

data
prot.Oggetto: **Protocollo richiesta diete speciali per motivi sanitari.**

17 FEB 2012
CAT. CL. 9.6. FAS. 2

Ausl 2 Protocollo n.6238 del 13/02/2012

Egr. Sig. Sindaci Comuni Zona Piana di Lucca
e Zona Valle del Serchio
c.a. Uffici Responsabili Ristorazioni scolastiche

LORO SEDI



Dipartimento di Prevenzione
Unità Funzionale
Sicurezza Alimentare e Nutrizione
Responsabile
Dott. Marco Marcucci
Tel 0583 707500
Fax 0583 709232
E-mail:
veter@usl2.toscana.it

Azienda USL 2 Lucca
Via per Sant'Alessio
Monte San Quirico
55100 Lucca
Telefono 0583 9701
Codice Fiscale 00559320460
www.usl2.toscana.it

Si trasmette in allegato il "**Protocollo operativo per richiesta diete speciali per motivi sanitari**" predisposto dall'Azienda USL 2 Lucca e condiviso con l'Ordine dei Medici di Lucca, completo di modulistica e flussi di utilizzo.

Il protocollo ha la finalità di regolamentare le casistiche e le modalità di sostituzione degli alimenti, nell'ambito dei menù scolastici, in caso di allergie ed intolleranze alimentari.

Il documento è stato predisposto sulla base delle "**Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica**" della Regione Toscana approvate con Delibera GRT n° 1127 del 28/12/2010.

Lo scopo è quello di fornire chiare indicazioni operative per tutti i soggetti coinvolti a vario titolo (Famiglie, Enti responsabili e gestori, MMG e PdF, Insegnanti, Educatori, Personale addetto alla ristorazione, ecc.) nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica, al fine di garantire la fornitura di pasti sicuri per i soggetti con allergie o intolleranze alimentari correttamente diagnosticate, eliminando l'eccessivo ricorso a richieste sostitutive prive di reali motivazioni mediche che possono portare ad una monotonia dei pasti e ad un impoverimento dell'apporto di nutrienti importanti.

Bisogna ricordare, infatti, la funzione educativa connessa alla ristorazione scolastica, che vede tra gli scopi prioritari quello di proporre una dieta variata, che sappia educare a tutti i gusti e i sapori della nostra tradizione alimentare mediterranea, miglior premessa per un corretto e completo apporto di nutrienti con l'alimentazione

Inoltre, ogni modifica al menù previsto dovrà garantire, pur nella necessità di prevedere la sostituzione di uno o più alimenti, un regime dietetico il più possibile sovrapponibile a quello approvato ed in uso, in modo da evitare eventuali riflessi psicologici negativi nei riguardi di chi necessita di una dieta speciale e risvolti educativi negativi per tutti gli altri bambini ammessi al pasto a scuola.

L'allegato protocollo, che si propone di inserire, per quanto possibile, elementi di semplificazione della pur necessaria procedura burocratica ed amministrativa, viene ora presentato ufficialmente sperando sia in grado di rispondere al meglio alle esigenze della popolazione scolastica e delle famiglie.

Si richiede, alle Amministrazioni in indirizzo, di inserire il documento tra le procedure previste dai competenti uffici comunali e renderlo operativo dall'anno scolastico 2012/2013.

Quanto inviato è anche presente e scaricabile sul sito internet del Dipartimento delle Prevenzione della AUSL 2 (www.usl2.toscana.it/sup).

Si rimane a disposizione per ogni necessario chiarimento e si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE DIPARTIMENTO
PREVENZIONE
Dr. A. Tomasi

A. Tomasi

IL DIRETTORE U.O. IGIENE
ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dr. B. Pluchino

B. Pluchino