



## ALLONTANAMENTO

Qualora si sospetti l'inizio di una malattia contagiosa, o se le condizioni di salute del bambino non gli permettono di rimanere a scuola, il bambino può essere allontanato da scuola dalle insegnanti. E' indispensabile che il personale della scuola disponga del n. di telefono di un genitore per i casi di necessità: i genitori devono essere facilmente rintracciabili dal personale scolastico in caso di malattia o infortunio del bambino.

Nei casi sopraindicati, i genitori saranno avvisati telefonicamente ed invitati a ritirare al più presto i propri figli.

**Anche il rientro a scuola dopo la dimissione non è subordinata alla presentazione di certificato di riammissione**

La Pediatria Territoriale chiede ogni anno alle Scuole l'elenco degli alunni iscritti, con un numero di telefono di reperibilità effettiva della famiglia. Questo numero telefonico è necessario per contattare i genitori in caso di interventi urgenti per malattie infettive nella collettività (ad esempio meningiti, tossinfezioni alimentari o altro). Ogni informazione è trattata nel rispetto della massima riservatezza.

Quando la Pediatria Territoriale viene informata della presenza di una malattia infettiva o parassitaria nella collettività, per la quale siano necessari provvedimenti specifici:

- verifica l'esattezza dell'informazione se questa è fornita da personale non sanitario
- se la diagnosi è confermata, attiva provvedimenti per il contenimento della diffusione della malattia
- informa le famiglie sui provvedimenti da adottare. Tale informazione potrà essere trasmessa con modalità diverse a seconda del caso, da una modalità individuale fino ad avvisi esposti all'entrata della scuola.

E' importante che le famiglie e/o la Scuola informino la pediatria Territoriale su eventuali malattie infettive o parassitarie dei bambini per facilitare l'adozione tempestiva di provvedimenti, se indicati.

## ALIMENTAZIONE

Ai bambini che usufruiscono della refezione scolastica vengono somministrati alimenti compresi nella tabella dietetica elaborata dal personale della Azienda USL.

Il personale specializzato dei Comuni o degli Enti che gestiscono la refezione scolastica elaborano i menù e ne inviano copia da autorizzare alle Dietiste dell'UOC Igiene Alimenti e Nutrizione.

I menù autorizzati vengono preparati nelle cucine annesse alle strutture o nei centri di cottura comunali o convenzionati.

- ✓ Qualora il bambino necessiti di un regime di dieta speciale legato a problemi di salute è indispensabile che il personale della scuola venga informato dai genitori.

La dieta può essere erogata senza bisogno di certificato medico se si tratta di dieta "in bianco" di durata non superiore a 2 giorni.

In tutti gli altri casi dovrà essere presentato all'insegnante un certificato medico in tre copie **con la data d'inizio e la durata prevista per la dieta stessa.**

- ✓ Le diete per patologie croniche immodificabili ( celiachia, diabete, favismo, fenilchetonuria) richieste per la prima volta, verranno iniziate con la presentazione del certificato del Pediatra/Medico di famiglia alle Direzioni Didattiche o agli Uffici Scuola e ai Centri Cottura . Nel certificato il medico scriverà che la dieta è valida fino alla fine del ciclo scolastico.

- ✓ Copia dei certificati dovrà essere inviata dal Comune o dalla Scuola alla Pediatria Territoriale: i suoi operatori saranno a disposizione delle famiglie e del personale di cucina e della scuola per un eventuale supporto e una adeguata presa in carico.

- ✓ I menu' particolari richiesti per motivi etici, filosofici, religiosi, devono essere concordati con i responsabili dei centri di produzione pasti ( Comune, ditte appaltatrici) e non necessitano di certificato medico.

- ✓ Ogni altro problema legato al gusto o alle preferenze dei bambini dovrebbe essere di volta in volta affrontato dagli educatori insieme ai genitori, nel rispetto del bambino stesso, e non richiede comunque nessuna certificazione medica.

- ✓ Le eventuali torte per feste particolari dovrebbero essere preferibilmente confezionate dalla cucina della struttura o da un forno (pubblico esercizio) poiché lì opera personale abilitato alla manipolazione di alimenti secondo la Legge Regionale n°11 del 24 giugno 2003 e successiva delibera.

Devono essere preparazioni semplici ed adatte all'alimentazione dei bambini (escludere quindi liquori, creme, panne, decorazioni ricche di coloranti e qualsiasi preparazione che richiede la conservazione in frigorifero).



## SOMMINISTRAZIONE FARMACI

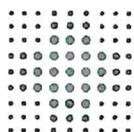
Di solito nessun farmaco può essere somministrato all'interno della collettività scolastica: sarà fatta eccezione solo per farmaci **indispensabili** utilizzati in corso di terapie croniche (es. anticonvulsivanti, antidiabetici, ecc.). Per la somministrazione di tali farmaci sarà comunque necessaria, fermo restando la disponibilità dell'insegnante, una certificazione del medico/pediatra di famiglia in due copie. Nel certificato dovranno essere specificate data di inizio e fine della terapia, posologia e modalità di somministrazione.

Il pediatra di comunità supporterà il personale della scuola per l'inserimento dei bambini con problematiche croniche, prendendone in carico la gestione organizzativa e, laddove sia necessario, favorendo un costante aggiornamento del personale addetto quando da esso richiesto.

Si rimanda per una trattazione più estesa al

**“Protocollo provinciale per la somministrazione di farmaci in contesti extra-familiari, educativi, scolastici o formativi 17 aprile 2013”**

ALL. 4



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**  
**EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna  
Dipartimento **Cure Primarie**  
**U.O.S. Pediatria Territoriale Est**  
Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena  
Via Repubblica, 11  
Tel 051/6224313 – Fax 051/6224327

San Lazzaro di Savena, 12 ottobre 2015

### **Accorgimenti da tenere per la preparazione e distribuzione di diete speciali**

Le diete speciali, in un'ottica di ristorazione scolastica di qualità, stanno sempre più aumentando e si stanno sempre più differenziando tra loro perciò è importante che **tutto il personale addetto alla preparazione/distribuzione/sorveglianza sul consumo del pasto sia a conoscenza delle indicazioni scritte nel presente documento.**

Per far sì che i bambini a dieta speciale abbiano, dai pasti consumati a scuola, un'alimentazione gustosa e non monotona, il personale di cucina dovrà, sulla base del menù dei bambini a dieta libera, programmare per tempo il piano di lavoro della giornata.

La grande eterogeneità della domanda e la particolare attenzione richiesta durante il confezionamento e distribuzione dei pasti necessita che il luogo di preparazione permetta all'operatore di disporre di uno spazio appositamente dedicato al confezionamento e scodellamento della dieta.

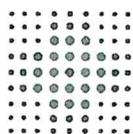
Una corretta metodologia di lavoro richiede di poter disporre di utensili, tegami, contenitori termici, bilancia, forno, piani di cottura, spazi per appoggiare e appendere gli schermi delle diete richieste, spazi nella dispensa e nei frigoriferi per conservare le materie prime specifiche alle diete richieste

Una scrupolosa attenzione ad appositi accorgimenti ha lo scopo di evitare che il pasto speciale non sia inquinato da ingredienti proibiti ai bambini a dieta

Oltre al personale delle cucine è **importante** che i docenti e il personale addetto alla distribuzione del pasto conservino una copia dei certificati di dieta della classe.

### **Accorgimenti da tenere per la preparazione e distribuzione delle diete**

- Tenere ben visibili i certificati di dieta e leggerli attentamente.
- Controllare sempre le date di scadenza delle materie prime.
- Controllare i componenti dei prodotti utilizzati per verificare che non contengano tracce dell'alimento proibito.
- Nella dispensa, conservare gli alimenti con caratteristiche diverse in zone distinte.
- Se i pacchetti non sono completamente utilizzati conservare gli alimenti che rimangono in contenitori chiusi.
- Pesare gli ingredienti.
- Al momento della distribuzione della merenda di metà mattina, del pomeriggio, del pane e della frutta a pasto, consegnare le diete dentro a sacchetti singoli e chiusi con l'indicazione scritta del tipo di dieta e del nominativo del bambino.
- Non preparare i pasti con troppo anticipo rispetto al momento della loro distribuzione.
- Conservarli alle giuste temperature per evitare proliferazioni microbiche.
- Non utilizzare la stessa acqua di cottura per alimenti con caratteristiche diverse (es. pasta di semola, pasta senza glutine).

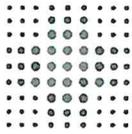


- Gli ingredienti tipo sale, zucchero, spezie, dovranno essere conservati in barattoli chiusi, e al momento dell'utilizzo, per non contaminarne il contenuto, servirsi di un cucchiaino, oppure utilizzare contenitori forniti di coperchi forati.
- Non utilizzare gli stessi utensili per cucinare e distribuire diete con caratteristiche diverse.
- Conservare le preparazioni in contenitori idonei e distinti.
- Scrivere all'esterno del contenitore il tipo di dieta e il nominativo del bambino al quale deve essere distribuita.
- Non utilizzare utensili di legno (taglieri, posate, ecc.)
- Nel refettorio, non aprire i contenitori con troppo anticipo rispetto al momento della loro distribuzione
- Per non creare errori di distribuzione non togliere le indicazioni del tipo di dieta che contengono e il nominativo del bambino.
- I tavoli del refettorio non dovranno essere coperti da tovaglie in stoffa
- Non mettere in tavola i contenitori del formaggio grattugiato, per evitare che i bambini si servano da soli.
- Si consiglia di servire i bambini a dieta per primi, poi passare alla distribuzione del pasto dei bimbi non a dieta.
- Al momento dell'apparecchiatura della tavola si consiglia di far sedere i bimbi a dieta sempre nello stesso posto.
- Durante la distribuzione del pasto nel refettorio, utilizzare posate distinte per le diete..
- L'operatore che sorveglia il consumo del pasto dovrà prestare attenzione che i bambini non si scambino gli alimenti e notare se il bambino a dieta gradisce quanto gli è servito. Nel caso che, regolarmente, non consumi alcune preparazioni, si dovrà avvisare il personale di cucina perché provveda, se possibile, a sostituire la preparazione non gradita con un'altra ricetta.

➤ **Agli accorgimenti sopra scritti si aggiungono i seguenti per la preparazione e distribuzione dei pasti ai bimbi celiaci.**

**Accorgimenti da tenere per la preparazione e distribuzione delle diete prive di glutine**

- L'ideale sarebbe riservare un'area della cucina esclusivamente alla preparazione dei menù privi di glutine.
- Procurarsi utensili da usare solo per la preparazione delle diete celiache.
- Poiché durante la preparazione di impasti o ricette con farina normale può succedere che rimanga in sospensione nell'aria piccole particelle di farina che potrebbero ricadere sulle preparazioni prive di glutine, si consiglia di preparare i pasti per celiaci in un punto della cucina lontano dal piano di lavoro utilizzato per la preparazione dei pasti normali;
- Se, per variare la dieta, si desiderasse introdurre alimenti al di fuori dello schema di dieta fornito, consultare l'ultima pubblicazione del prontuario degli alimenti per celiaci.
- Lavarsi accuratamente le mani se precedentemente si sono preparati pasti con glutine e lavare le superfici sporche di farina, le stoviglie e gli utensili usati per la preparazione di altre pietanze contenenti glutine (es. pasta).
- Cambiare sempre il grembiule se precedentemente utilizzato in preparazioni con farine vietate.
- Se ci fossero mensole sui piani di lavoro non devono essere occupate da farine o paste vietate perché potrebbero cadere sul tavolo di lavoro ed inquinare le preparazioni senza glutine.
- Per pesare gli alimenti usare un'apposita bilancia o dopo averlo ben lavato, foderare il piano di appoggio con carta stagnola o carta per alimenti.
- Non utilizzare la stessa grattugia per pane e formaggio.
- Cucinare la pasta dietetica con acqua non utilizzata per altre cotture
- Non cuocere il riso o la pasta senza glutine in cestelli utilizzati per cotture multiple.



- Usare fogli ed utensili di alluminio, o carta da forno su piastre o superfici che possono essere contaminate, ancor meglio usare recipienti utilizzati solo per la preparazione di alimenti senza glutine.
- Per evitare inquinamenti lavare sempre molto bene l'interno del forno dopo la cottura di alimenti preparati con farina o pane grattugiato e risciacquarlo sempre prima della cottura di alimenti somministrati alle diete prive di glutine. Per maggior sicurezza e per facilitare il lavoro dei cuochi sarebbe bene che un piccolo forno venisse utilizzato solo per la cottura di queste diete.
- Fare attenzione a non mescolare con lo stesso cucchiaino che si sta adoperando per la pasta normale, lavare bene lo scolapasta o ancor meglio utilizzarne uno esclusivamente per la pasta senza glutine.
- Infarinare i cibi solo con farine consentite,
- Non addensare salse o sughi con farine o amido di frumento o con pane grattugiato.
- Non utilizzare l'olio di frittura già usato per cuocere cibi impanati o infarinati, friggere con olio d'oliva o d'arachide.
- Non utilizzare alimenti prefritti.
- Durante la preparazione dei pasti evitare il passaggio nelle immediate vicinanze di personale impegnato nella preparazione di ricette con farine vietate.

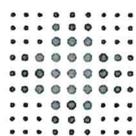
#### **Distribuzione delle merende e scodellamento del pasto**

- Lavare sempre accuratamente le mani prima della manipolazione di alimenti privi di glutine, es. distribuzione di pane, biscotti, dolci con glutine seguita dalla distribuzione di pane, biscotti, dolci privi di glutine.
- Durante la distribuzione nel refettorio, utilizzare posate esclusivamente per la distribuzione di diete senza glutine, non utilizzare posate di legno.
- Chi provvede alla distribuzione delle merende e del pasto dovrà prestare attenzione perché sui carrelli non siano presenti briciole di alimenti con glutine.

\*\*\*\*\*

#### **Giochi che comportano la manipolazione di farina con glutine o di alimenti proibiti**

Nelle classi frequentate da bambini a dieta celiaca, per allergie, ecc., non devono essere fatti giochi che comportano l'utilizzo di alimenti proibiti.



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA**  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

UOS Pediatria Territoriale Est  
Via Repubblica,11 -S. Lazzaro di Savena  
Tel051/6224313 – Fax 051/6224327.  
e.mail:pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39,051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202