

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

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

Uos Pediatria Territoriale Est
Il Responsabile

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 "Cavaliere 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.

Scuole Private

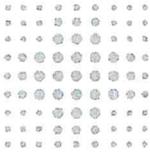
PLS

Pediatria San Lazzaro

SCUOLE

UOS Pediatria Territoriale
Via Repubblica, 11-40068 San 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



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.

Firmato digitalmente da:

Sandra Sandri
(Resp. UOS Pediatria Territoriale Est)

Responsabile procedimento:
Giuseppe Freccero

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

UOS Pediatria Territoriale Est
Via Repubblica,11 -S. Lazzaro di Savena
Tel051/6224313 – 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
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

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.

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

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).

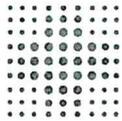
SOMMINISTRAZIONE FARMACI

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”



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.

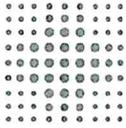
Prodotti per prima colazione da cereali permessi (soffiati, in fiocchi, muesli) (**solo se corrispondono alla marca indicata nel “Prontuario AIC degli alimenti” ultima pubblicazione**).

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.

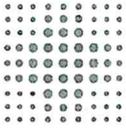
Frutta fresca di stagione.

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**).

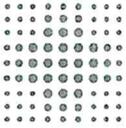
Pane senza glutine o fette biscottate senza glutine con cioccolato in tavoletta (**solo se corrisponde alla marca indicata nel “Prontuario AIC degli alimenti” ultima pubblicazione**).

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**).

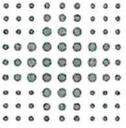
Dolci preparati con farina senza glutine (**utilizzare per confezionarli lievito della marca presente nel “ Prontuario AIC degli alimenti “ ultima pubblicazione**).

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda USL di Bologna

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.