

Scuola del Benessere, della Salute e dello Sport

Via Ustica, 46 - 90135 Palermo tel.fax 091/403353 C.F. 80025540826 Cod. Ministeriale PAIC87400B
e.mail: paic87400b@istruzione.it- paic87400b@pec.istruzione.it - sito web: www.icprincipessaelenapa.it

Circ 59

I.C. PRINCIPESSA ELENA DI NAPOLI
Prot. 0008581 del 03/10/2024
01-11 (Uscita)

Ai genitori della scuola dell'infanzia a tempo normale
Ai genitori della scuola primaria a tempo pieno
Ai Referenti di plesso
Ai e alle docenti del tempo normale scuola infanzia/tempo pieno
Alla referente mensa scolastica ins.Giordano Gabriella
Alla DSGA dott.ssa Annamaria Coffaro
Al Sito

Oggetto: domanda di iscrizione per refezione 2024-2025

Con la presente si informa che il Comune di Palermo ha trasmesso in data 01/10/2024, la documentazione propedeutica all'avvio del servizio di refezione scolastica.

I genitori che hanno optato per la scuola dell'infanzia a tempo normale e per la scuola primaria a tempo pieno, sono tenuti a compilare l'allegato **modello domanda di iscrizione refezione 2024-2025**

A tale modello vanno allegati:

- 1) la copia di un documento di identità in corso di validità e,
- 2) nel caso in cui si richieda di usufruire della retta agevolata, come da tabella allegata (allegato **tabella tariffe**), **un'attestazione ISEE valida**, ovvero quella attestazione che NON riporti alcuna 'annotazione' (omissione/difformità).

Nel caso in cui non sia espressa richiesta di usufruire della retta agevolata o l'istanza non sia corredata da documentazione ISEE valida, verrà applicata la tariffa massima.

Qualora i genitori avessero già fruito del servizio mensa nell'a.s. precedente, dovranno comunque presentare la domanda di iscrizione refezione 2024-2025. Potrà essere semmai adoperato il modello ISEE dell'anno precedente, purché in corso di validità (valido fino al 31/12/2024). Tale attestazione dovrà comunque essere rinnovata dal 01/01/2025

E' inoltre possibile richiedere per particolari necessità di salute o religiose, 10 tipologie di diete speciali, sotto riportate.

Si ricorda ai signori genitori che, avendo richiesto l'iscrizione del* propri* figli* nelle sezioni a tempo normale e nelle classi a tempo pieno, hanno accettato di aderire al servizio di refezione scolastica. Pertanto non sarà ammessa l'introduzione di pasti provenienti da fonti diverse rispetto a quelle ufficialmente determinate dal Comune.

2. DIETE SPECIALI

La problematica "diete speciali" si presenta, all'interno del servizio di ristorazione scolastica, come necessità di garantire l'erogazione di un pasto speciale con valenza dietoterapica.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in risposta a particolari

esigenze cliniche di alcuni utenti. A queste si affiancano richieste di alimentazione che escludono questo o quel cibo per ragioni etico-religiose o ideologiche.

Gli schemi nutrizionali del modello base per la ristorazione scolastica rispondono a quelle che sono le indicazioni per una alimentazione salubre secondo le più recenti indicazioni in campo nutrizionale e, pertanto, possono adattarsi, agendo sull'entità delle porzioni e sulle tecniche di preparazione, a una larga parte delle richieste di diete speciali.

In casi particolari, ove è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile, sarebbe opportuno che il genitore o chi esercita la potestà genitoriale sostenesse un colloquio preliminare con l'addetto di competenza, al fine di meglio predisporre un modello personalizzato, seguendo indicazioni ad hoc.

Sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

a) dieta in bianco – tipologia 1

b) dieta per affetti da morbo celiaco - tipologia 2

c) dieta per allergie alimentari – tipologia 3

d) dieta per affetti da favismo – tipologia 4

e) dieta per affetti da diabete – tipologia 5

f) dieta per affetti da fenilchetonuria – tipologia 6

g) dieta per comunità religiose diverse da quella cattolica – tipologie 7 e 8

h) dieta per poliallergia al pesce – tipologia 9

i)dieta vegetariana – tipologia 10

Relativamente alla tipologia 1 (dieta in bianco): essa è rivolta a soggetti con gastriti o gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disordini alimentari, o con enteriti in via di risoluzione. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale), sarà fornito un menù "standard", o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, con variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest'ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

Relativamente alla tipologia 2 (dieta per affetti da morbo celiaco):

è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I pazienti affetti da morbo celiaco non possono consumare alimenti contenenti glutine (frazione proteica di alcuni cereali) o, più precisamente, alcuni tipi di gliadine (frazioni peptidiche del glutine del grano) o di prolamine (affini alle gliadine, ma contenute in altri cereali) ritenute responsabili della patogenesi della malattia celiaca. Le gliadine sono contenute nel grano, le prolamine nella segale, avena e orzo. Il riso e il mais in chicchi non contengono né gliadina né prolamine, pertanto, possono essere consumate anche dai pazienti celiaci.

Per quanto riguarda, invece, il consumo di alimenti derivati da riso e mais, dovrà essere posta attenzione a che le confezioni abbiano l'apposito marchio di garanzia al riguardo. La malattia celiaca provoca una sindrome da malassorbimento complessa e grave nella maggioranza delle persone affette; è necessario, perciò, che i soggetti celiaci consumino, anche in assenza di sintomatologia, alimenti rigorosamente privi di glutine; infatti, anche micro quantità di gliadine o prolamine espongono i pazienti alla sindrome da malassorbimento.

Data la diffusione sul mercato di alimenti contenenti anche piccole quantità di grano, orzo, avena e loro derivati è importante conoscere con precisione quali cibi li escludono e quali no. Per questo motivo, l'Associazione Italiana per la celiachia distribuisce ai suoi iscritti un periodico aggiornato su questi problemi e la lista di cibi esenti da glutine: è importante che

il gestore del servizio di ristorazione acquisisca informazioni adeguate in merito, anche attraverso la consultazione di tale materiale informativo (es. www.celiachia.it).

La completa esclusione del glutine dalla dieta non è facile da realizzare, in quanto i cereali non permessi ai celiaci si ritrovano in moltissimi prodotti alimentari. Da qui la necessità di suddividere gli alimenti in: "permessi - a rischio - vietati". Tale suddivisione è stata effettuata considerando per ogni prodotto alimentare gli ingredienti ed il processo di lavorazione, quindi la possibile contaminazione crociata da glutine. Pertanto, in allegato (Allegato 5 bis), è fornito un elenco (parziale) di alimenti "permessi - a rischio - vietati".

In definitiva, sono permessi i seguenti alimenti: riso, pasta e pane senza glutine o grissini sen-

za glutine, prodotti a base di farina di mais o fecola di patate pura; formaggi e derivati del latte senza aggiunta di cereali, carne, pesce, uova, prosciutto crudo (accuratamente privato della sugna nella parte esterna e della cotenna), prosciutto cotto e fesa di tacchino arrosto purché esenti da fonti di glutine come da dichiarazione riportata in etichetta dal produttore, legumi, ortofrutta, olio extravergine di oliva.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, nel presente allegato.

La I.A. dovrà garantire che la lavorazione delle derrate previste in tali menù avvenga con procedura separata, con modalità e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni.

Dovrà garantire altresì che ogni alimento (compreso il pane o i grissini) e preparazione sia confezionato in vaschette monoporzionamento, termosaldato e riportanti sull'etichetta il nome del destinatario del pasto. Relativamente alla tipologia 3 (dieta per allergie alimentari),

si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. È necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile. In particolare sono permessi i seguenti alimenti: latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, (purché esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo), carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, prodotti ortofrutticoli. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 4 (dieta per affetti da favismo): è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

I soggetti affetti da favismo non devono consumare fave, piselli e preparazioni composite che li contengono.

Relativamente alla tipologia 5 (dieta per affetti da diabete): è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Relativamente alla tipologia 6 (dieta per affetti da fenilchetonuria): è necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

La drastica riduzione nella dieta della quota di fenilalanina (un aminoacido essenziale contenuto soprattutto nelle proteine di origine animale) permette di controllare completamente la malattia e garantisce un normale sviluppo psicomotorio. La presenza di fenilalanina in moltissimi alimenti obbliga non solo alla riduzione, ma spesso anche alla completa eliminazione di alcuni di essi, che devono essere sostituiti da alimenti speciali. Tale

quota, così come quella degli alimenti normali, deve essere calcolata con estrema precisione per ogni soggetto; pertanto, la dieta deve essere personalizzata caso per caso e calcolata dal Centro per le malattie metaboliche a cui il paziente affrisce e, a livello di ristorazione scolastica, preparata su tali indicazioni dal centro di produzione pasti, che a sua volta disporrà degli alimenti necessari.

Relativamente alla tipologia 7 e 8 (diete per comunità religiose diverse da quella cattolica): è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiede specificatamente nell'ordinativo pasti.

In particolare, sono tassativamente esclusi i seguenti alimenti: tutti gli alimenti a base di maiale (prosciutto cotto e crudo, wurstel, pancetta ecc.); formaggi con caglio animale, crostacei, molluschi, grasso animale.

Inoltre:

- latticini e prodotti carnei non possono essere consumati nello stesso pasto né con le stesse stoviglie
- durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati che inoltre, non devono venire a contatto con stoviglie
- frutta, verdura, pesce, uova possono venir consumati con ogni altro cibo ma non con latticini o carne
 - pane e cereali devono essere di tipo "comune" (non al latte o con i suoi derivati)
 - i formaggi devono essere prodotti con caglio microbico o di sintesi

- l'uovo di gallina deve essere esente da contaminazioni ematiche
- carne e pollame devono essere macellati in adatto macello ed il sangue rimosso con bagnomaria e sale
- deve essere usato solo pesce con pinna e lisce
- deve essere usato solo olio extravergine d'oliva

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 9 (dieta per poliallergia al pesce), si richiedono diete prive di pesce e preparazioni composite che lo contengano. È necessario che la richiesta da parte degli utenti

(genitori o chi esercita la potestà genitoriale) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

Relativamente alla tipologia 10 (dieta vegetariana): è necessaria la richiesta presso la scuola da parte degli utenti (genitori o chi esercita la potestà genitoriale); in tali casi è previsto un menù "standard" che la scuola richiede specificatamente nell'ordinativo pasti.

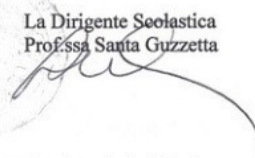
I genitori dovranno consegnare copia della documentazione richiesta, come da punti 1) e 2) trattenendo per sé una copia dei documenti.

La documentazione completa dovrà essere improrogabilmente consegnata brevi manu all'ufficio alunni dell'Istituzione Scolastica entro il 9.10.2024 al fine di garantire l'avvio del servizio.

Allegati alla presente:

1. Modulo istanza iscrizione alla refezione scolastica
2. Tariffario
3. Informativa dati personali

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Santa Guzzetta



Il presente documento è firmato digitalmente
ai sensi del D. Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme
collegate e sostituisce il documento cartaceo
e la firma autografa