



CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI – SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021

Allegato n. 2f - INDICAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE DELLE DIETE PER PATOLOGIA

DISPOSIZIONI GENERALI

- **Dieta Completa:** è la dieta speciale in cui tutte le componenti del pasto vanno preparate, 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 preparate, 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”.

- **Etichettatura prodotti per diete**

Con riferimento alla normativa vigente in materia di allergeni, nel caso di diete speciali per allergia/intolleranza, i prodotti che riportano in etichetta “può contenere tracce di (*) = alimento vietato...” oppure “nello stabilimento si lavora (*) = alimento vietato” non dovranno essere utilizzati qualora tali indicazioni siano riferite all'alimento per cui è prevista l'esclusione nello schema dietetico.

I prodotti alimentari destinati alle persone intolleranti al glutine devono essere conformi, per composizione ed etichettatura, al Reg. CE n. 41/2009 e al Reg. UE 828/2014

- **Frutta**

Nell'allestimento separato delle diete speciali sia complete sia parziali, va inserito il medesimo frutto del menu del vitto comune (salvo naturalmente intolleranze o allergie al frutto del menu comune).

- **Termometri ad immersione**

Con riferimento all'art. 45 della Sezione 2 che regola l'utilizzo dei termometri per il controllo delle temperature dei pasti serviti nella Ristorazione scolastica, in presenza di diete speciali occorre attuare le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù 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 i piatti dietetici generici;

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

SCUOLE OBBLIGO

- Preparazione

La preparazione e la cottura dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in aree del centro di cottura a ciò dedicate. La preparazione di piatti con componenti di glutine dev'essere rigorosamente separata dagli altri alimenti senza glutine.

In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da ridurre il rischio di contaminazione.

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

- Confezionamento

I piatti dietetici delle diete parziali e ogni portata di quelle complete dovranno essere posti in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e conforme alle prescrizioni previste dalla Sezione 2, termosaldata. Tali contenitori dovranno essere sagomati in modo da potersi allocare perfettamente negli appositi scomparti dei vassoi utilizzati per la distribuzione dei pasti. L'etichetta apposta sulla vaschetta monorazione - riportante nome e cognome dell'utente e scuola d'appartenenza - deve permettere la corretta identificazione dell'utente da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e da parte di tutti coloro che effettuano attività di controllo. Per le diete cosiddette "gravi" è inoltre richiesto un simbolo distintivo (come ad esempio un *pallino nero*) al fine di evidenziare, al personale addetto alla distribuzione, l'adozione di particolari attenzioni.

L'etichetta deve anche indicare il contenuto del piatto speciale qualora lo stesso non sia identificabile (es. frullati per non masticanti, ecc.).

I singoli piatti dietetici devono allocarsi in box isotermitici nei quali sia riportata l'identificazione nominativa relativa alla/e dieta/e speciale/i.

- Distribuzione

Nelle scuole, gli addetti alla distribuzione devono provvedere alla corretta identificazione del destinatario del piatto dietetico.

SCUOLE PREOBBLIGO

- Allestimento/stoccaggio derrate

Nei centri di cottura/magazzini gli alimenti dietetici destinati a scuole/nidi d'infanzia con diete speciali dovranno essere accompagnati da apposito documento nel quale devono indicarsi la tipologia del prodotto e il nome dell'utente cui sono destinati; tale documento seguirà gli alimenti nel viaggio dal centro di cottura/magazzino alla cucina della scuola/nido d'infanzia e verrà consegnato al personale di cucina.

Tutte le derrate deperibili e non, già identificate in fase di allestimento con il nome dell'utente/i a cui sono destinate, saranno stoccate separatamente dal resto anche se consumate in giornata.

- 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.

- Confezionamento

Nelle diete "parziali" le preparazioni dietetiche devono essere porzionate in piatti di forma diversa (di cui le scuole sono state dotate) da quelli comunemente utilizzati e identificati col nome del destinatario. La stessa procedura deve adottarsi per le diete "complete" dove, a maggior tutela

dell'utente, tutte le preparazioni alimentari (sia quelle "diverse" sia quelle da "vitto comune") devono essere porzionate in piatti di forma diversa e adeguatamente identificati.

- Distribuzione

Nelle scuole d'infanzia statali ed, eventualmente, nelle scuole/nidi d'infanzia comunali con distribuzione affidata alle I. A., la distribuzione del piatto "diverso" dagli altri avverrà di regola, per ogni portata, prima della distribuzione dei pasti del vitto comune e non potrà mai avvenire successivamente.

Negli altri nidi e scuole d'infanzia comunali con distribuzione effettuata da personale interno, gli addetti della cucina dovranno consegnare a detto personale - per ogni portata - , dapprima i piatti delle diete speciali adeguatamente identificati, affinché la loro distribuzione preceda quella dei pasti del vitto comune, successivamente gli altri pasti.

GESTIONE EMERGENZA 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 all'utente passano più di 20 minuti è necessario che gli addetti della mensa forniscano all'utente diabetico gli alimenti sotto elencati secondo le varie fasce d'età e tipologia di scuola:

- disposizioni comuni a tutte le scuole

la I.A. deve prevedere la conservazione di un numero congruo di confezioni singole di grissini (o fette biscottate nel preobbligo) nelle scuole dove sono presenti utenti diabetici.

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 provvedere come di seguito precisato:

- scuole obbligo

- scuole primarie: somministrare un panino di 40g. o, in alternativa, 30g.di grissini;

- scuole secondarie di I° grado: somministrare un panino di 50g. o, in alternativa, 45g. di grissini,;

- scuole preobbligo

- nidi d'infanzia: somministrare una fettina di pane da 20g. o 15-20g.di fette biscottate o grissini;

- scuole dell'infanzia: somministrare una fettina di pane da 30g. o 20-25g.di fette biscottate o grissini.