

- Copia DS fatta

11 SET. 2013

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

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

Ai Dirigenti Scolastici:

1° Circolo di San Lazzaro di Savena  
2° Circolo di San Lazzaro di Savena  
Scuola Media Statale Rodari-Jussi di San Lazzaro di Savena  
Istituto Comprensivo di Loiano  
Istituto Comprensivo di Monghidoro  
Istituto Comprensivo di Monterezeno  
Istituto Comprensivo di Ozzano  
Istituto Comprensivo di Pianoro  
Istituto Comprensivo di Rastignano  
I.T.I.S. Majorana di San Lazzaro di Savena  
I.T.C. Mattei di San Lazzaro di Savena  
Istituto IPC Manfredi - ITC Tanari di Monghidoro  
Istituto IIS Serpieri - IPAA Noè di Loiano

Scuola Materna Cavani-San Lazzaro di Savena  
Scuola Materna-Primi Passi- San Lazzaro di Savena  
Scuola Materna Al Girotondo-San Lazzaro di Savena  
Scuola Materna Il Girotondo - Ozzano dell'Emilia  
Scuola Don Trombelli-San Lazzaro di Savena  
Scuola Materna Parrocchiale Dall'Olio-Pianoro Vecchio  
Scuola Materna "Cavalier .A Foresti"-Maggio Ozzano dell'Emilia

Uffici Scuola dei Comuni di:

San Lazzaro di Savena  
Pianoro  
Ozzano  
Loiano  
Monghidoro  
Monterezeno

Ai Responsabili degli asili nido privati:

Lo Scoiattolo (Monghidoro)  
Meralò (Rastignano)  
Il Club dei pulcini (Rastignano)  
Un Nido nel Bosco (San Salvatore di Casola)  
L'Albero del Riccio (Mercatale)  
L'Arca di Noè (Ozzano dell'Emilia)  
La Culla (Ozzano dell'Emilia)

Ai Pediatri di Famiglia:



Oggetto: **indicazioni igienico-sanitarie utili per la frequenza scolastica**

### RIAMMISSIONI

1. La *riammissione dopo malattia* verrà effettuata con la presentazione del certificato del Pediatra/Medico di Famiglia secondo le modalità esplicitate nell'allegato modello di indicazioni da distribuire alle famiglie di tutti gli iscritti.

### FARMACI A SCUOLA

2. Per la *somministrazione di farmaci veramente indispensabili* in orario scolastico, ferma restando la necessaria disponibilità del personale, il genitore dovrà consegnare alle insegnanti una richiesta compilata dal Pediatra/Medico di Famiglia. Nel certificato dovranno essere specificate data di inizio e fine della terapia, posologia e modalità di somministrazione.  
Si richiede che la Dirigenza Scolastica invii in tempi brevi copia del certificato alla Pediatria Territoriale Est nella sede del Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena, al seguente n° di Fax 051/6224327, affinché gli operatori del settore siano costantemente a conoscenza delle certificazioni pervenute e possano provvedere alla formazione del personale scolastico, quando necessario e 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"

### ESONERO ATTIVITA' SPORTIVA

3. Le certificazioni di esonero dall'attività sportiva in ambiente scolastico per motivi di salute saranno effettuate direttamente dal Pediatra/ Medico di Famiglia che compilerà il modulo rilasciato dalla scuola, quando richiesto.

### DIETE

4. Il genitore, che dovrà richiedere per motivi di salute del figlio una *dieta particolare*, dovrà consegnare alle insegnanti la richiesta di dieta compilata dal Pediatra/Medico di Famiglia in tre copie, una per la Direzione Didattica, una per il Centro Cottura e una per il personale addetto alla distribuzione del pasto, prima dell'inizio dell'anno scolastico.  
Si richiede anche ai Responsabili dei Centri di Preparazione Pasti di inviare in tempi brevi copia del certificato alla Pediatria Territoriale Est presso la sede del Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena, al seguente n° di Fax 051/6224327.  
La certificazione per "dieta speciale" dovrà essere rilasciata solo quando il mancato rispetto di una dieta potrebbe provocare danni alla salute del bambino e dovrà indicare la durata della dieta stessa.
5. Per le "diete in bianco" non sarà necessario il certificato medico se sono di durata non superiore ai 2 giorni; basterà avvisare l'insegnante che tramite gli addetti alla distribuzione lo comunicherà al Centro di Cottura.  
Se la richiesta sarà di durata superiore a 2 giorni, sarà necessaria la richiesta del pediatra/ Medico di famiglia.
6. Per i certificati di "dieta ipocalorica" le grammature degli alimenti somministrati dalle cucine, in base al Dietetico Indicativo fornito dalla Pediatria Territoriale Est, sono compatibili con tale tipo di richiesta.  
Sarà sufficiente che il Pediatra/ Medico di Famiglia precisi sul certificato "si richiede dieta ipocalorica", alle cucine verrà data istruzione che la dieta con tale indicazione ha come esclusione bis, patate, purea di patate, dolci, succhi di frutta, fritti.

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

## INDICAZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA FREQUENZA ALL'ASILO NIDO

Si riportano di seguito le indicazioni utili per regolamentare l'allontanamento, la frequenza e la riammissione dei bambini dell'asilo a seguito di malattie, le diete speciali, la somministrazione dei medicinali e consigli sulle abitudini da adottare nella vita in collettività.

I genitori sono pregati di tenerne conto nell'interesse collettivo.

### ALLONTANAMENTO

Le assistenti del nido hanno la facoltà di allontanare i bambini che presentino:

- temperatura febbrile superiore a 37,5° rilevata in sede ascellare, eventualmente riprovata alla presenza del genitore;
- episodi ripetuti di vomito e/o diarrea (feci liquide, acquose, maleodoranti);
- congiuntivite infettiva (secrezione densa, giallastra, lacrimazione);
- sospetta pediculosi, o altra affezione del cuoio capelluto o della cute con rischio di contagiosità;
- sospette malattie infettive, esantematiche o non (scarlattina, morbillo, varicella, pertosse, ecc.)

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

La riammissione potrà avvenire solo con la presentazione del certificato del medico curante attestante l'avvenuta guarigione o la non infettività del bambino.

### NORME PER LA RIAMMISSIONE

- ❑ Il bambino che si sia assentato da scuola per ragioni non di malattia, e che abbia avvisato in precedenza il personale della scuola, potrà riprendere la frequenza scolastica senza certificato medico.
- ❑ il bambino che si sia allontanato dalla scuola per malattia non infettiva, che ne abbia provocato l'assenza per un periodo non superiore ai cinque giorni (ripresa della frequenza al sesto giorno), può riprendere la scuola senza certificato medico.
- ❑ Il bambino che si sia assentato da scuola per oltre cinque giorni (non ha ripreso la frequenza il sesto giorno) per malattia non infettiva, può riprendere la scuola con certificato del medico curante che ne attesti la guarigione.
- ❑ Il bambino che si sia assentato da scuola per malattia infettiva o parassitaria (denuncia del medico curante) può riprendere la frequenza scolastica solo con il certificato del medico curante, anche per assenze inferiori ai cinque giorni.
- ❑ Nel computo dei giorni di assenza, sono comprese anche gli eventuali giorni festivi presenti durante o subito dopo la malattia. Il certificato ha la validità di giorni tre, tuttavia i certificati redatti il venerdì sono validi fino al lunedì successivo.
- ❑ Il certificato di riammissione deve essere rilasciato esclusivamente dal pediatra di comunità solo per malattie che richiedano interventi di profilassi e controllo nei confronti della comunità scolastica come meningite, epatite virale, salmonellosi, tubercolosi.

7. I menù particolari richiesti per motivi etici, filosofici, religiosi, devono essere concordati con i Responsabili dei Centri di produzione pasti, non è necessario il certificato medico.
8. Le diete per patologie croniche ( celiachia, diabete, favismo, fenilchetonuria) richieste per la prima volta, verranno iniziate con la presentazione del certificato del Pediatra/Medico di famiglia, dovranno essere inviate dagli Uffici Scuola o dai Centri Cottura, il più rapidamente possibile, alla Pediatria Territoriale Est - Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena al seguente n° Fax 0516224327.  
Gli operatori del servizio saranno a disposizione delle famiglie per un eventuale supporto e contatteranno il personale di cucina e il personale della scuola per una adeguata presa in carico.

Negli anni successivi la dieta verrà automaticamente rinnovata dalla Pediatria Territoriale che provvederà ad avvisare le famiglie, i centri di cottura, gli addetti alla distribuzione del pasto, il personale della scuola e gli Uffici Scuola.

La Dietista del Distretto di San Lazzaro sarà comunque a disposizione degli operatori delle cucine se si presentassero difficoltà nell'interpretazione ed applicazione delle diete.

Si allegano:

- 1) le indicazioni igienico - sanitarie per la frequenza all'asilo nido;
- 2) le indicazioni igienico - sanitarie per la frequenza alla scuola materna, elementare e media;
- 3) Informazioni e consigli per la famiglia in caso di pediculosi;
- 4) modulo per le insegnanti per l'allontanamento dall'asilo nido;
- 5) Informazioni sugli accorgimenti da tenere per la preparazione di diete speciali;
- 6) Schema di dieta in bianco;
- 7) Schema di dieta celiaca per l'asilo nido;
- 8) Schema di dieta celiaca per la scuola materna, elementare e media;

con preghiera di diffusione al personale di competenza.

A disposizione per ogni chiarimento in merito e ringraziando per la collaborazione porgiamo distinti saluti.

Dr.ssa Luciana Nicoli



Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

## INDICAZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA FREQUENZA SCUOLA MATERNA ELEMENTARE E MEDIA

Si riportano di seguito le indicazioni utili per regolamentare l'allontanamento la frequenza e la riammissione degli alunni a seguito di malattie, le diete speciali, la somministrazione dei medicinali e consigli sulle abitudini da adottare nella vita in collettività.

I genitori sono pregati di tenerne conto, nell'interesse collettivo:

### ALLONTANAMENTO

Qualora si sospetti l'inizio di una malattia, soprattutto se contagiosa, 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.

### NORME PER LA RIAMMISSIONE

- 1.1 L'alunno che si sia assentato da scuola per ragioni non di malattia, e che abbia avvisato in precedenza il personale della scuola, potrà riprendere la frequenza scolastica senza certificato medico.
- 1.2 L'alunno che si sia allontanato dalla scuola per malattia non infettiva, che ne abbia provocato l'assenza per un periodo non superiore ai cinque giorni (ripresa della frequenza al sesto giorno), può riprendere la scuola senza certificato medico.
- 1.3 L'alunno che si sia assentato da scuola per oltre cinque giorni (non ha ripreso la frequenza il sesto giorno) per malattia non infettiva, può riprendere la scuola con certificato del medico curante che ne attesti la guarigione.
- 1.4 L'alunno che si sia assentato da scuola per malattia infettiva o parassitaria (soggetta a denuncia da parte del medico curante) può riprendere la frequenza scolastica solo con il certificato del medico curante, anche per assenze inferiori ai cinque giorni.
- 1.5 Nel computo dei giorni di assenza, sono comprese anche gli eventuali giorni festivi presenti durante o subito dopo la malattia. Il certificato ha la validità di giorni tre, tuttavia i certificati redatti il venerdì sono validi fino al lunedì successivo.
- 1.6 Il certificato di riammissione deve essere rilasciato esclusivamente dal pediatra di comunità solo per malattie che richiedano interventi di profilassi e controllo nei confronti della comunità scolastica come meningite, epatite virale, salmonellosi, tubercolosi.

### ALIMENTAZIONE

Ai bambini che usufruiscono della refezione scolastica vengono somministrati alimenti compresi nella tabella dietetica elaborata dal personale specializzato dell'Azienda USL e 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.
- ✓ Per i certificati di "dieta ipocalorica" le grammature degli alimenti somministrati dalle cucine, in base al Dietetico Indicativo fornito dalla Pediatria di Comunità, sono compatibili con tale tipo di richiesta.  
Sarà sufficiente che il Pediatra/ Medico di Famiglia precisi sul certificato " **si richiede dieta ipocalorica** ", alle cucine verrà data istruzione che la dieta con tale indicazione ha come esclusione bis, patate, purea di patate, dolci, succhi di frutta, fritti.
- ✓ Le diete per patologie croniche ( 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 o ai Centri Cottura che provvederanno ad informare la Pediatria Territoriale i cui operatori saranno a disposizione delle famiglie per un eventuale supporto e contatteranno il personale di cucina e il personale della scuola per una adeguata presa in carico.  
Negli anni successivi la dieta verrà automaticamente rinnovata dalla Pediatria Territoriale che provvederà ad avvisare le famiglie, i centri di cottura, gli addetti alla distribuzione del pasto, il personale della scuola e gli Uffici Scuola.
- ✓ 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 preferibilmente essere confezionate dalla cucina della struttura o da un forno (pubblico esercizio) poiché li 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).  
A tale proposito teniamo a far presente che il consumo di torte o altri alimenti per feste di compleanno, indipendentemente dagli aspetti igienico-sanitari, può creare disagi per i bambini che seguono diete per motivi di salute (allergie, diabete, obesità, celiachia, ecc.).  
Per evitare queste situazioni il docente potrebbe utilizzare forme alternativa di festeggiamento.
- ✓ E' sconsigliato portare cibi o bevande integrative o alternative da casa o fare portare ai bambini dolciumi e caramelle.
- ✓ Si ricorda che è fondamentale in una corretta distribuzione dei pasti che venga assunta al mattino un'abbondante prima colazione.

### 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. 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"

## ALIMENTAZIONE

Agli alunni che usufruiscono della refezione scolastica vengono somministrati alimenti compresi nella tabella dietetica elaborata dal personale specializzato dell'Azienda USL e preparati nelle cucine annessi 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.

- ✓ Per i certificati di "dieta ipocalorica" le grammature degli alimenti somministrati dalle cucine, in base al Dietetico Indicativo fornito dalla Pediatria di Comunità, sono compatibili con tale tipo di richiesta.

Sarà sufficiente che il Pediatra/ Medico di Famiglia precisi sul certificato " si richiede dieta ipocalorica "; alle cucine verrà data istruzione che la dieta con tale indicazione ha come esclusione bis, patate, purea di patate, dolci, succhi di frutta, fritti.

- ✓ Le diete per patologie croniche ( 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 o ai Centri Cottura che provvederanno ad informare la Pediatria Territoriale i cui operatori saranno a disposizione delle famiglie per un eventuale supporto e contatteranno il personale di cucina e il personale della scuola per una adeguata presa in carico.

Negli anni successivi la dieta verrà automaticamente rinnovata dalla Pediatria Territoriale che provvederà ad avvisare le famiglie, i centri di cottura, gli addetti alla distribuzione del pasto, il personale della scuola e gli Uffici Scuola.

- ✓ 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 li 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).

A tale proposito teniamo a far presente che il consumo di torte o altri alimenti per feste di compleanno, indipendentemente dagli aspetti igienico-sanitari, può creare disagi per i bambini che seguono diete per motivi di salute (allergie, diabete, obesità, celiachia, ecc.).

Per evitare queste situazioni il docente potrebbe utilizzare forme alternative di festeggiamento.

- ✓ E' sconsigliato portare cibi o bevande integrative o alternative da casa o fare portare ai bambini dolciumi e caramelle.

- ✓ Per la merenda di metà mattina, se non fornita dalla scuola, si consiglia di consumare alimenti di facile digeribilità, in quantità modeste (frutta fresca, pane, cracker).

Si ricorda che è fondamentale, per una corretta distribuzione dei pasti, che venga assunta al mattino un'abbondante prima colazione.

### 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**"

Via Repubblica, 11 - S. Lazzaro di Savena  
Tel. 051-6224313 - Fax 051-6224327  
e-mail:pediatra\_savazzaro@ausl.bologna.it

Sede Legale: Via Castiglione, 19 - 40124 Bologna  
Tel. +39 051 6225111 fax +39 051 660627  
Codice fiscale e Partita IVA 02405011000

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

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Unità Operativa di Neurologia

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

ASILO NIDO

MODULO PER LA DIMISSIONE DA PARTE DELL'INSEGNANTE

COMUNE.....  
SCUOLA.....  
CLASSE.....

L'ALUNNO

VIENE DIMESSO IN DATA ODIERNA PERCHE' PRESENTA:

- FEBBRE (37,5°)
- VOMITO (N.....EPISODI)
- DIARREA (N.....EPISODI)
- ARROSSAMENTO OCULARE CON LACRIMAZIONE E/O SECREZIONI
- SOSPETTA AFFEZIONE CUTANEA
- SOSPETTA PEDICULOSI
- ALTRO (SPECIFICARE).....

LA RIAMMISSIONE POTRA' AVVENIRE SOLO CON CERTIFICATO MEDICO, INDIPENDENTEMENTE DAI GIORNI DI ASSENZA.

RIAMMISSIONE

DATA

SI CERTIFICA CHE L'ALUNNO.....  
ASSENTE DAL GIORNO....., E' CLINICAMENTE  
GUARITO E PUO' ESSERE RIAMMESSO ALLA NORMALE FREQUENZA SCOLASTICA.

FIRMA DEL MEDICO

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

## PEDIATRIA TERRITORIALE EST ORARI AMBULATORI VACCINALI

Dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle ore 9.00 a San Lazzaro al n. telefonico 051/6224313-303, risponde una Assistente Sanitaria.

**LUNEDI:**     **San Lazzaro** ( primo/terzo del mese)  
dalle ore 9.00 alle ore 13.30 - Tel. 051/6224313-303  
Assistente Sanitaria Baldini e Dott.ssa Nicoli

**MARTEDI:**   **Loiano** (primo del mese)  
dalle ore 9.30 alle ore 14.00 – Tel 051/6543718  
**Monghidoro** (terzo del mese)  
dalle ore 9:30 alle ore 14.00 – tel 051/6555645  
Assistente Sanitaria Michelini e Dott.ssa Sorrenti  
**San Lazzaro** dalle ore 14.00 alle ore 17.30 – Tel 051/6224313-303  
Infermiere Freccero e Dott. Fuga  
**Pianoro** (quarto del mese) dalle ore 13.00 alle ore 17.30 -Tel. 051/776050  
Assistente Sanitaria Lenzi e Dott.ssa Sorrenti

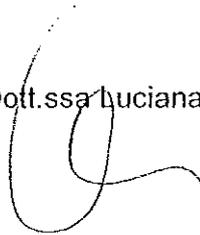
**MERCOLEDI:** **San Lazzaro** dalle ore 9.00 alle ore 13.30– Tel. 051/6224313-303  
Assistente Sanitaria Baldini e Dott.ssa Nicoli  
**Pianoro** dalle ore 9.00 alle ore 13.30 – Tel 051/776050  
Assistente Sanitaria Lenzi e Dott.ssa Sorrenti

**GIOVEDI:**    **San Lazzaro** dalle ore 9.00 alle ore 13.30 – Tel 051/6224313-303  
Assistente Sanitaria Baldini e Dott.ssa Nicoli

Poiché in questi orari si sta svolgendo l'attività ambulatoriale ,se non siamo in grado di rispondere, la chiamata potrebbe essere deviata al centralino.

Distinti saluti

Dott.ssa Luciana Nicoli



Dipartimento Cure Primarie  
 Area Dipartimentale salute donna e bambino  
 UOS Pediatria Territoriale Est

# informazioni in caso di pediculosi

## Vi invitiamo a controllare i capelli

### COME SI MANIFESTA LA PEDICULOSI

- Vi è **certezza** di infestazione quando si trovano insetti sul capo. Non è facile comunque vederli perchè si spostano rapidamente sul cuoio capelluto.
- Vi è **probabilità** di infestazione se si trovano lendini a meno di 1 centimetro dalla base dei capelli o se queste sono in numero molto elevato. Le lendini si trovano più frequentemente dietro le orecchie e sulla nuca.

Un sintomo caratteristico è il **prurito**, anche se può comparire qualche settimana dopo l'inizio dell'infestazione.

### COME TROVARE GLI INSETTI

- **Inumidire i capelli e applicare un comune balsamo**, con lo scopo di rendere più difficili gli spostamenti degli insetti tra i capelli. Con un pettine normale togliere i nodi dai capelli.
- Passare un **pettine a denti fitti** a partire dalla radice dei capelli fino alla punta, avendo cura di toccare il cuoio capelluto (distanza tra i denti del pettine inferiore a 0,3mm).
- **Controllare il pettine** ad ogni passata per vedere se ci sono insetti. Può essere di aiuto una lente.
- **Ripetere in tutte le direzioni** fino ad avere pettinato tutti i capelli. Le zone su cui porre maggiore attenzione sono la nuca e la zona sopra e dietro le orecchie.
- Se si trovano pidocchi **pulire il pettine** passandolo su un tessuto o sciacquandolo prima di passarlo nuovamente tra i capelli.
- Risciacquare il balsamo e ripetere nuovamente la ricerca sui capelli.

L'operazione richiede circa 15-30 minuti, a seconda delle dimensioni della capigliatura. **Il solo lavaggio dei capelli con uno shampoo non è sufficiente per rilevare la presenza di pidocchi.**

Questa operazione può essere eseguita anche sui capelli asciutti per quanto possa risultare più fastidiosa.

## **COME SI TRATTA L'INFESTAZIONE**

- **Eseguire il trattamento** con i prodotti antiparassitari consigliati dal medico o dal farmacista seguendo attentamente le istruzioni del foglietto illustrativo.
- **Togliere le lendini** aiutandosi con un pettinino a denti fitti passato su tutte le parti del capo
- **Riapplicare il trattamento** dopo 7-10 giorni (è il tempo necessario per l'apertura delle uova che il trattamento precedentemente effettuato potrebbe non avere inattivato).
- **Controllare i conviventi** (e le persone che hanno avuto con loro contatti stretti), e trattare anche loro, solo se infestati.
- **Bonificare pettini, spazzole, fermacapelli ecc.** in acqua calda (50-60°) per 10 minuti poi lavarli con detergente.
- **Lavare la biancheria del letto, del bagno** e quant'altro possa essere venuto a contatto con il cuoio capelluto a 60°.
- **Non serve disinfestare gli ambienti** o lavare più spesso i capelli. **E' preferibile** concentrarsi sul costante controllo dei capelli e sul corretto trattamento piuttosto che su una esagerata igiene ambientale.

## **COME SI PREVIENE LA PEDICULOSI**

Non è facile. Per quanto i bambini abbiano frequenti contatti diretti e prolungati tra le loro teste e frequente possa essere lo scambio di oggetti personali, non è consigliabile ricorrere a provvedimenti restrittivi della normale convivenza scolastica, che hanno come conseguenza l'induzione di un clima di sospetto e di emarginazione inutile oltre che controproducente.

• **Il controllo settimanale dei capelli** da parte dei genitori per l'identificazione precoce dei casi è l'unica corretta misura di prevenzione

efficace

• **L'uso di insetticidi a scopo preventivo** è una pratica dannosa che va energeticamente scoraggiata. Aumenta infatti la probabilità di effetti avversi ai prodotti utilizzati e favorisce l'insorgenza di resistenze ai trattamenti.

controindicato

• **L'uso di prodotti "che prevengono le infestazioni"** è una pratica costosa. Non vi sono prove di efficacia di queste sostanze ed i genitori possono essere indotti a pensare che non sia necessario il controllo settimanale della testa.

costo inutile

• Sono disponibili sul mercato numerosi prodotti coadiuvanti per la pediculosi ma che non hanno attività specifica contro di essi. Sono classificati come "**complementi cosmetici**". I genitori vanno avvisati di porre attenzione negli acquisti perchè alcuni di questi prodotti differiscono di poco, nel nome o nella confezione, da quelli che contengono i veri principi attivi per il trattamento.

attenzione all'etichetta

• Gli studi disponibili hanno dimostrato che **la ricerca a scuola delle lendini (screening)** non è efficace nella riduzione dell'incidenza della pediculosi. Lo screening scolastico non può quindi sostituire il controllo regolare delle teste da parte dei genitori. **non efficace**

## Per evitare la diffusione a scuola

- I GENITORI DEVONO AVVISARE LA SCUOLA SE IL PROPRIO FIGLIO PRESENTA PEDICULOSI
- LA SCUOLA AVVISERÀ I GENITORI DEGLI ALTRI BAMBINI CHE PROVVEDERANNO AL CONTROLLO DEL PROPRIO FIGLIO
- GLI/LE INSEGNANTI POSSONO DIMETTERE IN CASO DI FONDATA SOSPETTO (GRATTAMENTO E PRURITO DELLA TESTA)
- SE L'ALUNNO È STATO ALLONTANATO E' NECESSARIA LA RIAMMISSIONE EFFETTUATA PRESSO GLI AMBULATORI DELLA PEDIATRIA DI COMUNITA' O DEL PEDIATRA DI LIBERA SCELTA O DEL MEDICO CURANTE DOPO AVERE EFFETTUATO IL TRATTAMENTO ANTIPARASSITARIO E AVERE TOLTO LE LENDINI

*La Pediatria di Comunità è disponibile:*

*dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 9.00 presso il Distretto di San Lazzaro di Savena al seguente n. telefonico: 051/6224303-313 e negli altri Comuni nei giorni di apertura degli ambulatori pediatrici previo appuntamento telefonico.*





SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

ISTITUTO DI SCIENZE DI DIETALOGIA  
E NUTRIZIONE UMANA

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UOS Pediatria Territoriale Est

SAN LAZZARO DI SAVENA. ....

**Dieta in bianco (povera in lattosio e in fibre)**

**Merenda di metà mattina**

Mela cruda sbucciata  
Banana  
Arance spremute e filtrate (al momento del consumo)  
Tè poco zuccherato o dolcificato con miele  
Cracker – grissini sconditi  
Biscotti secchi di tipo comune

**Pranzo**

Primi piatti

Pasta di semola (tipo spaghetti, gramigna, sedanini, gobbini), riso.  
Potranno essere conditi a giorni alterni con olio crudo e parmigiano o con salsa di pomodoro, olio crudo e parmigiano.

Secondi piatti

Carne magra di vitellone, pollo, tacchino, coniglio, cavallo, cucinata ai ferri, al forno, a vapore, lessata (la carne di vitellone lessata non è indicata per questo tipo di dieta) condita con olio crudo e limone.

Pesce (sogliola, nasello, merluzzo, halibut) cucinato ai ferri o a vapore o lessato e condito con olio crudo e limone.

Prosciutto crudo o cotto magro.

Parmigiano ben stagionato.

Contorni

Patate lessate, carote lessate, purea di patate, purea di carote, purea misto di patate e carote (il purea dovrà essere preparato senza latte e con olio crudo in sostituzione del burro).

Mela cruda priva di buccia

Fette biscottate

Pane comune ben cotto senza mollica

Cracker

Grissini sconditi

**Merenda del pomeriggio**

Tè poco zuccherato o dolcificato con miele

Cracker o fette biscottate con miele

Cracker o fette biscottate o grissini sconditi con parmigiano stagionato

Cracker o fette biscottate o grissini sconditi con prosciutto crudo o cotto magro

Mele crude prive di buccia

Banana

Arance spremute e filtrate (al momento del consumo)

Lo schema di dieta è stato compilato tenendo presenti le preparazioni alimentari presenti nelle tabelle dietetiche elaborate dalla Pediatria Territoriale di San Lazzaro e le preparazioni che compaiono nei menù mensili delle Refezioni Scolastiche dei Comuni di San Lazzaro di Savena, Pianoro, Loiano, Monghidoro, Montereenzio, Ozzano.



Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UCS Pediatria Territoriale Est

San Lazzaro di Savena, 12 agosto 2013

## **SCHEMA DI DIETA PRIVA DI GLUTINE PER BAMBINI DEL NIDO (età 12-36 mesi)**

### **Merenda di metà mattina**

Latte fresco (pastorizzato) o a lunga conservazione (UHT, sterilizzato), non addizionato di aromi o altre sostanze, può essere dolcificato con zucchero bianco o di canna o miele.

Latte delattosato o ad alta digeribilità non addizionato di aromi o altre sostanze.

Yogurt naturale (magro o intero).

Yogurt alla frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero, fermenti lattici).

Yogurt di soia, di riso (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bustina, filtro di: tè deteinato, camomilla, carcadè.

Tè deteinato in bottiglia, in brik, preparato in polvere, camomilla, tisane liquidi o preparati in polvere (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane privo di glutine, biscotti privi di glutine, fette biscottate privi di glutine.

Prodotti per prima colazione da cereali permessi (cereali soffiati, in fiocchi, muesli) (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

### **Pranzo**

#### **Primi piatti:**

pasta senza glutine o riso conditi con olio e parmigiano, burro e parmigiano, pomodoro\* e parmigiano, con ragù di carne, con zafferano, con passato di verdura (preparato con verdura fresca o con preparati surgelati per minestrone costituiti unicamente da ortaggi), in brodo di carne magro ( con esclusione di dadi per brodo ed estratti di carne), con passato di legumi (confezionato con legumi, tal quali, freschi, secchi, in scatola).

\* Il passato di pomodoro, i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro non dovranno essere miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300 o Vit. C) e acido citrico (E330).

Ragù di pesce (preparato con pesce fresco o surgelato tal quale), **no surimi**.

Farina per polenta, farina per polenta precotta o istantanea, polenta pronta (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione) condita con pomodoro\* e parmigiano o con ragù di carne, di pesce (preparato con pesce fresco o surgelato tal quale) o con formaggio del tipo consentito.

**Secondi piatti:**

carne magra (tal quale fresca o surgelata) di vitellone, lombo di maiale, pollo, tacchino, coniglio, cavallo.

Pesce (no surimi) fresco o surgelato tal quale.

Uova intere.

Uova pastorizzate ( intere, tuorli, albumi) prive di additivi, aromi o altre sostanze.( non aromatizzate)

Prosciutto crudo magro.

Prosciutto cotto magro (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione), bresaola (solo se corrisponde alla marca indicata "nel Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Omogeneizzati di carne, pesce, prosciutto (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Nelle preparazioni che lo richiedono la farina ed il pane grattugiato saranno sostituiti da farine e pane grattugiato privi di glutine.

Formaggi freschi e stagionati.

Formaggi vegetali ( es. tofu) solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti " ultima pubblicazione.

**Contorni:**

tutte le verdure fresche di stagione, verdure surgelate (conservate tal quali), crude, cotte, condite con olio crudo e limone e, se previste dal menù, con burro e parmigiano.

Patate al forno (no patate prefritte o precotte), purè di patate, preparato con patate lessate, burro, latte, parmigiano e sale, (no purè istantaneo), purè misto di patate e carote, patate lessate, patate gratinate.

Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi, in scatola).

Pane senza glutine.

Frutta fresca di stagione.

Frutta sciroppata.

Macedonia di frutta fresca.

Omogeneizzati di frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Condire e cucinare con olio d'oliva extravergine e se gradito, con succo di limone appena spremuto. Si potranno insaporire gli alimenti con, spezie ed erbe aromatiche tal quali.

**Merenda del pomeriggio**

Latte fresco (pastorizzato) o a lunga conservazione (UHT, sterilizzato), non addizionato di aromi o altre sostanze, può essere dolcificato con zucchero bianco o di canna o miele.

Latte delattosato o ad alta digeribilità non addizionato di aromi o altre sostanze.

Yogurt naturale magro o intero.

Yogurt alla frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero, fermenti lattici).

Yogurt di soia, di riso (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bustina, filtro di: tè deteinato, camomilla, carcadè.

Tè deteinato in bottiglia, in brick, preparato in polvere, camomilla, tisane liquidi o preparati in polvere (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Prodotti per prima colazione da cereali permessi (cereali soffiati, in fiocchi, muesli) (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Frutta fresca di stagione.

Omogeneizzati di frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con parmigiano stagionato.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con marmellata/ confetture (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con miele.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con prosciutto crudo.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con prosciutto cotto (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pizza preparata con farina senza glutine, farcita con pomodoro\* e mozzarella (utilizzare per confezionarla lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Basi per pizza confezionate con farina senza glutine, già pronte in commercio, Il passato di pomodoro o i pomodori pelati non dovranno essere miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300 o Vit.C) e acido citrico (E330).

Focacce salate preparate con farina senza glutine (utilizzare per confezionarle lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Biscotti senza glutine

Dolci preparati con farina senza glutine (utilizzare per confezionarli lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Il Pediatra/Medico di Famiglia dovrà precisare nella richiesta se ritiene opportuno eliminare dalla dieta anche il latte, i latticini e tutte le preparazioni che li contengono.

Lo schema di dieta è stato compilato indicando le preparazioni alimentari presenti nelle tabelle dietetiche elaborate dalla Pediatria Territoriale Est Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena e le preparazioni che compaiono nei menù mensili delle Refezioni Scolastiche dei Comuni facenti capo al Distretto, utilizzando come fonte bibliografica il "Prontuario AIC degli alimenti anno 2013"



Dipartimento Cure Primarie  
 Area Dipartimentale salute donne e bambini  
 UOS Pediatrica Territoriale Est

San Lazzaro di Savena, 12 agosto 2013

## SCHEMA DI DIETA PRIVA DI GLUTINE (per scuola materna – elementare - media)

### Merenda di metà mattina

Latte fresco (pastorizzato) o a lunga conservazione (UHT, sterilizzato), non addizionato di aromi o altre sostanze, può essere dolcificato con zucchero bianco o di canna o miele.

Latte con aggiunta di cacao in polvere (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Latte delattosato o ad alta digeribilità non addizionato di aromi o altre sostanze.

Yogurt naturale (magro o intero).

Yogurt alla frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero, fermenti lattici).

Yogurt di soia, di riso (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Latte in brik addizionato con cacao (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bustina, filtro di: tè, tè decaffeinato, camomilla, carcadè.

Tè, tè decaffeinato in bottiglia, in brik, preparato in polvere, camomilla, tisane liquidi o preparati in polvere (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane privo di glutine, biscotti privi di glutine, fette biscottate privi di glutine.

Prodotti per prima colazione da cereali permessi (cereali soffiati, in fiocchi, muesli) (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

### Pranzo

#### Primi piatti:

pasta senza glutine o riso conditi con olio e parmigiano, burro e parmigiano, pomodoro e parmigiano, con ragù di carne, con zafferano, con passato di verdura (preparato con verdura fresca o con preparati surgelati per minestrone costituiti unicamente da ortaggi), in brodo di carne magro (con esclusione di dadi per brodo ed estratti di carne), con passato di legumi (confezionato con legumi, tal quali, freschi, secchi, in scatola).

Insalate di riso e di pasta priva di glutine (utilizzando tra gli ingredienti verdura fresca o verdure conservate con acqua, sale, olio, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico, acido citrico)

\* Il passato di pomodoro, i pomodori pelati e il concentrato di pomodoro non dovranno essere miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300 o Vit. C) e acido citrico (E330).

Ragù di pesce (preparato con pesce fresco o surgelato tal quale, o con tonno conservato al naturale o in olio d'oliva, privo di additivi, aromi o altre sostanze), **no surimi**.

Farina per polenta, farina per polenta precotta o istantanea, polenta pronta (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione) condita con pomodoro\* e parmigiano o con ragù di carne, di pesce (preparato con pesce fresco o surgelato tal quale) o con formaggio del tipo consentito.

#### **Secondi piatti:**

carne magra (tal quale fresca o surgelata) di vitellone, lombo di maiale, pollo, tacchino, coniglio, cavallo.

Pesce (**no surimi**) fresco o surgelato tal quale, tonno conservato al naturale o in olio d'oliva (privo di additivi, aromi o altre sostanze).

Uova intere.

Uova liquide pastorizzate ( intere, tuorli, albumi) **prive di additivi, aromi o altre sostanze.**( non aromatizzate)

Prosciutto crudo magro.

Prosciutto cotto magro (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione), bresaola (solo se corrisponde alla marca indicata "nel Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Omogeneizzati di carne, pesce, prosciutto (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Nelle preparazioni che lo richiedono la farina ed il pane grattugiato saranno sostituiti da farina e pane grattugiato privi di glutine.

Formaggi freschi e stagionati.

Formaggi a fette, fusi, da spalmare, formaggi vegetali ( es. tofu) solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti " ultima pubblicazione.

#### **Contorni:**

tutte le verdure fresche di stagione, verdure surgelate (conservate tal quali), crude, cotte, condite con olio crudo e limone e, se previste dal menù, con burro e parmigiano.

Patate al forno (**no patate prefritte o precotte**), purè di patate, preparato con patate lessate, burro, latte, parmigiano e sale, (**no purè istantaneo**), purè misto di patate e carote, patate lessate, patate gratinate.

Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi, in scatola).

Pane senza glutine.

Frutta fresca di stagione.

Frutta sciroppata.

Macedonia di frutta fresca.

Omogeneizzati di frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Condire e cucinare con olio d'oliva extravergine, olio d'oliva, di girasole, di mais, di arachide e se gradito con succo di limone appena spremuto o aceto di vino (non aromatizzato), aceto di mele. Si potranno insaporire gli alimenti con, spezie ed erbe aromatiche tal quali.

**Merenda del pomeriggio**

Latte fresco (pastorizzato) o a lunga conservazione (UHT, sterilizzato), non addizionato di aromi o altre sostanze, può essere dolcificato con zucchero bianco o di canna o miele.

Latte con aggiunta di cacao in polvere (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Latte delattosato o ad alta digeribilità non addizionato di aromi o altre sostanze.

Yogurt naturale magro o intero.

Yogurt alla frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero, fermenti lattici).

Yogurt di soia, di riso (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bevande a base di latte, soia, riso, mandorle (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Bustina, filtro di: tè, tè decaffeinato, camomilla, carcadè.

Tè, tè decaffeinato in bottiglia, in brick, preparato in polvere, camomilla, tisane liquidi o preparati in polvere (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Prodotti per prima colazione da cereali permessi (cereali soffiati, in fiocchi, muesli) (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Frutta fresca di stagione.

Omogeneizzati di frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Nettare e succhi di frutta (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con parmigiano stagionato.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con marmellata/ confetture (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con miele.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con prosciutto crudo.

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con prosciutto cotto (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con cioccolato in tavoletta (solo se corrisponde alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pizza preparata con farina senza glutine, farcita con pomodoro\* e mozzarella (utilizzare per confezionarla lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Basi per pizza confezionate con farina senza glutine, già pronte in commercio, il passato di pomodoro o i pomodori pelati non dovranno essere miscelati con altri ingredienti ad esclusione di acido ascorbico (E300 o Vit.C) e acido citrico (E330).

Focacce salate preparate con farina senza glutine (utilizzare per confezionarle lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Pop-corn confezionati (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Biscotti senza glutine

Merende da forno confezionate, dolci o salate prive di glutine (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Dolci preparati con farina senza glutine (utilizzare per confezionarli lievito della marca presente nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Gelati industriali (solo se corrispondono alla marca indicata nel "Prontuario AIC degli alimenti" ultima pubblicazione).

Il Pediatra/Medico di Famiglia dovrà precisare nella richiesta se ritiene opportuno eliminare dalla dieta anche il latte, i latticini e tutte le preparazioni che li contengono.

Lo schema di dieta è stato compilato indicando le preparazioni alimentari presenti nelle tabelle dietetiche elaborate dalla Pediatria Territoriale Est Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena e le preparazioni che compaiono nei menù mensili delle Refezioni Scolastiche dei Comuni facenti capo al Distretto, utilizzando come fonte bibliografica il "Prontuario AIC degli alimenti anno 2013"

11 SET 2013

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

Istituto delle Scienze Neurologiche  
Istituto di Fisiologia e Neurologia

Dipartimento Cure Primarie  
Area Dipartimentale salute donna e bambino  
UCS Pediatria Territoriale Est

San Lazzaro di Savena, 12 agosto 2013

### 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.

