



Puglia Salute

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: Dott. Alberto Fedele Viale Don Minzani 9 73100 Lecce

Oggetto: **RISTORAZIONE SCOLASTICA: DIETE SPECIALI E PARTICOLARI.**

Questo Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) Area Sud Maglie, comunica alle Istituzioni in indirizzo che, in presenza di **soggetti affetti da patologie** per le quali è necessario un regime dietetico speciale e/o particolare, è doveroso che l'Ente Appaltante acquisisca con sollecitudine le certificazioni rilasciate dal proprio Pediatra di Libera Scelta o Medico curante.

Successivamente, al fine di un **"controllo documentato"** (Ente Appaltante, Gestore del Servizio di Ristorazione, ASL, Dirigente Scolastico) in cui va tutelata la privacy del bambino secondo i singoli sistemi organizzativi locali, le suddette certificazioni e le corrispondenti diete stilate e sottoscritte da esperti del settore (quali dietisti, nutrizionisti ecc) sulla base delle Tabelle di vitto comune fornite/vidimate da questo S.I.A.N., dovranno pervenire al Servizio scrivente a cura degli Uffici Comunali.

Questo S.I.A.N. effettuerà la propria valutazione finale e vigilerà sulla corretta applicazione sul campo.

Detta documentazione, ai sensi della DGR n. 1435/2018, dovrà essere inoltrata al S.I.A.N. ASI/LE Area Sud-Maglie prima della ripresa dell'anno scolastico e comunque prima dell'avvio del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Per quanto riguarda la **"Dieta vegetariana e vegana"** e **"Diete etico-religiose"** dovranno essere considerate sia nella gestione dei capitolati d'appalto, sia nella validazione e nella formulazione di appositi schemi alimentari che salvaguardino l'apporto dei nutrienti e il fabbisogno energetico per una crescita ottimale del bambino. Ogni Piano Nutrizionale dovrà essere sottoposto alla valutazione da parte del S.I.A.N. al momento della prima adozione.

I genitori, sotto la propria responsabilità, dovranno avanzare tale richiesta all'Amministrazione Comunale. La redazione della dieta, a carico del gestore del servizio, deve pertanto seguire le stesse procedure previste per le diete speciali.

Le preparazioni sostitutive, per tutte le tipologie di diete sopra indicate (diete speciali, dieta vegetariana o vegana, diete legate a ragioni etico-religiose), dovranno essere il più possibile uguali al menù giornaliero e sostenibili all'interno dello stesso servizio di ristorazione.