



## FRONTESPIZIO PROTOCOLLO GENERALE

AOO: ASL\_BO  
REGISTRO: Protocollo generale  
NUMERO: 0121410  
DATA: 28/10/2016  
OGGETTO: Indicazioni igienico-sanitarie per le scuole del Distretto di San Lazzaro di Savena

SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE DA:

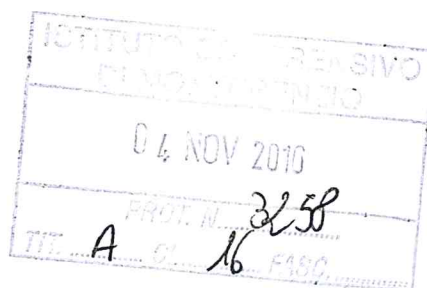
Sandra Sandri

CLASSIFICAZIONI:

- [18-11-02]

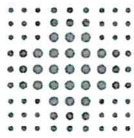
DOCUMENTI:

File	Hash
PG0121410_2016_Lettera_firmata:	765BBCC1F2836FA0B374B15F018893CBCCDA1609288406A525249A00009171D1
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato1:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato2:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato3:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato4:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato5:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855
PG0121410_2016_2016-135438Alleg ato6:	E3B0C44298FC1C149AFBF4C8996FB92427AE41E4649B934CA495991B7852B855



L'originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente e' conservato a cura dell'ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'articolo 3 del Dlgs 39/1993.



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

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

UO Pediatria Territoriale EST (SS)

Sandra Sandri - UO Pediatria  
Territoriale EST (SS)

Scuole Private  
Vario

PLS  
Vario

SCUOLE  
Vario

Pediatria San Lazzaro  
Vario

**OGGETTO:** Indicazioni igienico-sanitarie per le scuole del Distretto di San Lazzaro di Savena

Si trasmettono le indicazioni igienico-sanitarie utili per la frequenza scolastica.

Le indicazioni in oggetto sono rimaste invariate rispetto a quelle dello scorso anno.

Firmato digitalmente da:

Sandra Sandri

Responsabile procedimento:  
Giuseppe Freccero

**Azienda USL di Bologna**

Sede legale: via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e partita Iva 02406911202

**Azienda USL di Bologna**

Sede legale: via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e partita Iva 02406911202

## **FIRME SUL DOCUMENTO**

Il presente atto è stato firmato digitalmente da:

**SANDRA SANDRI**

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  
 Istituto Comprensivo di Loiano  
 Istituto Comprensivo di Monghidoro  
 Istituto Comprensivo di Monterenzio  
 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  
 Monterenzio

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



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

## **DIETE**

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.

L'elaborazione del menù in base al certificato presentato spetterà ai Dietisti del centro Produzione Pasti.

Copia del certificato alla Pediatria Territoriale Est presso la sede del Poliambulatorio di San Lazzaro di Savena, in caso di dubbi oppure per consulenza

**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.**

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.

**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.

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.

**Le diete per patologie croniche ( celiachia, diabete, favismo, fenilchetonuria) , verranno iniziate con la presentazione del certificato del Pediatra/Medico di famiglia e sono ritenute valide per tutto il ciclo scolastico . 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.**

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

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



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

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202

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

Si allegano:

- 1) le indicazioni igienico - sanitarie per la frequenza scolastica
- 2) Informazioni e consigli per la famiglia in caso di pediculosi;
- 3) Modulo per le insegnanti per l'allontanamento dall'asilo nido;
- 4) Informazioni sugli accorgimenti da tenere per la preparazione di diete speciali;
- 5) Schema di dieta in bianco;
- 6) Schema di dieta celiaca per l'asilo nido;
- 7) 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.

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

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202



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

## INDICAZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA FREQUENZA ALL'ASILO NIDO E ALLA SCUOLA MATERNA

### NOTE PARTICOLARI

- A partire dall'anno scolastico 2015-2016 non si richiede più la compilazione della scheda anamnestica individuale per i bambini nuovi iscritti agli asili nido
- Si chiede invece che le Scuole diano indicazioni alla famiglia di contattare la Pediatria Territoriale di San Lazzaro(0516224313-303-321) qualora il bambino iscritto presenti problemi sanitari complessi che richiedono una particolare assistenza
- Si richiede che le Scuole segnalino alla Pediatria Territoriale di San Lazzaro, telefonicamente (0516224313-303-321) o via mail ([pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it](mailto:pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it)), l'iscrizione di bambini di recente immigrati da paesi stranieri. Questo al fine di permetterci di valutare tempestivamente la situazione immunitaria del bambino rispetto alle malattie prevenibili con vaccinazione e di eseguire gli accertamenti previsti per lo screening della malattia tubercolare.
- A partire dall'anno scolastico 2015-2016, come successivamente riportato, il rinnovo delle diete per patologie croniche non modificabili( celiachia, diabete, favismo, fenilchetonuria) non verranno più automaticamente rinnovate dalla Pediatria Territoriale. Sarà il Pediatra di Famiglia che, al momento del rilascio della dieta, scriverà sul certificato "VALIDO PER TUTTO IL CICLO SCOLASTICO".

Si riportano di seguito le indicazioni utili per regolamentare l'allontanamento, la frequenza e la riammissione dei bambini dell'asilo nido e della scuola materna 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.

### NORME PER LA RIAMMISSIONE

**La Legge Regionale 16 luglio 2015 n.9 sulla semplificazione delle certificazioni sanitarie in materia di tutela della salute in ambito scolastico, ha previsto che "non vi è più l'obbligo di certificazione medica per assenza scolastica superiore ai cinque giorni, compresi i casi di assenza per malattia infettiva .**

D'altro canto, le evidenze scientifiche in materia di malattie infettive e della loro diffusione hanno confermato che il pericolo di contagio è di solito massimo nella fase di incubazione e all'esordio clinico, si riduce durante la convalescenza e, passati i cinque giorni dall'inizio della malattia, raggiunge livelli compatibili con la presenza in collettività



## 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.

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

La Pediatria Territoriale chiede ogni anno alle Scuole l'elenco degli alunni iscritti, con un numero di telefono di reperibilità effettiva della famiglia. Questo numero telefonico è necessario per contattare i genitori in caso di interventi urgenti per malattie infettive nella collettività (ad esempio meningiti, tossinfezioni alimentari o altro). Ogni informazione è trattata nel rispetto della massima riservatezza. Quando la Pediatria Territoriale viene informata della presenza di una malattia infettiva o parassitaria nella collettività, per la quale siano necessari provvedimenti specifici:

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

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

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

## ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



e.mail:pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it



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

Codice fiscale e Partita Iva 02406911202

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

## 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”**

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

Azienda USL di Bologna  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202

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

## INDICAZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA FREQUENZA SCUOLA 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.

### NOTE PARTICOLARI

- Si chiede che le Scuole diano indicazioni alla famiglia di contattare la Pediatria Territoriale di San Lazzaro(0516224313-303-321) qualora il bambino iscritto presenti problemi sanitari complessi che richiedono una particolare assistenza
- Si richiede che le Scuole segnalino alla Pediatria Territoriale di San Lazzaro, telefonicamente (0516224313-303-321) o via mail ([pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it](mailto:pediatria.sanlazzaro@ausl.bologna.it)), l'iscrizione di bambini di recente immigrati da paesi stranieri. Questo al fine di poter valutare tempestivamente la situazione immunitaria del bambino rispetto alle malattie prevenibili con vaccinazione e di eseguire gli accertamenti previsti per lo screening della malattia tubercolare.
- A partire dall'anno scolastico 2015-2016, come successivamente riportato, il rinnovo delle diete per patologie croniche non modificabili( celiachia, diabete, favismo, fenilchetonuria) non verranno più automaticamente rinnovate dalla Pediatria Territoriale. Sarà il Pediatra di Famiglia che, al momento del rilascio della dieta, scriverà sul certificato "VALIDO PER TUTTO IL CICLO SCOLASTICO".

### NORME PER LA RIAMMISSIONE

**La Legge Regionale 16 luglio 2015 n.9 sulla semplificazione delle certificazioni sanitarie in materia di tutela della salute in ambito scolastico, ha previsto che "non vi è più l'obbligo di certificazione medica per assenza scolastica superiore ai cinque giorni, compresi i casi di assenza per malattia infettiva .** D'altro canto, le evidenze scientifiche in materia di malattie infettive e della loro diffusione hanno confermato che il pericolo di contagio è di solito massimo nella fase di incubazione e all'esordio clinico, si riduce durante la convalescenza e, passati i cinque giorni dall'inizio della malattia, raggiunge livelli compatibili con la presenza in collettività

## ALLONTANAMENTO

Qualora si sospetti l'inizio di una malattia contagiosa, o se le condizioni di salute del bambino non gli permettono di rimanere a scuola, il bambino può essere allontanato da scuola dalle insegnanti.

E' indispensabile che il personale della scuola disponga del n. di telefono di un genitore per i casi di necessità: i genitori devono essere facilmente rintracciabili dal personale scolastico in caso di malattia o infortunio del bambino.

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

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

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

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

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

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

## ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202



## 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”**



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

San Lazzaro di Savena, 12 ottobre 2015

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

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

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

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

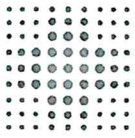
Una corretta metodologia di lavoro richiede di poter disporre di utensili, tegami, contenitori termici, bilancia, forno, piani di cottura, spazi per appoggiare e appendere gli schermi delle diete richieste, spazi nella dispensa e nei frigoriferi per conservare le materie prime specifiche alle diete richieste

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

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

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

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



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE**

**EMILIA-ROMAGNA**

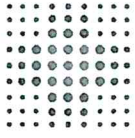
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

- 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.



## SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

EMILIA-ROMAGNA

Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

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

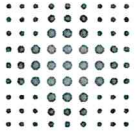
### **Distribuzione delle merende e scodellamento del pasto**

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

\*\*\*\*\*

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

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



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

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

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202



**DIPARTIMENTO DI CURE PRIMARIE  
U. A. PEDIATRIA TERRITORIALE EST  
VIA REPUBBLICA 11 – 40068 SAN LAZZARO DI SAVENA  
Tel. 6224350/ 313 – FAX 051/6224327**

---

### **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, Monterenzio, Ozzano.**



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

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

### Merenda di metà mattina

Latte fresco (pastorizzato) o a lunga conservazione (UHT, sterilizzato), delattosato o ad alta digeribilità 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**).

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 deteinato, camomilla, carcadè.

Tè, 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.

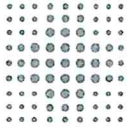
Prodotti per prima colazione da cereali permessi (soffiati, in fiocchi, muesli) (**solo se corrispondono alla marca indicata nel “Prontuario AIC degli alimenti” ultima pubblicazione**).

### Pranzo

#### **Primi piatti:**

pasta senza glutine o riso conditi con olio e parmigiano, burro e parmigiano, pomodoro **1\*** 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 e vegetali), con passato di legumi, confezionato con legumi, tal quali, freschi, secchi, surgelati, in scatola (conservati con acqua, sale, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico e citrico).

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)



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 1\* 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, surgelati , in scatola (conservati con acqua, sale, zucchero, anidride solforosa, acido ascorbico e citrico).

Pane senza glutine.

Frutta fresca di stagione.

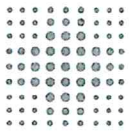
Frutta sciroppata.

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), latte delattosato o ad alta digeribilità 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**).

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 deteinato, camomilla, carcadè.

Tè, 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 (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**).

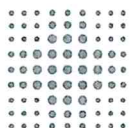
Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con cioccolato in tavoletta (**solo se corrisponde alla marca indicata nel “Prontuario AIC degli alimenti” ultima pubblicazione**).

Pizza preparata con farina senza glutine, farcita con pomodoro 1\* 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.

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).

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

**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 2014”



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

**Azienda USL di Bologna**  
Sede Legale: Via Castiglione, 29 - 40124 Bologna  
Tel. +39.051.6225111 fax +39.051.6584923  
Codice fiscale e Partita Iva 02406911202