

La presente comunicazione indica come richiedere l'attivazione, il rinnovo, la variazione e la sospensione delle diete speciali per patologie alimentari (allergie, intolleranze e altre patologie) per le/i bambine/i che frequentano i nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado cittadine e che usufruiscono del servizio di ristorazione.

Per avere la certezza di ottenere lo schema dietetico attivo entro l'inizio dell'anno scolastico, la documentazione deve essere inviata entro il 14 settembre 2026. Le richieste successive saranno ugualmente ricevute e soddisfatte, ma senza garanzia dei tempi di risposta, determinati, per le domande tardive, dai tempi di gestione dei responsabili della mensa.

**1) Procedura per richiedere l'attivazione, il rinnovo, la variazione e la sospensione di una dieta speciale per patologia**

**A partire dal 11/09/2026**, per richiedere l'attivazione, il rinnovo, la variazione e la sospensione di una dieta speciale per patologia alimentare è necessario che i genitori richiedenti trasmettano la modulistica allegata debitamente compilata e firmata.

**Certificazione medica**

I genitori richiedenti devono allegare alla domanda la certificazione medica, utilizzando gli allegati predisposti dalla ASL di Pescara di seguito elencati, che devono essere compilati dal medico pediatra o da un medico appartenente al Servizio Sanitario Nazionale. I modelli sono disponibili anche sul sito web dell'Istituto Eugenia Ravasco [www.istitutoravasco.it](http://www.istitutoravasco.it) alla Sezione **SEGRETERIA/Download**.

Di seguito si allega la comunicazione (All. 01) ricevuta dalla Green Food S.r.l. (gestore del Servizio Mensa del nostro Istituto)

All. 01

## COMUNICAZIONE rif. Gestione mensa a.s. 2026\_2027

All'Istituto "E. Ravasco" Viale Bovio 358 Pescara

a.c.a. della Legale Rappresentante e della Dirigente Scolastica

Oggetto: Invio moduli ASL per la richiesta diete speciali

Buongiorno,

a seguito dell'incontro presso gli uffici ASL, Servizio Igiene degli alimenti di Pescara, i dirigenti degli uffici preposti hanno dato delle indicazioni obbligatorie per gestire gli utenti che necessitano di diete speciali (allergie e/o intolleranze).

Si definisce dieta speciale il regime alimentare che deroga dal menu standard al fine di soddisfare "**documentate**" esigenze sanitarie o etico-religiose dell'utente, alunno o personale scolastico.

Si è raccomandato di accettare dette variazioni al menù limitatamente a casi di **COMPROVATA NECESSITA'**.

L'azienda deve, d'ora in poi, redigere un menù personalizzato in coordinamento con i cuochi, gli insegnanti e i genitori degli utenti con determinate patologie.

Presso ogni cucina dev'essere presente un elenco dei soggetti con determinate diete, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle eventuali patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

Non è più compito degli uffici ASL redigere tali menù.

A tale scopo si propongono due moduli, rilasciati dalla competente autorità sanitaria, che possono essere adottati per formalizzare e gestire correttamente tali istanze.

Modulo allegato F per la richiesta della dieta speciale da parte del genitore e il modulo di certificato medico redatto dallo specialista o medico competente.

Tali moduli andranno trasmessi all'Istituto (se Scuola Paritaria) o al Comune (se scuola statale) di competenza dove la mensa ha sede. Successivamente è compito del dell'Istituto o del Comune trasmettere tali certificati al gestore della mensa.

Per le diete religiose o etiche (vegetariane-vegane) non è richiesto il modulo di prescrizione medica ma solamente la formale richiesta della dieta da parte dei genitori.

Data la complessità del servizio non possono essere accolti certificati con diagnosi non specifiche o indicazioni generiche (non gradisce, rifiuta, si sconsiglia, etc.) oppure diagnosticati con test non scientificamente validi.

Per ogni necessità o chiarimento ci si può rivolgere anche ai competenti uffici sanitari.

Cordiali saluti



**ALLEGATO F: Modulo di richiesta dieta speciale scolastica**

Al Comune di: \_\_\_\_\_

**1. DATI DEL RICHIEDENTE**

*Il sottoscritto/a*

In qualità di: ☐ Genitore/Tutore ☐ Insegnante

Nome: \_\_\_\_\_ Cognome: \_\_\_\_\_

Codice Fiscale: \_\_\_\_\_

**2. DATI DEL BENEFICIARIO**

Nome: \_\_\_\_\_ Cognome: \_\_\_\_\_

Frequentante la scuola: ☐ asilo nido ☐ infanzia ☐ primaria ☐ secondaria di I° gr.

Nome struttura: \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

**RICHIEDE**

*(selezionare la prestazione richiesta barrando l'apposito spazio)*

☐ Dieta Speciale per **MOTIVI DI SALUTE** a tal fine si allega:

- **Certificato medico** per richiesta dieta sanitaria scolastica opportunamente compilato

☐ Dieta Speciale per **MOTIVI ETICO-RELIGIOSI**:

☐ **No Suino**: Esclusione di carne di maiale e tutti i derivati (strutto, gelatine, salumi)

☐ **No Carne Bovina**: Esclusione di carne di manzo, vitello e derivati

☐ **No Carne in genere**: Esclusione di ogni tipo di carne (maiale, manzo, pollo, tacchino, ecc.)

☐ **Dieta Vegetariana**: Esclusione di carne e pesce (ammessi uova, latte e derivati)

☐ **Dieta Vegana**: Esclusione di tutti i prodotti di origine animale (carne, pesce, uova, latte)

Il/la bambino/a è presente in mensa nei seguenti giorni

| L | M | M | G | V | S |
|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   |   |   |

Data \_\_\_\_\_

Firma del genitore o affidatario che esercita la potestà genitoriale

\_\_\_\_\_

## **ALLEGATO G**

### ***Nota Informativa per la Compilazione del Certificato Medico per Dieta Sanitaria Scolastica***

Gentile Medico,

al fine di garantire la sicurezza alimentare e l'adeguatezza nutrizionale dei pasti erogati nel servizio di ristorazione scolastica, La invitiamo a compilare il certificato seguendo le indicazioni riportate di seguito.

Considerata l'elevata complessità organizzativa della Ristorazione collettiva scolastica e il conseguente incremento del rischio clinico e gestionale derivante da un elevato numero di Diete Speciali Sanitarie, le variazioni al menu sono limitate a casi di **comprovata necessità**. Tale indicazione è finalizzata a ottimizzare le procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, riducendo le possibilità di errore nelle fasi critiche della filiera produttiva.

#### **1. Definizione della Diagnosi e Durata**

È necessario barrare una sola delle tre opzioni di validità previste:

- **Richiesta Breve:** per esigenze transitorie, con durata massima di **30 giorni** (non ripetibile).
- **Patologia in Accertamento:** qualora l'iter diagnostico sia in corso, con durata massima di **4 mesi** (non ripetibile).
- **Patologia Accertata:** valida per l'intero anno scolastico o per un periodo specifico.

**Diagnosi:** Deve essere indicata in modo chiaro. Si ricorda che in questo caso devono essere esclusi esclusivamente gli alimenti testati con **test scientificamente validati**. Non sono ammesse diagnosi generiche o legate a semplici gusti personali (es. "non gradisce").

**Rischio Anafilassi:** È obbligatorio indicare se il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico alimentare.

**Farmaco Salvavita:** Specificare se al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita (es. adrenalina).

#### **2. Selezione del Menù di Esclusione**

Il certificato prevede 10 menù standardizzati e un'opzione per menu personalizzato.

- **Modalità di scelta:** È possibile barrare uno o più numeri corrispondenti alla dieta, ma non è consentito modificare gli alimenti da escludere già descritti nella terza colonna della tabella.
  - **Specifiche Obbligatorie:**
    - Per il Menù n. 3 (privo di latte): indicare esplicitamente se escludere o meno la carne di vitello.
    - Per il Menù n. 5 (privo di uovo): indicare esplicitamente se escludere o meno la carne di pollo.
- **Menu Personalizzato (MP):** Da utilizzare solo se i menù standard non sono idonei.

In questo caso, è necessario allegare un elenco degli alimenti da escludere o uno schema dietetico personalizzato con eventuali grammature o nel caso di selettività alimentare da patologia (es: nel disturbo dello spettro autistico) un elenco degli alimenti tollerati.

#### **3. Requisiti di Validità**

Il certificato sarà ritenuto valido solo se completo di:

- Dati anagrafici e codice fiscale del fruitore.
- Recapito telefonico del medico.
- Timbro e firma leggibile.

## CERTIFICATO MEDICO PER RICHIESTA DIETA SANITARIA SCOLASTICA

### DATI DEL FRUITORE DELLA DIETA

Cognome: ..... Nome: .....

Data di nascita: ..... Codice fiscale: .....

### TIPOLOGIA DI RICHIESTA (barrare la voce interessata)

- ☐ RICHIESTA BREVE (durata massima 30 giorni) *Erogazione dal: ..... al: .....*
- ☐ PATOLOGIA IN ACCERTAMENTO (durata massima 4 mesi) *Erogazione dal: ..... al: .....*
- ☐ PATOLOGIA ACCERTATA (valida per tutto l'anno scolastico) *Inizio validità dal: .....*

**DIAGNOSI** (Indicare la patologia o il disturbo clinico che giustifica l'esclusione o la sostituzione di alimenti)

.....

### VALUTAZIONE DEL RISCHIO E FARMACI SALVAVITA

Il paziente ha avuto episodi pregressi di shock anafilattico riconducibili all'ingestione di alimenti? ☐ SI ☐ NO

Al paziente è stato prescritto un farmaco salvavita? ☐ SI ☐ NO

### DIETA RICHIESTA (Prescrizione tecnica per la cucina - **BARRARE IL NUMERO DIETA DA RICHIEDERE**)

Si richiede l'applicazione del regime dietetico corrispondente al numero:

| Numero dieta | Descrizione menù dieta                     | Alimenti e loro derivati da <b>ELIMINARE</b><br>(anche come ingredienti e come possibili tracce)                                                                                                                                         |
|--------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Menù per favismo                           | Fave, piselli                                                                                                                                                                                                                            |
| 2            | Menù privo di glutine                      | Avena, farro, grano (frumento), kamut, segale, orzo                                                                                                                                                                                      |
| 3            | Menù privo di latte                        | Latte e prodotti a base di latte<br>Specificare se togliere il vitello → <input type="checkbox"/> escludere <input type="checkbox"/> non escludere                                                                                       |
| 4            | Menù privo di lattosio                     | Latte e formaggi con lattosio e grana padano <9 mesi, parmigiano reggiano <12 mesi                                                                                                                                                       |
| 5            | Menù privo di uovo                         | Uova e prodotti a base di uova<br>Specificare se togliere il pollo → <input type="checkbox"/> escludere <input type="checkbox"/> non escludere                                                                                           |
| 6            | Menù privo di pesce, molluschi e crostacei | Pesce, molluschi, crostacei                                                                                                                                                                                                              |
| 7            | Menù privo di frutta a guscio e arachidi   | Mandorle, noci, anacardi, noci di pecan, nocciole, pinoli, pistacchi, arachidi                                                                                                                                                           |
| 8            | Menù a basso contenuto di nichel           | Cereali integrali (pasta, pane integrali), pesce in scatola, crostacei, molluschi, formaggi stagionati, spinaci, asparagi, funghi, pomodori, cavolfiore, broccoli, frutta secca, legumi, banana, fragola, agrumi, cioccolato             |
| 9            | Menù iposodico                             | Sale aggiunto, affettati e formaggi stagionati, tonno in scatola                                                                                                                                                                         |
| 10           | Menù frullato                              | Alimenti non frullabili                                                                                                                                                                                                                  |
| MP           | MENU PERSONALIZZATO                        | Nei casi in cui sia necessario un menu <b>diverso</b> da quelli sopraelencati allegare elenco degli alimenti scritto in maniera chiaramente leggibile. Il documento deve riportare la data e i dati anagrafici del fruitore della dieta. |

Dr. (cognome e nome): .....

TIMBRO E FIRMA

Recapito telefonico: .....

.....

# ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



**1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**



**3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**



**4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



**5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**



**6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.



**8. FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**



**10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**



**11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**



**12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**



**14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Si avvisa la gentile utenza e i loro familiari che negli alimenti somministrati presso questo istituto possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, come da elenco esposto.

Poichè le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione pasti verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Un nostro incaricato è a Vs. disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

**GREEN FOOD SRL**

## ALLEGATO A: Tabella delle porzioni indicative per le diverse fasce d'età per il pranzo scolastico

*I pesi indicati sono a crudo e al netto dello scarto e della glassatura (nel caso di prodotti surgelati)*

|                           |                                                                                                  | NIDO<br>D'INFANZIA | INFANZIA | PRIMARIA               |                     | SECONDARIA<br>1°grado | SECONDARIA<br>2°grado |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
|                           | ALIMENTI                                                                                         | 1-3 anni           | 3-6 anni | 6-9 anni<br>1°- 2°- 3° | 9-11 anni<br>4°- 5° | 11-14 anni            | 14-19 anni            |
|                           |                                                                                                  | Grammi             | Grammi   | Grammi                 | Grammi              | Grammi                | Grammi                |
| PRIMI PIATTI              | Pasta o riso o altri cereali asciutti                                                            | 40                 | 50       | 60                     | 90                  | 100                   | 120                   |
|                           | Pasta o riso o altri cereali in brodo o crostini                                                 | 20                 | 25       | 30                     | 40                  | 50                    | 60                    |
|                           | Gnocchi di patate                                                                                | /                  | /        | 130                    | 190                 | 210                   | 250                   |
|                           | Farina mais per polenta                                                                          | 40                 | 50       | 60                     | 90                  | 100                   | 120                   |
|                           | <i>Condimenti per 1°piatto elaborato</i>                                                         |                    |          |                        |                     |                       |                       |
|                           | Ricotta                                                                                          | 20                 | 25       | 30                     | 45                  | 50                    | 60                    |
|                           | Legumi secchi/<br>freschi o gelo                                                                 | 30/90              | 40/120   | 50/150                 | 60/180              | 70/210                | 80/240                |
|                           | Tonno sgocciolato                                                                                | 10                 | 20       | 30                     | 40                  | 50                    | 60                    |
|                           | Carne per ragù magro                                                                             | 10                 | 20       | 30                     | 50                  | 60                    | 70                    |
|                           | Formaggio grattugiato su primo                                                                   | /                  | 5        | 5                      | 5                   | 5                     | 5                     |
| SECONDI PIATTI            | <b>Carne:</b> pollo, tacchino, vitello, maiale                                                   | 40                 | 50       | 60                     | 70                  | 90                    | 100                   |
|                           | <b>Pesce:</b> nasello, sogliola, platessa, merluzzo, ecc                                         | 70                 | 80       | 100                    | 120                 | 160                   | 170                   |
|                           | <b>Legumi secchi/<br/>freschi o gelo o cotti</b>                                                 | 25/70              | 30/80    | 35/100                 | 40/120              | 50/160                | 60/180                |
|                           | <b>Formaggi ≤ 25% di grassi</b> (ricotta, mozzarella, primo sale, ecc.)                          | 40                 | 50       | 60                     | 70                  | 90                    | 100                   |
|                           | <b>Formaggi ≥ 25% di grassi</b> (parmigiano reggiano, grana padano, caciocavallo, robiola, ecc.) | 20                 | 25       | 30                     | 35                  | 45                    | 50                    |
|                           | <b>Uova</b>                                                                                      | 1 (50 g)           | 1 (50 g) | 1 (50 g)               | 1 (50 g)            | 1 e ½ (75 g)          | 2 (100 g)             |
| CONTORNI                  | Insalata a foglia                                                                                | 20                 | 30       | 40                     | 60                  | 80                    | 80                    |
|                           | Verdura e ortaggi                                                                                | 60                 | 80       | 100                    | 150                 | 200                   | 200                   |
|                           | Patate (abbinate a 1° piatto con verdure)                                                        | 80                 | 100      | 120                    | 200                 | 200                   | 250                   |
| FRUTTA FRESCA             |                                                                                                  | 100                | 100      | 150                    | 150                 | 150                   | 200                   |
| PANE                      |                                                                                                  | 20                 | 30       | 50                     | 50                  | 50                    | 50                    |
| OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA |                                                                                                  | 15                 | 10       | 10                     | 15                  | 20                    | 25                    |



**ALLEGATO B: Conversione della porzione dal peso crudo al peso cotto con diversi metodi di cottura secondo V LARN 2024**

| GRUPPO ALIMENTARE             | METODO DI COTTURA    | ALIMENTO                              | Peso crudo (g) | Peso cotto (g) |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------------------|----------------|----------------|
| Carni fresche                 | Bollitura            | Carne rossa                           | 100            | 64             |
|                               |                      | Carne bianca                          | 100            | 83             |
|                               | Vapore               | Carne rossa                           | 100            | 63             |
|                               |                      | Carne bianca                          | 100            | 62             |
|                               | Padella con olio     | Carne rossa                           | 100            | 79             |
|                               |                      | Carne bianca                          | 100            | 84             |
|                               | Arrostimento         | Carne rossa                           | 100            | 80             |
|                               |                      | Carne bianca                          | 100            | 79             |
|                               | Microonde            | Carne rossa                           | 100            | 69             |
|                               |                      | Carne bianca                          | 100            | 76             |
| Pesce                         | Bollitura            | Fresco                                | 150            | 124            |
|                               |                      | Surgelato                             | 150            | 127            |
|                               | Vapore               | Fresco o surgelato (filetti)          | 150            | 126            |
|                               | Padella con olio     | Fresco o surgelato                    | 150            | 96             |
|                               |                      | Molluschi                             | 150            | 60             |
|                               | Arrostimento         | Fresco                                | 150            | 108            |
|                               |                      | Surgelato                             | 150            | 111            |
|                               | Microonde            | Fresco o surgelato (intero o filetti) | 150            | 118            |
| Legumi                        | Bollitura, pressione | Freschi (fave, piselli)               | 150            | 132            |
|                               |                      | Secchi (ceci, fagioli, lenticchie)    | 50             | 135            |
| Cereali e derivati, tuberi    | Bollitura            | Cous cous precotto                    | 80             | 180            |
|                               |                      | Farro perlato                         | 80             | 182            |
|                               |                      | Gnocchi di patate                     | 200            | 212            |
|                               |                      | Orzo perlato                          | 80             | 214            |
|                               |                      | Pasta all'uovo fresca                 | 100            | 136            |
|                               |                      | Pasta all'uovo secca                  | 80             | 239            |
|                               |                      | Pasta di semola corta                 | 80             | 150            |
|                               |                      | Pasta di semola lunga                 | 80             | 168            |
|                               |                      | Farina di mais per polenta istantanea | 80             | 388            |
|                               |                      | Riso basmati                          | 80             | 240            |
|                               |                      | Riso brillato                         | 80             | 208            |
|                               |                      | Riso parboiled                        | 80             | 189            |
|                               |                      | Riso venere                           | 80             | 168            |
|                               |                      | Ravioli freschi                       | 125            | 175            |
|                               |                      | Quinoa                                | 80             | 250            |
|                               |                      | Tortellini freschi                    | 125            | 240            |
|                               |                      | Patate                                | 200            | 188            |
|                               |                      | Cassava (manioca)                     | 100            | 117            |
| Verdure (fresche o surgelate) | Bollitura            | Diversi tipi di verdure*              | 200            | 174            |
|                               | Vapore, pressione    | Brassicaceae**                        | 200            | 192            |
|                               |                      | Altre verdure a foglia e a stelo***   | 200            | 172            |
|                               | In padella con olio  | Diversi tipi di verdure*              | 200            | 106            |
|                               | Arrostimento         | Diversi tipi di verdure*              | 200            | 130            |
|                               | Microonde            | Diversi tipi di verdure*              | 200            | 176            |

**Note**

\* Comprende le principali tipologie di verdure comunemente utilizzate nella ristorazione scolastica.

\*\* Esempi: broccolo, cavolo, cavolfiore, cavolo rosso, verza.

\*\*\* Esempi: asparagi, spinaci, bietola, sedano, finocchio.