



**LA GESTIONE IN SICUREZZA
DELLE
“DIETE SPECIALI”**

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



DIETA: deriva da un termine latino che significa “modo di vivere”; costituisce l’insieme degli alimenti assunti abitualmente . Il termine si usa in italiano per identificare le INDICAZIONI DIETETICHE idonee in determinate condizioni fisiologiche (es. gravidanza, allattamento....) oppure la TERAPIA DIETETICA per paziente affetto da PATOLOGIA, prescritta dal medico che individua le specifiche caratteristiche.

L’alimentazione riveste un ruolo importante nel trattamento delle patologie anche molto frequenti nei bambini:

- in alcune la terapia dietetica costituisce l’unico trattamento (es. celiachia, allergie ed intolleranze alimentari);
- in altre, invece, come diabete, ipercolesterolemia ecc., rappresenta un fondamentale supporto per la eventuale terapia farmacologica.

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



DIETE SPECIALI LEGATE A PATOLOGIE

DIETA LEGGERA O BIANCA TEMPORANEA



Per dieta bianca o leggera temporanea si intende una regime dietetico, di durata limitata, che prevede la presenza di piatti semplici; questo a seguito di gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post influenzali, situazioni che richiedono cautela nella ripresa della abituale alimentazione.

Le indicazioni sono quelle riportate nello schema seguente, a meno di eventuali precisazioni diverse presenti sulla certificazione medica.

In ambito scolastico se la richiesta perdura per più di 3 giorni deve essere presentato certificato medico.

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



Quando il menù prevede	Somministrare
Primo piatto asciutto, o pasta pasticciata, in brodo, pizza	Riso o pasta conditi con olio extravergine d'oliva con grana padano o parmigiano
Secondi piatti a base di carne, pesce, affettati, uova o formaggi	- Carne magra(vitello, vitellone, pollo o tacchino) al vapore, bollita o ai ferri con aggiunta olio a crudo -Pesce (nasello, sogliola, platessa) al vapore o bollito con aggiunta olio a crudo - prosciutto cotto
Contorni e legumi	Patate lessate e/o carote condite con olio extravergine d'oliva
Frutta	Mela e/o banana
Pane Integrale	Pane comune
Merende/ dessert (dolci, yogurt, budini, gelato)	Mela o banana o crackers o fette biscottate



DIETE SPECIALI LEGATE A PATOLOGIE

CELIACHIA



COS' E' la CELIACHIA ?

INTOLLERANZA PERMANENTE AL GLUTINE,

PARTE PROTEICA

CONTENUTA IN ALCUNI CEREALI

(frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale).



La frazione proteica che costituisce il glutine è responsabile dell' effetto tossico per il celiaco. Il consumo di questi cereali provoca una reazione avversa nel celiaco, dovuta all'introduzione della frazione proteica con il cibo all'interno dell'organismo.

L'intolleranza al glutine provoca gravi danni alla mucosa intestinale quali l'atrofia dei villi intestinali.

*La dieta senza glutine, condotta con rigore,
è l'unica terapia
che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.*

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



- Il pasto deve essere preparato in **area dedicata**, prima della normale produzione giornaliera o in un momento separato dalle altre produzioni giornaliere
- Il personale deve accertarsi della perfetta pulizia dei banchi di lavoro e delle attrezzature prima del loro utilizzo
- Durante tutte le fasi di preparazione il personale deve indossare idoneo vestiario (es. grembiule monouso) ed idonei dispositivi di protezione (guanti monouso) per evitare eventuali contaminazioni
- Per la preparazione/confezionamento del pasto per celiaco deve essere utilizzato pentolame dedicato
- Il pasto confezionato ed identificato deve essere **conservato separatamente** dalle altre preparazioni (es. ripiano frigorifero, armadio caldo ecc.)
- Il pasto deve essere servito all'utente PRIMA della regolare distribuzione
- I bambini celiaci hanno stoviglie a parte, conservate all'interno del refettorio in un contenitore chiuso.



La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



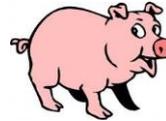
DIETA PER MOTIVI ETICO RELIGIOSE

Comprendono *DIVERSE TIPOLOGIE* che prevedono ad esempio:

- Esclusione di tutti i tipi di carne , del pesce, delle uova e dei latticini



- Esclusione di carne di maiale e derivati



- Esclusione di tutti i tipi di carne (maiale, manzo, tacchino, pollo)



La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



Nel caso di *allergie/intolleranze* ad un alimento, viene escluso dalla dieta:

- 1) l'alimento **tal quale** (es. uova, latte...)
- 2) I prodotti alimentari in cui l'alimento è presente come **ingrediente**:

Frutta secca nel pesto → Pasta all'olio

Uova nelle polpette di carne → Hamburger

- 3) I prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come **coadiuvante tecnologico o come contaminante** derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso

Tracce di frutta secca nel farro → Pastina/Riso

Tracce di soia nel pangrattato → Eliminato

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”:



REGOLE FONDAMENTALI

1) Considerare con la giusta **serietà** la segnalazione del cliente allergico

2) E' importante **LEGGERE LE ETICHETTE** dei prodotti ma **NON BASTA!**

3) L'operatore deve conoscere i rischi legati alle allergie alimentari e alla potenziale **CONTAMINAZIONE CROCIATA** dovuta ad esempio all'uso di **UTENSILI COMUNI A PIU' PREPARAZIONI** (anche piccole quantità di allergene può provocare reazioni)

4) Utilizzare il locale dedicato o identificare **AREA/PIANO DI LAVORO DEDICATO**



PANETTONE PRALINATO
INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo '0' - Uva sultana - Burro - Zucchero - Tuoli d'uovo - Cubetti d'arancia canditi - Miele - Lievito naturale - Malto Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - Sale - Aromi Conservante: acido sorbico. Ingredienti glassa: Granella di nocciola - Zucchero - Pasta di cacao - Grassi vegetali idrogenati - Burro di cacao - Cacao magro Emulsionante: Lecitine - Aromi





IL NOSTRO CENTRO COTTURA:

- 1) Cucina principale
- 2) Cucina dedicata alle diete per celiaci
- 3) Cucina dedicata alle altre diete speciali

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



ITER RICHIESTA DIETA SPECIALE:

In ambito scolastico le DIETE SPECIALI vengono erogate a fronte di richiesta formale da parte del COMUNE che a sua volta ha ricevuto tutta la documentazione necessaria ad attestare la

“SPECIFICA RICHIESTA”

fatta esclusione per la DIETA BIANCA o LEGGERA prodotta per situazione transitoria (fino ad un massimo di 3 giorni).



La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE



- Gli operatori addetti al confezionamento identificano il pasto o il singolo contenitore della porzione speciale apponendovi un'apposita **etichetta** recante le indicazioni necessarie all'identificazione del tipo di dieta e dell'utente finale;

elior 

Nome SCUOLA
Nome UTENTE
Piatto SOSTITUTIVO

Etichetta di colore **ROSSO** = dieta GRAVE
(rischio shock anafilattico)

La gestione in sicurezza delle “Diete Speciali”



- Prima della spedizione/distribuzione un “supervisore” dell’unità produttiva (in genere la dietista e/o il direttore e/o il Cuoco), verificherà che le diete prodotte siano corrispondenti alla richiesta dell’utente finale e che il numero di diete preparate e la tipologia di sostituzione sia corrispondente al piano di produzione giornaliero delle diete speciali

NEL REFETTORIO:

- E’ presente una scheda in cui vi è un elenco dei bambini con richiesta di dieta speciale e il tipo di dieta prevista.
- Al momento della ricezione del pasto o dei singoli contenitori per porzioni, il personale addetto aprirà la cassa termica di trasporto segnalata dall'etichetta esterna e verificherà il nome del destinatario cui consegnare il pasto speciale.

È obbligatorio servire tutte le diete speciali PRIMA dei pasti normali.



Grazie per la
vostra attenzione