



### **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 in Via Fabio Filzi 4 Ex Oratorio Maria Bambina , nelle giornate di **LUNEDI E GIOVEDI DALLE ORE 9 ALLE ORE 13 E MERCOLEDI DALLE ORE 9 ALLE ORE 13 E DALLE ORE 14 ALLE ORE 19, recapito telefonico attivo solo nelle giornate e orari di apertura 039/2893368**

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:**

per ogni plesso sono preparati gli elenchi che contengono tutti nominativi dei bambini che necessitano di dieta speciale e relativa richiesta dietetica

### **• Elaborazione e Distribuzione dei Menù:**

la dietista elabora i menù personalizzati per ogni bambino con dieta speciale essi vengono inviati al refettorio, per mail al Comune e consegnati in copia alla famiglia

### **• Prenotazione giornaliera:**

giornalmente durante l'inserimento delle anagrafiche, gestito da Cirfood, viene associata la dieta ad ogni bambino con dieta speciale;

### **• 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.

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

- al fine di garantire la verifica della corretta preparazione della dieta, ogni fase di produzione delle diete speciali risulta tracciata attraverso la compilazione di un modulo di controllo

### **• Ricevimento e controllo diete al terminale:**

al ricevimento dei pasti per prima cosa le addette controllano la corretta presenza e corrispondenza delle diete speciali . In caso di anomalie si contatta immediatamente il centro cottura.

- **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.