

Spett.li
Genitori/Comuni/Dirigenti Scolastici

GESTIONE DIETE SPECIALI A.S. 2023/2024

Gentili,
comunichiamo di seguito le procedure da seguire in presenza di alunni che necessitano di diete speciali per allergie/intolleranze alimentari o per motivazioni etico/religiose, che usufruiscono della mensa scolastica.

Le **diete speciali per allergie/intolleranze** alimentari devono essere richieste dai genitori/tutori e comprovate da **certificato medico** “leggibile”, completo di firma di consenso al trattamento dei dati personali indispensabili per la gestione della dieta, **compilando il modulo A)** allegato alla presente. Per l’esclusione di alcuni alimenti per motivazioni **etico-religiose** basta **compilare il modulo B)** allegato, completo di firma di consenso al trattamento dei dati personali indispensabili per la gestione della dieta.

Le diete saranno predisposte a partire dal giorno successivo al ricevimento della richiesta all’Ufficio Nutrizionale di Euroristorazione; saranno confezionate in monoporzione e contrassegnate da un’etichetta riportante i dati identificativi dell’alunno.

Le addette mensa di Euroristorazione o il personale ausiliario incaricato, nel caso la distribuzione sia effettuata da collaboratori scolastici, dovranno verificare, al momento della consegna dei pasti, di aver ricevuto tutte le diete richieste. In caso di mancanza o non corrispondenza dovranno contattare tempestivamente le dietiste di Euroristorazione per il reintegro.

Decliniamo ogni responsabilità in caso di erronea somministrazione della dieta da parte del personale non dipendente dalla nostra azienda o di eventuali scambi di pietanze da parte degli alunni stessi.

Rischio shock anafilattico

Nel caso venga segnalata dal medico la possibilità che si verifichi uno **shock anafilattico** a seguito dell’ingestione accidentale di un alimento “non consentito”, è indispensabile predisporre il **“Piano di gestione dell’emergenza anafilattica” (Allegato C)**, completo di:

- dati identificativi dell’alunno;
- numeri telefonici di emergenza (pronto soccorso – familiari);
- indicazioni scritte dei familiari e del medico di competenza sulle modalità di primo intervento accompagnate da una autorizzazione liberatoria;
- nominativi del personale docente e/o non docente opportunamente formati e informati a prestare il primo soccorso;
- farmaci salvavita (sempre a disposizione in luoghi opportunamente identificati e a conoscenza del personale docente addetto al primo soccorso).



Nonostante presso il nostro centro cottura venga posta una particolare attenzione nella predisposizione delle diete speciali in tutte le diverse fasi, dalla formazione del personale, al controllo delle materie prime, lavorazione, cottura, confezionamento, fino alla consegna presso la scuola, non è esclusa la possibilità che si possa verificare un errore, anche durante la fase di somministrazione oppure uno scambio di pietanze tra alunni stessi, con conseguenze molto gravi se non si interviene in maniera tempestiva nel caso si presenti la sintomatologia tipica dello shock anafilattico.

Pertanto, in caso di mancanza di un piano di intervento personalizzato, la dieta per gli alunni a rischio shock anafilattico non sarà attivata fino alla corretta definizione delle procedure, certi che comprenderete l'importanza di un piano di intervento mirato, per tutelare la salute dell'alunno e sollevare la nostra azienda da ogni responsabilità.

Siamo a disposizione per eventuali chiarimenti e, con l'occasione, porgiamo cordiali saluti.

Mail nadia.lovisetto@euroristorazione.it

Cell. 329 4605273

EURORISTORAZIONE srl
Servizio Nutrizionale

