Spett.le

**COMUNE CAMPAGNA LUPIA**

#### GESTIONE DIETE CERTIFICATE A.S. 2020/2021

Gentili,

siamo con la presente a descrivere le procedure da seguire in presenza di alunni che richiedono diete speciali per allergie o intolleranze alimentari o per motivazioni etico/religiose che usufruiscono della mensa scolastica.

La **dieta speciale per allergie o intolleranze** alimentari deve essere richiesta dai genitori **ogni** **anno scolastico** e comprovata da un **certificato medico “leggibile”**, completata con il consenso al trattamento dei dati personali per la privacy, necessari per la gestione della dieta, **compilando il modulo allegato alla presente**.

Per l’esclusione di alcuni cibi per motivazioni etico-religiose (**vegetariani, musulmani** ecc.) è sufficiente **compilare il modulo allegato.**

* Le diete saranno predisposte a partire dal giorno successivo al ricevimento della richiesta via **fax alla Ditta Euroristorazione 049 6401065 o via mail a qulita.legnaro@euroristorazione.it.**
* La dieta personalizzata sarà confezionata in monoporzione e contrassegnata da un’etichetta riportante i dati identificativi dell’utente.
* Gli addetti alla somministrazione dovranno verificare, al momento della consegna dei pasti, la presenza di tutte le diete sulla base delle richieste. In caso di mancanza o non corrispondenza contattare tempestivamente Euroristorazione (**049 8830220**) che provvederà in merito.
* 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 segnalata sul certificato medico la possibilità che si verifichi uno **shock anafilattico** a seguito dell’ingestione accidentale di un alimento “non consentito”, è indispensabile che, presso la scuola, venga predisposto un **“Piano di gestione dell’emergenza anafilattica personalizzato”** (vedi modulistica allegata), ove siano indicati:

* I dati identificativi del bambino;
* I numeri telefonici di emergenza (pronto soccorso – familiari);
* Indicazioni scritte dei familiari e del medico di competenza sulle modalità di primo intervento accompagnate da una autorizzazione liberatoria;
* I nominativi del personale docente e/o non docente opportunamente formati e informati a prestare il primo soccorso;
* Presenza di farmaci salvavita da utilizzare (sempre a disposizione in luoghi opportunamente identificati).

Infatti, nonostante presso il nostro centro cottura venga posta una particolare attenzione nella predisposizione delle diete speciali in tutte le diverse fasi, dalla formazione del personale, al controllo delle materie prime, lavorazione, cottura, confezionamento, fino alla consegna presso la scuola, non è esclusa la possibilità che si possa verificare un errore, anche durante la fase di somministrazione oppure uno scambio di pietanze tra alunni stessi, con conseguenze molto gravi se non si interviene in maniera tempestiva nel caso si presenti la sintomatologia tipica dello shock anafilattico.

**Pertanto, in caso di mancanza di un piano di intervento personalizzato, la dieta per gli alunni a rischio shock anafilattico non sarà attivata fino alla corretta definizione delle procedure, di cui richiediamo copia.**

**TUTTI I DATI SOPRAINDICATI DOVRANNO ESSERE INVIATI AL**

**SERVIZIO NUTRIZIONALE DI EURORISTORAZIONE**

**fax: 049 641065 o mail: qulaita.legnaro@euroristorazione.it**

Siamo certi che comprenderete l’importanza di un piano di intervento mirato, al fine di tutelare in primis la salute dell’alunno e nel contempo sollevare la nostra azienda da gravi responsabilità.

Siamo a disposizione per eventuali chiarimenti, ringraziamo fin da ora per la collaborazione e, con l’occasione, porgiamo cordiali saluti.

EURORISTORAZIONE SRL

Dietista Arianna Rettore