

GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – QUINQUENNIO SCOLASTICO
2017/2018 – 2021/2022 (SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DELL’ISTITUTO
COMPRESIVO DI FOLLO)

CIG 71189084B9

Allegato 5 DIETE SPECIALI

1) dieta leggera (comunemente definita “dieta in bianco”)

Si utilizza in caso di ricorrenti stati di chetosi secondari a disordini alimentari, di gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati postinfluenzali che richiedono un periododi cautela nella rialimentazione.

L’obiettivo è di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali:

- **Eliminare** burro, uova, latte intero e latticini con esclusione di parmigiano/grana padano ben stagionati o di ricotta vaccina magra, carni grasse e salumi, dolci contenenti grassi animali o vegetali ad alto tenore di grassi saturi come budini, creme, panna, gelati ecc.

- **Piatti consigliati:** pasta e riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine , poco parmigiano/grana ben stagionato (l’assenza di lattosio e dimostrata in prodotti con una stagionatura di almeno 24 mesi); prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati o carne magra e pesce al vapore, alla piastra, lessati; ricotta vaccina magra (tenore in grasso 8%); verdura cotta o cruda, lessata o stufata, condita con olio a crudo, poco sale; la frutta è libera a parte in caso di enterite in risoluzione dove si consiglia mela o pera cotta.

2) dieta per soggetti con morbo celiaco

Questi soggetti non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) come il grano, la segale, l’avena e l’orzo. Sono permessi, la farina di mais, di riso, la fecola di patate (pura), formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo, bresaola, prosciutto cotto inserito nel prontuario degli alimenti per celiaci, legumi, ortaggi e verdure, frutta. Tutti gli alimenti indicati nel prontuario per celiaci. La ditta di ristorazione deve garantire che la lavorazione delle derrate avvenga con procedura separata ed in modo e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti lavorazioni.

3) dieta per soggetti con allergie e/o intolleranze alimentari o affetti da favismo

I soggetti affetti da favismo vanno incontro a emolisi pi§ o meno massiva in seguito all’ingestione di fave e/o piselli, quindi non devono assolutamente consumare questi alimenti.

Quando presenti nel menu scolastico vanno sostituiti: nel caso di contorni con verdure cotte o crude alternate, in caso di creme di verdure (crema di piselli) con zucca, zucchini, spinaci, carote. I minestrone, i passati di verdura e di legumi, i sughi di pomodoro non devono contenere né fave né piselli.

Nel caso di intolleranze e allergie (uovo, pesce, latticini, pomodoro) devono essere eliminati gli alimenti coinvolti e sostituiti ove possibile con analoghi (ex: latte di soia per preparazioni gastronomiche a base di besciamella o altra preparazione che preveda il latte come ingrediente, budini alla soia, snack privi di latte e uovo ecc.). Quando la preparazione del secondo piatto prevede il pomodoro si proceder° ove possibile alla produzione della stessa ricetta senza pomodoro o con la sostituzione di altro alimento permesso. Le sostituzioni permesse devono garantire una naturale rotazione sia nelle materie prime che nelle preparazioni gastronomiche per mantenere la variet° alimentare prevista dagli orientamenti del menu.

4) Motivazioni religiose e ideologiche

Le richieste principali riguardano l’esclusione della carne di maiale che andr° sostituita sia come alimento primario sia come ingrediente con alimento analogo alternativo (pollo, tacchino, manzo); nel caso di esclusione totale della carne dal menu si procederà ad alternare gli altri alimenti quali pesce, uovo, formaggio. Nel caso di scelte latte-ovo vegetariane si utilizzeranno uovo e latticini come tali o in preparazioni gastronomiche, nel caso di scelte vegetariane assolute é opportuna la stesura di una dieta sulla base del menu scolastico preparata da nutrizionista o medico pediatra (in modo particolare nell’ambito di un tempo pieno).