

PRESCRIZIONI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

• **Menu**

I menù da adottarsi, nonché le relative “Tabelle dietetiche”, sono quelli previsti dal servizio di ristorazione scolastica della Città di Torino per gli utenti dei nidi d’infanzia, che verranno forniti all’impresa concessionaria prima dell’avvio del servizio.

L’acqua che accompagna i pasti è quella del servizio pubblico da prelevarsi in punti di erogazione identificati (rubinetti) situati in locali igienicamente idonei. L’impresa dovrà provvedere ai controlli dell’acqua ai sensi del D. Lgs n. 31 del 2001 e comunque, almeno una volta l’anno, dovrà effettuare analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente; qualora dette analisi, che dovranno riguardare i punti di erogazione utilizzati, non siano conformi ai parametri previsti dalla summenzionata normativa o in ogni altra situazione di non conformità, si dovrà utilizzare l’acqua minerale in bottiglia, richiedendola agli uffici comunali competenti.

Si precisa che dalla somministrazione dell’acqua di rete sono comunque esclusi i bambini di età inferiore ad un anno ai quali si deve fornire acqua minerale in bottiglia.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, i soggetti concessionari devono giornalmente prelevare, presso la cucina, gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in contenitori sterili e riporli nel frigorifero per le 48 ore successive.

• **Diete speciali**

il concessionario dovrà approntare diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire dalla Città, a seguito di richiesta dell’utente trasmessa dal nido sulla base della documentazione medica richiesta dalla città.

Si forniscono, di seguito, indicazioni e prescrizioni alle quali attenersi per la corretta preparazione delle diete speciali.

1. Indicazioni sugli schemi dietetici.

Gli schemi dietetici potranno riportare le seguenti indicazioni:

- **Dieta completa:** è la dieta speciale in cui tutte le componenti del pasto vanno confezionate e somministrate in modo distinto dai piatti da vitto comune.
- **Dieta parziale:** è la dieta speciale in cui solo alcune componenti del pasto vanno confezionate e somministrate in modo distinto dai piatti da vitto comune.
- **Dieta cosiddetta “grave”:** è la dieta speciale che necessita di particolari attenzioni nella preparazione, confezionamento e somministrazione. Tutti le diete “gravi” sono, di norma, diete “complete”.

2. Controllo delle derrate alimentari.

Ogni giorno, insieme alle derrate alimentari destinate ai pasti da vitto comune, vengono consegnate anche le derrate relative alle diete speciali. La conformità delle derrate crude allo schema dietetico è già stata effettuata, a monte, dall’azienda fornitrice. E’ necessario effettuare, per maggior sicurezza, un ulteriore controllo in fase di ricevimento. Considerato che in ogni schema dietetico sono evidenziati gli alimenti “vietati” al bambino, occorrerà controllare che nelle etichette dei prodotti

consegnati non siano presenti frasi del tipo: “può contenere tracce di “x, z, y...” oppure “nello stabilimento si lavorano x, z, y...” (a titolo d’esempio: x, y, z = sostanze evidenziate nello schema dietetico che il bambino non deve assumere). Qualora, a seguito di un errore della ditta fornitrice, vengano consegnati dei prodotti non conformi allo schema dietetico, non si deve, ovviamente, utilizzare il prodotto vietato ed occorre subito telefonare all’Ufficio Gestione Ristorazione della Direzione Servizi Educativi (tel. 011 442.7556).

3. Stoccaggio.

I prodotti non deperibili (come, per esempio, pasta, riso, scatolame) destinati a diete speciali dovranno essere identificati col nome dell’utente a cui sono destinati ed essere stoccati in dispensa separatamente dal resto. Si deve porre particolare attenzione alle diete “gravi”. In questi casi tutte le procedure per l’allestimento del menu dietetico, ivi compreso lo stoccaggio delle derrate alimentari, si dovranno eseguire con un’attenzione ancora maggiore.

4. Preparazione.

Tutti i piatti dietetici devono essere preparati separatamente dagli altri.

A seconda della realtà operativa di ciascuna cucina, occorre individuare una zona in cui sia possibile la preparazione del pasto dietetico o prevedere, nella pianificazione delle varie attività, tempi di lavorazione dei piatti dietetici scaglionati rispetto a quelli del vitto comune.

Le stoviglie e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete “gravi” devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente.

5. Termometri ad immersione.

In presenza di diete speciali occorre attuare le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menu celiaci e per le diete cosiddette “gravi” che presuppongono un rischio maggiore per l’utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un’opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

6. Confezionamento.

Al fine di evitare errori nella distribuzione, occorre che le preparazioni alimentari relative alle diete speciali siano disposte in piatti diversi da quelli del vitto comune secondo le seguenti disposizioni:

- diete “parziali”: le preparazioni dietetiche diverse da quelle del vitto comune devono essere porzionate in piatti di forma diversa da quelli comunemente utilizzati e identificati col nome del destinatario.

- diete “complete”: a maggior tutela dell’utente, tutte le preparazioni alimentari (sia quelle diverse dal vitto comune sia quelle da vitto comune) devono essere porzionate in piatti di forma diversa e adeguatamente identificati.

7. Distribuzione.

Con riferimento a quanto indicato al punto 6, per ogni portata i piatti “diversi” da quelli da vitto comune, identificati col nome del bambino cui sono destinati, usciranno dalla cucina prima del pasto da vitto comune e il personale addetto alla distribuzione dovrà, quindi, consegnarli esclusivamente al destinatario, identificando correttamente il bimbo destinatario della dieta, e, successivamente, provvederà alla distribuzione dei piatti da vitto comune.

Dal canto suo il personale addetto all’assistenza durante i pasti e le merende deve vigilare affinché non avvengano contaminazioni che possano pregiudicare la salute dei bambini con dieta speciale, con particolare riferimento agli allergici.

8. *Diabetici.*

Le indicazioni operative sotto riportate riguardano esclusivamente gli utenti diabetici e sono da attivarsi solo nel caso in cui la consegna del pasto, per cause accidentali e non preventivabili, non avvenga nei tempi previsti, ma abbia un ritardo superiore ai 20 minuti. Quando dal momento della somministrazione di insulina al bambino passano più di 20 minuti, è necessario che il personale del nido fornisca all'utente diabetico gli alimenti sotto elencati:

- nel caso i valori di glicemia fossero molto bassi (<70mg/dl) è opportuno somministrare un frutto (zuccheri a medio assorbimento) per qualsiasi fascia d'età;
- negli altri casi occorre somministrare una fettina di pane da 20g o 15-20g di fette biscottate o grissini. Pertanto è indispensabile che, nei nidi dove sono presenti utenti diabetici, si preveda la conservazione di un numero congruo di confezioni singole di grissini o fette biscottate.

- **Diete in Bianco/Menu alternativi.**

Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta in tempo utile. Le composizioni delle diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono specificate nelle succitate "Tabelle dietetiche". Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni sette.

Su richiesta dell'utenza, devono essere forniti menù conformi a esigenze etico - religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina.