menu sono le seguenti: pasta di grano duro o pasta di mais o riso all'olio o al pomodoro e parmigiano compatibilmente alla produzione giornaliera.

PIZZA MARGHERITA Quando prevista come primo o secondo piatto può essere sostituita con: Pizza Bianca (con solo formaggio) o Pizza Rossa (con solo pomodoro).

CONTORNI Le alternative a tutti i contorni sono : patate lessate o insalata verde o verdure lessate (carote- biette- zucchine fagiolini ecc) compatibilmente alla produzione giornaliera.

DESSERT E MERENDE L'alternativa a tutti i dessert e alle merende è la frutta fresca qualora non sia possibile inserire un dessert o una merenda compatibile con le esclusioni richieste dalla dieta.

PANE COMUNE Le alternative sono gallette di riso, gallette di mais o crackers.

	Menu 1° settimana	Menu 2° settimana	Menu 3° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di lonza al vapore o agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con riso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza bianca o pizza rossa <p>Come 2° piatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Petto di pollo al vapore o ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Fesa di tacchino ai ferri o agli aromi ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o a vapore
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con riso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza bianca o pizza rossa ▪ Come 2°piatto: ▪ Formaggio fresco (casatella , primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

* prodotto surgelato

	Menu 4° settimana	Menu 5° settimana	Menu 6° settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Bocconcini di pollo agli aromi
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<p>In sostituzione alla minestra di verdure con pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pizza bianca o pizza rossa <p>Come 2°piatto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino ai ferri o al vapore ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore

Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Petto di pollo ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Petto di pollo ai ferri o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di pollo agli aromi o ai ferri ▪ Prosciutto cotto ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di lonza agli aromi o ai ferri ▪ Parmigiano reggiano ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne trita di vitellone agli aromi o al vapore ▪ Fesa di tacchino ai ferri o a vapore ▪ Parmigiano reggiano
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parmigiano reggiano ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formaggio fresco (casatella, primo sale, ricotta e stracchino) ▪ Bocconcini di tacchino agli aromi o ai ferri ▪ Filetti di *pesce (merluzzo o halibut o platessa) lessati o al vapore o al verde

* prodotto surgelato

Si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti o tecniche di cottura utili al fine di garantire la massima appetibilità dei piatti dietetici. Oppure si invitano le Imprese ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere il più appetibile possibile i piatti dietetici.

LINEE GUIDA PER LA ELABORAZIONE DELLE DIETE SANITARIE PERSONALIZZATE RELATIVE A SCUOLE FORNITE DA PASTI PRONTI DA CONSUMARSI IN LOCO E PASTI PRONTI VEICOLATI.

- Il Comune redige e fornisce all'Impresa il menu standard, il ricettario e le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate (A/B 19).
- Se la dieta richiesta dall'utente non è prevista dalle diete codificate elaborate dal Comune (Ufficio Nutrizione Dietetica), l'Ufficio Territoriale invia all'Impresa la richiesta dieta con allegato certificato medico per l'elaborazione della dieta sanitaria personalizzata (A/B 19), **che dovrà essere erogata entro 7 giorni lavorativi.**
- L'Impresa seguendo il menù standard o la dieta codificata forniti dal Comune con la sola esclusione degli alimenti non consentiti, redige apposito menù.
- Lo schema dietetico deve riportare:
 - 1) nominativo utente
 - 2) scuola di appartenenza
 - 3) tutte le portate previste giornalmente per il pasto diviso per settimane
 - 4) nominativo medico certificatore e data certificato

- 5) elenco alimenti da escludere
- 6) menù per situazioni di emergenza
- 7) nominativo dietista e data di redazione
- 8) firma dietista
- La dieta così elaborata viene trasmessa, attraverso posta elettronica o fax, all'Ufficio Territoriale di riferimento che lo rende disponibile ai soggetti interessati.

In relazione al D.L.vo n. 196/03 i dati raccolti (personali e sensibili) vengono utilizzati con l'esclusiva finalità di fornire regimi dietetici speciali, conservati nel rispetto delle massime misure di sicurezza e non comunicati né diffusi a soggetti esterni non coinvolti all'interno del servizio. Il titolare del trattamento è l'impresa affidataria del servizio.