

## Comune di Brugherio:

### Sintesi procedure di gestione diete speciali:

- Ricezione dei certificati medici: la ricezione dei certificati nuovi/aggiornati avviene attraverso l'invio all'indirizzo email [cp.brugherio@cirfood.com](mailto:cp.brugherio@cirfood.com) oppure allo sportello CIR presso il Comune di Brugherio nelle giornate di mercoledì ore 9-13 e 14-18.45 presso ufficio anagrafe, lunedì e giovedì ore 9-13 e martedì ore 14-18 presso ufficio ingresso Sala Consiliare. Il certificato medico viene corredato dalla specifica richiesta di dieta speciale, debitamente compilata e firmata, che contiene anche il consenso al trattamento dei dati personali.

- **Gestione elenchi dei bambini con dieta speciale:**

all'atto della ricezione di tutti i certificati medici la dietista Cir redige un elenco di nominativi per ogni plesso di distribuzione sul quale vengono riportati tutti i nomi dei bambini, la classe di appartenenza e accanto ad ogni nome viene riportato o l'alimento da escludere oppure, nei casi in cui sia prevista l'esclusione di più alimenti, la denominazione "schema" il quale viene allegato al medesimo elenco. Questi elenchi e relativi schemi vengono prodotti per ogni scuola e ciascuno inviato al relativo terminale di distribuzione. Su ogni elenco viene apposta la data di redazione e alla ricezione di un nuovo certificato esso viene modificato e viene apposta la data di aggiornamento.

- **Elaborazione e Distribuzione dei Menù:**

la dietista elabora i menù personalizzati per ogni bambino con dieta speciale e appone la data di redazione del menu; essi vengono inviati per mail al Comune e in duplice copia ad ogni plesso di distribuzione; una copia rimane a disposizione delle addette e una viene consegnata alle insegnanti per essere recapitata alla famiglia.

- **Prenotazione giornaliera:**

durante l'inserimento delle anagrafiche, gestito da Cirfood, viene associata la dieta ad ogni bambino con dieta speciale; giornalmente su ogni plesso il nostro personale raccoglie le griglie di prenotazione e inserisce gli assenti in un programma gestito su tablet. Ne consegue l'evidenza delle diete speciali presenti giornalmente.

- **Confezionamento:**

la procedura aziendale prevede che per i celiaci, favici e allergici tutte le componenti del pasto vengono confezionate in vaschette monouso termo sigillate anche qualora il piatto del menu comune possa essere idoneo per la patologia.

Le componenti sostitutive di pane frutta e merenda sono confezionate in sacchetti.

Inoltre per la celiachia, favici e allergici il parmigiano reggiano monodose e il sostitutivo del pane e la frutta vengono posti in ulteriore sacchetto individuale.

Tutte le vaschette/sacchetti singoli vengono identificate con etichetta sulla quale sono indicate le seguenti informazioni: luogo di consumo ovvero nome della scuola, nome e cognome del bambino e la dicitura "SCHEMA" che rimanda allo schema dietetico personalizzato.

### **Controlli di preparazione e confezionamento**

Quotidianamente per ogni scuola viene elaborato dalla dietista un **Modulo di Controllo Diete Speciali "MOD. CONT."** sul quale sono riportate le seguenti informazioni: nome della scuola, data, componenti del menu comune del giorno, nome e cognome dei bambini con dieta speciale, patologia e per ogni bambino tutte le varianti dei componenti del pasto a lui spettanti. Inoltre su ogni pagina del modulo vi è posta la data di revisione del modulo e una colonna dedicata alla firma del controllo.

All'atto del confezionamento e della preparazione delle diete speciali le cuoche appongono la loro firma sul Modulo per attestare il rispetto del pasto preparato, inoltre la dietista Cir esegue prima della spedizione un ulteriore controllo dell'esatta corrispondenza di quanto indicato sul Modulo e quanto

preparato e confezionato per ogni bambino. Una Copia del Modulo Controllo diete Speciali viene allegata alla bolla di consegna di ogni plesso scolastico.

- **Trasporto:**

Le vaschette termo sigillate e mantenute in regime refrigerato vengono inserite nei contenitori termici per il trasporto dalla cucina al punto di distribuzione.

Inoltre le diete per celiachia vengono mantenute separate dalle altre.

- **Ricevimento e controllo diete al terminale:**

in ogni plesso all'atto del ricevimento dei pasti l'addetta incaricata esegue la verifica della idonea corrispondenza tra quanto indicato sulla copia del Modulo di Controllo diete Speciali e le confezioni nominative ricevute in corrispondenza agli schemi dietetici personalizzati. In caso di anomalie si contatta immediatamente il centro cottura.

Inoltre, l'addetta provvede a ricoverare all'interno del frigorifero giornaliero le stesse diete, sino al momento della riattivazione.

- **Somministrazione:**

l'addetta incaricata procede alla riattivazione delle diete mediante apposito microonde, dando la priorità ai pasti per celiaci.

Tutte le pietanze calde vengono preventivamente condite presso il Centro Cottura, pertanto, per i soli contorni freddi, l'addetta provvede ad effettuare il condimento appena prima della loro somministrazione, mediante condimenti (olio, aceto e sale) dedicati e conservati in contenitore identificato con apposita etichetta.

Per quanto riguarda le diete per celiaci, favici e allergici, il pasto deve essere consumato nel medesimo piatto monoporzione; per i bambini celiaci inoltre viene utilizzata brocca e bicchiere dedicati.

**LE DIETE SPECIALI DEVONO TASSATIVAMENTE ESSERE DISTRIBUITE PRIMA DEGLI ALTRI PASTI. SE LE CLASSI ARRIVANO IN MODO DIFFERENZIATO IN REFETTORIO, PER OGNI CLASSE PROCEDERE PRIMA A SOMMINISTRARE LE DIETE DI QUELLA CLASSE E SOLO SUCCESSIVAMENTE PROCEDERE AL RESTO DELLA DISTRIBUZIONE**

Al termine della somministrazione delle diete speciali l'addetta appone una firma sul Modulo per attestare la consegna al bambino allergico della sua dieta speciale.