



COMUNE DI PESARO



CITTA' DI URBINO



COMUNE DI FANO



COMUNE DI COLLI AL METAURO



COMUNE DI GABICCE MARE



COMUNE DI GRADARA



COMUNE DI VALLEFOGLIA

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (Direttore dott.ssa Patrizia Mattei)

U.O.S. Igiene della Nutrizione (Responsabile dr.ssa Elsa Ravaglia)

Via Nitti n. 30 61121 Pesaro tel 0721.424447 fax 0721.424461

e-mail: elsa.ravaglia@sanita.marche.it

PROCEDURA DIETE SPECIALI nella RISTORAZIONE SCOLASTICA in AV 1

PREMESSA

La presente procedura:

- *è stata concordata dallo specifico "Tavolo tecnico sulle Diete speciali nella ristorazione scolastica in Area Vasta 1" composto da diversi stakeholders sull'argomento: Azienda Sanitaria, Pediatri di libera scelta, alcuni Ambiti Territoriali Sociali e alcuni Comuni dell'AV 1 in collaborazione con le Istituzioni scolastiche provinciali;*
- *è basata sulle esperienze maturate con i lavori del precedente tavolo tecnico sulle diete speciali in ambito di ristorazione scolastica della ex-ZT 1 Pesaro e Gradara, sulle esperienze maturate nei Comuni di Fano e di Urbino, sulla letteratura specialistica e sulle riflessioni scaturite nel corso dei 10 incontri del Tavolo in Area Vasta 1 che si sono succeduti tra il 2018 e l'inizio del 2020;*
- *è dinamica e passibile di aggiornamenti nel tempo.*

INTRODUZIONE

Il tavolo tecnico di lavoro ha condiviso che i menu scolastici hanno sia punti di forza che criticità, riassumibili come di seguito:

PUNTI DI FORZA: menu vari, equilibrati, per diverse fasce di età, rispetto della stagionalità, attenzione ai prodotti locali e/o biologici, attenzione all'autocontrollo e alla sicurezza alimentare, fattore imitativo di consumi corretti tra i bambini.

CRITICITA': gradimento non uniforme, possibili sprechi, costi delle rette, carenze comunicative sia con le famiglie che con gli insegnanti che con la componente sanitaria.

Ciascuno dei punti di forza e delle criticità ha cause diverse e un peso maggiore o minore a seconda del portatore di interesse (es. le famiglie abitualmente sono più attente ai costi e al fatto che il bambino mangi, piuttosto che agli aspetti nutrizionali, il Servizio Sanitario è più interessato alla tutela della salute, ecc. ecc.).



In particolare LO SCARSO GRADIMENTO può derivare da vari motivi: mancata abitudine dei bambini al consumo a casa di determinati alimenti (es. verdure, legumi, pesce, frutta); fattore imitativo nei confronti di altri bambini e/o degli insegnanti che non mangiano quegli alimenti; presenza per alcuni di un vero e proprio disturbo selettivo dell'alimentazione, preparazione non rispondente agli standard organolettici; consumo di merende di metà mattina eccessivamente abbondanti; altro.

In presenza di scarso gradimento possono generarsi RICHIESTE INAPPROPRIATE DI DIETE SPECIALI.

Infatti, la procedura diete speciali non è soltanto utile per normare le diete sanitarie effettivamente necessarie, ma anche per contenere il numero di quelle inappropriate che potrebbero nascere da richieste dei genitori al Pediatra di Libera Scelta o al Medico di Medicina Generale o al Medico Specialista, che in qualche caso si potrebbe prestare ad avallarle, anche se questo comportamento sembra meno frequente negli ultimi tempi.

MATERIALI E METODI

RICHIESTA DIETA SPECIALE

- va prodotta ANNUALMENTE per iscritto da parte dei GENITORI all'Ufficio Servizi Educativi del COMUNE su modulo condiviso dal Tavolo (v. **allegato n. 1**).
- la richiesta di tipo SANITARIO necessita di CERTIFICATO MEDICO (redatto dal medico curante - Pediatra di Libera Scelta o Medico di Medicina Generale - o da un Medico Specialista dipendente del Servizio Sanitario Nazionale (v. **fac simile – allegato n. 2**). Il medico e il personale sanitario del SIAN rimangono a disposizione per chiarire eventuali dubbi e/o operare approfondimenti in merito ad eventuali situazioni particolari.

REDAZIONE DIETA SPECIALE

La redazione della dieta speciale viene effettuata:

- da figura sanitaria (dietista/biologa nutrizionista) del Comune, qualora presente;
- da figura sanitaria (dietista/biologa nutrizionista) della Ditta Appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica, qualora esternalizzato
- dal cuoco, se in gestione diretta comunale e in assenza di figura sanitaria competente, sulla base di schemi dietetici in qualità di linee guida per le diete di esclusione redatti dal Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (v. **allegato n.3**)

Il SIAN AV 1 ha infatti elaborato degli SCHEMI per linee-guida sulle DIETE DI ESCLUSIONE correlate alle TIPOLOGIE DI PATOLOGIE più frequentemente oggetto di dieta speciale.

COMUNE DI
PESAROCITTA' DI
URBINOCOMUNE DI
FANOCOMUNE DI COLLI
AL METAUROCOMUNE DI
GABICCE MARECOMUNE DI
GRADARACOMUNE DI
VALLEFOGLIA

TRASMISSIONE DIETA SPECIALE

L'operatore che ha redatto la dieta la trasmette:

- Nel caso di gestione indiretta: alla Ditta Appaltatrice, alla scuola, ai genitori dell'alunno interessato e alla eventuale figura di controllo del Comune;
- Nel caso di gestione diretta comunale: alla cucina scolastica e all'Ufficio Servizi Educativi del Comune che la trasmette alla scuola e ai genitori dell'alunno interessato

A fini statistici ed epidemiologici, il Comune trasmetterà al SIAN AV1 un report riassuntivo, in forma anonima e aggregata, delle diverse tipologie di diete speciali riferite all'intero Anno Scolastico entro il 31 luglio di ogni anno.

Il contenimento delle richieste di DIETE SPECIALI INAPPROPRIATE viene demandato ad un CAMBIO CULTURALE E DI APPROCCIO ALLA TEMATICA.

FORMAZIONE

Questo cambiamento presuppone una FORMAZIONE costante nel tempo e aggiornata con i diversi attori: PLS e MMG e personale sanitario dell'AV1; personale sanitario (dietista/biologa nutrizionista) del Comuni o della ARC; personale amministrativo dei Comuni, insegnanti e collaboratori scolastici, operatori di cucina e di mensa, famiglie (genitori e bambini).

Gli eventi formativi e informativi, ciascuno curato mediante il contributo dei diversi rappresentanti presenti al tavolo, saranno messi a punto per l'anno 2020 con l'impegno ad una continuità in tal senso, almeno ogni 2 anni, meglio se annuale laddove possibile. Si allega cronoprogramma (**allegato n. 4**).

Componenti effettivi del "Tavolo di lavoro in Area Vasta 1 sulle diete speciali nella ristorazione scolastica":

Amadio Silvio, pediatra libera scelta - Urbino
 Battisodo Paola, dietista Comune Pesaro
 Budassi Roberto, pediatra libera scelta - Fano
 Deriu Maurizio, funzionario Comune Urbino
 Farinelli Maria Lorena, dirigente scolastico - Urbino
 Giacomucci Giancarlo, dirigente medico Distretto ASUR AV 1
 Lisi Marialuisa, dietista SIAN ASUR AV 1
 Marconi Carlo, pediatra libera scelta - Pesaro
 Monaldi Silvia, dietista SIAN ASUR AV 1
 Pacini Carmen, funzionario Comune Gradara
 Peroni Gabriella, funzionario Comune Fano
 Tinucci Fabio, dietista comune Fano
 Torelli Angela; funzionario Comune Colli al Metauro
 Coordinatrice: Ravaglia Elsa dirigente medico SIAN ASUR AV 1



A fronte dell'emergenza coronavirus, ora in Fase 2, ma per la quale allo stato attuale non è possibile fare pronostici, l'applicazione effettiva della presente procedura per il 2020 sarà condizionata dalla situazione generale. Ad ogni modo l'offerta culturale e scientifica si potrà avvalere delle tecnologie "a distanza" (es. videoconferenze, webinar, ecc.).

Pesaro, aggiornamento 16 giugno 2020