

Spett.le

Comune di Albettone

Torri di Quartesolo

30/07/2024

Oggetto: modalità richiesta diete speciali – Anno Scolastico 2024/2025

Gentili,

comunichiamo di seguito le procedure da seguire in presenza di alunni che necessitano di diete speciali per allergie/intolleranze alimentari o per motivazioni etico/religiose, che usufruiscono della mensa scolastica.

- Le **diete speciali per allergie/intolleranze** alimentari devono essere richieste dai genitori/tutori, **compilando il modulo A)** allegato alla presente, in ogni sua parte, corredato da certificato medico (leggibile).
- Per l'esclusione di alcuni alimenti per motivazioni **etico-religiose** basta **compilare il modulo B)** trasmesso in allegato, in ogni sua parte.

Le diete saranno predisposte a partire dal giorno successivo al ricevimento della richiesta all'indirizzo e-mail indicato di Euroristorazione.

Le diete saranno confezionate in monoporzione termo sigillata e identificate da un'etichetta riportante i seguenti dati relativi all'alunno/scuola/classe/alimenti da escludere/piatto sostitutivo.

Qualora la distribuzione dei pasti venga effettuata a cura dei collaboratori scolastici, sarà loro compito verificare, al momento della consegna, di aver ricevuto tutte le diete richieste. In caso di mancanza o non corrispondenza dovranno contattare tempestivamente le dietiste di Euroristorazione per il reintegro.

Decliniamo ogni responsabilità in caso di erronea somministrazione della dieta da parte del personale non dipendente dalla nostra azienda o di eventuali scambi di pietanze da parte degli alunni stessi.

Rischio shock anafilattico

Nel caso in cui sia segnalato sul certificato medico, la possibilità che si verifichi uno **shock anafilattico** a seguito dell'ingestione accidentale di un alimento "non consentito", è indispensabile che i genitori compilino il "**Piano di gestione dell'emergenza anafilattica**" (**Allegato C**), completo in tutte le sue parti. Quest'ultimo dovrà essere inviato alla e-mail indicata, oltre ai Dirigenti Scolastici, agli insegnanti e a tutti coloro che sono deputati a gestire l'emergenza a scuola.

Presso i nostri centri cottura viene posta particolare attenzione alla predisposizione delle diete speciali in tutte le diverse fasi: formazione del personale, controllo delle materie prime, lavorazione, cottura, confezionamento, consegna presso la scuola, ma purtroppo non è esclusa la possibilità che si possa verificare un errore durante la fase di somministrazione o uno scambio di pietanze tra alunni stessi, con conseguenze molto gravi se non si interviene in maniera tempestiva.

Pertanto, in caso di mancanza di un piano di intervento personalizzato, la dieta per gli alunni a rischio shock anafilattico non sarà attivata.

Siamo certi che comprenderete l'importanza di un piano di intervento mirato, per tutelare la salute dell'alunno e sollevare la nostra azienda da ogni responsabilità.

Rimaniamo a disposizione per ogni chiarimento e, con l'occasione, porgiamo un cordiale saluto.

EURORISTORAZIONE srl