

PRESENTAZIONE DEL DOCUMENTO

Il documento che si presta ad una lettura univoca, da parte delle strutture di Sanità Pubblica, delle strutture Comunali e della Scuola e da parte degli Operatori della Ristorazione, rappresenta l'aggiornamento di un consolidato processo di erogazione da parte dell'ASL di indirizzi per la ristorazione scolastica del territorio.

Le finalità e le strategie di organizzazione di un servizio di ristorazione collettiva dovrebbero ispirarsi a una consapevole ed efficace politica di qualità totale che garantisca sicurezza e conformità alle norme, appropriatezza rispetto ai bisogni del target (ad esempio in termini di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, delle tecnologie di cottura, delle derrate utilizzate), compliance rispetto alle attese.

Tra gli elementi strutturati di questo sistema si ricordano alcuni punti di importanza decisiva:

- definizione e formalizzazione di ruoli e responsabilità per la progettazione, gestione, produzione, controllo;
- individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche;
- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche;
- garanzia di un sistema di autocontrollo igienico;
- addestramento e aggiornamento del personale;
- attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio;
- differenziazione del menù in relazione alla tipologia e necessità degli utenti;
- disponibilità di locali adeguati per la consumazione del pasto;
- sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi.

Queste sintetiche linee guida non intendono esaurire tutte le specifiche componenti del sistema, in parte oggetto di documenti pregressi inviati nel corso di anni, ma vogliono dare un ulteriore contributo operativo per lo sviluppo di strategie territoriali orientate a promuovere sicurezza, salute e soddisfazione dell'utenza.

IL DIRETTORE SANITARIO
Dr. Giuseppe Cammarano

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Germano Pellegata

Responsabile del procedimento:
Referente del procedimento:

Dr.ssa Maria Grazia Silvestri ☎ 0371 / 587.2495
Dietista Viviana Lisci ☎ 0371 / 587.2565

**LINEE GUIDA PER LA PROGETTAZIONE,
GESTIONE E CONTROLLO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NELL'ASL DELLA PROVINCIA DI LODI**

A cura di

Maria Grazia Silvestri, Anna Toselli, Maurizio Credali, Viviana Lisci, Elena Armondi

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – Dipartimento Prevenzione Medica

ASL della Provincia di Lodi

PREMESSA

L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto appropriato secondo una visione della qualità integrata che prevede:

- sicurezza igienico-nutrizionale
- requisiti di servizio
- promozione di abitudini alimentari corrette
- soddisfazione dell'utenza sul piano delle attese

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla Ristorazione Scolastica, accanto a quella fondamentale degli insegnanti, sono:

- ◆ Amministrazione Comunale o Scuola privata;
- ◆ Azienda Sanitaria Locale;
- ◆ Utenza;
- ◆ Gestore del servizio di ristorazione.

In questo contesto, e alla luce di una sintonica e coerente definizione di obiettivi, ogni soggetto coinvolto viene ad assumere un ruolo ben definito nella logica di una reciproca integrazione fra le parti. La cooperazione delle competenze specifiche afferenti all'Amministrazione Comunale, all'ASL, al Gestore del servizio ed alla Commissione Mensa è, per esempio, determinante nell'ottica di un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari.

Le competenze dell'ASL riguardo alla Ristorazione Collettiva si esprimono infatti, per quanto attiene il regime dietetico, con la predisposizione di modelli base di tabelle dietetiche che contengono messaggi nutrizionali validi, rispondenti ai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti) e a standard di gradimento tarati sulla dimensione collettiva.

Tali modelli dovranno essere modulati sulla realtà locale attraverso interventi coordinati di competenze specifiche afferenti al Gestore e alla Commissione Mensa. Con ciò si intende che modifiche a tale modello possono essere concordate e sottoposte a monitoraggio dell'ASL tenendo presente gli obiettivi educativi che sottendono gli indirizzi erogati, e a cui occorrerà mirare tarando le tappe di questo percorso. La scelta finale del regime alimentare in sostanza deve essere il frutto del lavoro di tutti i referenti e interlocutori coinvolti in questo complesso problema in cui afferiscono dinamiche e fattori sanitari e nutrizionali, ma anche variabili legate all'organizzazione del servizio.

La consapevolezza da parte di tutti degli obiettivi e delle implicazioni che comportano le diverse scelte è l'indispensabile presupposto per un progressivo percorso di qualità in cui ciascuno ha un ruolo attivo e la valutazione del menu da parte dell'ASL non si esprime solo in termini di approvazione o disapprovazione, ma suggerisce criticità e punti chiave per risolvere le varie problematiche.

Dal momento che l'obiettivo primario è quello di garantire col pasto in mensa sicurezza igienico-nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e allo stesso tempo accettabilità del piatto, occorre integrare nelle scelte la logica del calcolo computerizzato con la logica del sistematico buon senso, senza però dimenticare che alcune proposte alimentari del modello base possono avere una forte valenza educativa se praticate in modo corretto.

È per esempio importante proporre alcuni alimenti anche allo scopo di migliorarne in senso qualitativo l'approccio da parte del piccolo consumatore: ne sono un esempio i vegetali - talora di difficile accettazione - il cui consumo va potenziato a tutela della salute, rendendo la ricetta sempre più ricca e gradevole.

Una efficace comunicazione con gli interlocutori istituzionali e con le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di "promozione della salute". La comunicazione di obiettivi e criteri base per raggiungerli rappresenta infatti una risorsa formidabile nell'ambito di interventi educativi sul territorio.

ATTORI, RUOLI E RESPONSABILITA'

Nell'ambito della Ristorazione Scolastica, l'attività dell'ASL, nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) del Dipartimento di Prevenzione Medica, si esplica in:

- attività di vigilanza e controllo sull'attività alimentare in conformità con le normative vigenti .
Con il venir meno degli obblighi autorizzativi dell'attività di ristorazione in applicazione della legge regionale 8/2007 , l'ASL procede inoltre alla valutazione della DIAP (Documento di Inizio di Attività Produttiva) e alla registrazione della notifica di attività alimentare.
L'ASL procede inoltre ad effettuare sopralluoghi programmati sulla base anche di criteri di graduazione del rischio, che tengono conto di più elementi, come: caratteristiche dello stabilimento (data costruzione o ristrutturazione significativa, condizioni generali stabilimento), entità produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione (formazione igienico sanitaria addetti, collaborazione della Direzione aziendale), Sistema di Autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza), dati storici (irregolarità e Non Conformità pregresse).
- consulenza dietetico-nutrizionale:
 - predisposizione di linee di indirizzo o modelli base di tabelle dietetiche che contengano indicazioni modulabili sulle realtà locali
 - predisposizione/valutazione di programmi dietetici (dietoterapici personalizzati) per esigenze fisiopatologiche
- sorveglianza sulla qualità igienico-nutrizionale del pasto
- elaborazione linee di indirizzo per la formulazione dei capitolati d'appalto e per la gestione del servizio.

All'ASL compete inoltre la gestione degli interventi in ordine ad eventuali focolai di sospetta tossinfezione alimentare.

All'Amministrazione Comunale (ovvero alla rappresentanza legale della Scuola privata) in qualità di responsabile del servizio compete:

- la politica programmatica e di investimenti di risorse
- il controllo complessivo sul rispetto delle clausole del capitolato da parte della ditta aggiudicataria in caso di committenza del servizio
- la sorveglianza sul buon andamento della refezione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con attenzione agli aspetti di:
 - qualità merceologica degli alimenti e della qualità del piatto finito
 - controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti
 - controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio

Tale tipo di controllo, sistematico e continuativo, va distinto dal controllo ufficiale espletato a campione dall'ASL. In una logica di qualità del pasto intesa come capacità di soddisfare bisogni percepiti o impliciti del consumatore è importante tarare il parametro economico – costo del pasto - in rapporto alla sicurezza igienico-nutrizionale ed alla soddisfazione delle aspettative dell'utente, trattando tale variabile come un effettivo indicatore di qualità. Pertanto, nel caso in cui il servizio sia affidato in gestione ad una Azienda, da parte del responsabile del servizio deve essere posta particolare attenzione nell'elaborazione del capitolato d'appalto e nella scelta delle procedure amministrative.

Nel contesto della refezione scolastica appare di non trascurabile peso la responsabilità delle ditte appaltatrici:

Competono al gestore del servizio:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e delle clausole del contratto
- offerta di un prodotto-pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione/aggiornamento del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica

Nelle logiche che caratterizzano un sistema di qualità, ed in particolare nell'ambito di una adeguata progettazione, preliminarmente all'avvio del servizio il gestore definirà un programma inerente l'organizzazione e la gestione del servizio comprensiva di organigramma con ore e qualifiche del personale dedicato, responsabilità, orari, ed altri eventuali aspetti importanti per la qualità del servizio. Può in tal senso essere strategico che tale relazione venga inserita tra la documentazione da valutare in sede di appalto.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e di concerto con il Responsabile del servizio di ristorazione:

- ◆ un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- ◆ un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- ◆ un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

Mentre per altri soggetti interessati alla tematica sono ben definiti i compiti istituzionali e normativi, non vi sono specifici riferimenti normativi per le Commissioni Mensa, che comunque svolgono un indubbio ruolo positivo nelle dinamiche della ristorazione scolastica.

Allo scopo pertanto di rendere operativa e funzionale tale commissione, diviene indispensabile la predisposizione - di concerto tra Amministrazione Comunale, Consigli di Circolo e Consigli d'Istituto - di un regolamento che fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la commissione stessa e gli enti istituzionali.

L'eventuale partecipazione alle Commissioni Mensa di rappresentanze dell'ASL è sempre in qualità di membro esperto e non di membro permanente; può peraltro rendersi utile, per una proficua condivisione delle linee strategiche, la partecipazione di operatori dei Servizi ad alcuni momenti decisionali.

Il ruolo del corpo docente nella assistenza al pasto e nella promozione di corretti comportamenti dell'alunno è naturalmente fondamentale e complementare all'azione educativa della famiglia.

DALLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO ALLA QUALITÀ INTEGRATA DEL SERVIZIO

La sicurezza del pasto è un requisito cogente di qualità.

In tutte le fasi del processo produttivo dovrà pertanto essere garantito il rispetto delle normative in tema di sicurezza alimentare.

Costituiscono principali documenti normativi di riferimento:

- Regolamento (CE) 852/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari
- Decreto Legislativo 193/2007: "Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Reg. CEE 178/02 "principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- Regolamento (CE) 2073/2005 "Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".

Dovrà inoltre essere garantito il rispetto della normativa regionale in tema di semplificazione aziendale (legge 8/2007).

Si ricorda a proposito che le procedure di autocontrollo previste dal regolamento CE 852/2004 e dal decreto legislativo 193/2007, configurano documentazione prescrittiva specifica della realtà in questione, da non confondersi con i manuali di corretta prassi igienica, documenti di indirizzo di natura generale per l'attività del settore.

Nell'ambito dell'autocontrollo si prevederanno, allo scopo di verificare l'efficacia stessa del sistema di autocontrollo, verifiche ispettive interne periodiche ed un piano di verifiche analitiche modulato anche in relazione alla dimensione produttiva e ai contenuti del regolamento CE 2073/2005.

In caso di appalto del servizio è facoltà del committente richiedere la visione del Piano di Autocontrollo e del dossier relativo alla documentazione dei controlli e delle verifiche analitiche.

Occorre precisare che il Regolamento n. 852/2004 contempla la necessità di un'applicazione flessibile del sistema HACCP, prevedendo requisiti di tale sistema abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In tale contesto un ulteriore riferimento è rappresentato dal Progetto di guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, DG SANCO/1955/2005, Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).

Un ulteriore importante riferimento è identificabile nella Norma UNI EN ISO 22000/2005 *Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare* in relazione ai requisiti per un sistema di gestione della sicurezza atti a dimostrare la capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare.

Sempre di più, peraltro, le strategie di approccio alla ristorazione da parte degli organi di controllo, degli amministratori e dell'operatore economico, fondano su un sistema integrato che soddisfi requisiti di qualità complessiva:

- performance, cioè rispondenza all'uso specifico del cliente
- affidabilità, continuità e conformità alle prestazioni e caratteristiche prestabilite
- estetica ed immagine percepita
- comfort del servizio e caratteristiche accessorie.

Di seguito si elencano alcuni elementi oggetto di valutazione per la qualità totale del pasto a cui sono stati associati alcuni quesiti che non vogliono certo esaurire la tematica ma piuttosto fornire chiavi esemplificative.

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	ESEMPI DI QUESITI
Dotazioni strutturali ed impiantistiche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le strutture sono adeguate rispetto ai requisiti di legge? ▪ Le strutture sono funzionali al ciclo produttivo ed al numero di pasti erogati?
Piano organizzativo delle attività con valorizzazione dei requisiti di servizio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli orari e modalità di somministrazione sono congruenti con un adeguato consumo del pasto? ▪ Il tempo tra il termine della cottura e la distribuzione e somministrazione dei cibi da consumarsi caldi è inferiore alle 2 ore?
Qualità e gestione delle derrate	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La qualità delle forniture risponde ai requisiti merceologici di qualità contrattuali? ▪ La qualità contrattuale delle derrate risponde alle esigenze nutrizionali degli utenti? ▪ Le modalità di fornitura (es: tempi e frequenze di approvvigionamento) garantiscono requisiti di freschezza?
Risorse umane, tecnologiche dedicate e investimenti programmati	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E' previsto un piano di manutenzione delle strutture in cui viene svolto il servizio? ▪ Esiste un piano di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso? ▪ Il numero di addetti risponde alle esigenze del servizio?
Formazione del personale e relative qualifiche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il personale in servizio ha ricevuto addestramento o formazione in materia di igiene alimentare? ▪ Il personale è in possesso delle qualifiche necessarie per le specifiche mansioni?
Sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E' prevista una procedura per la rilevazione e correzione delle non conformità? ▪ Sono previste procedure di emergenza in caso di non conformità grave (es: interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica)?
Monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La qualità contrattuale delle derrate, la porzionatura e la presentazione del pasto rispondono alle aspettative degli utenti in termini organolettici e di servizio? ▪ Viene verificata la soddisfazione dell'utenza con strumenti adeguati (es: questionario ad hoc, monitoraggio dei rifiuti)?

In tale ottica la certificazione di qualità è un requisito aggiuntivo, e può essere strategico l'inserimento all'interno del capitolato del vincolo che la ditta operi in regime di qualità documentata.

I requisiti di qualità sono un fondamentale strumento per la promozione di corretti stili alimentari, e contribuiscono alla sostenibilità di programmi educativi tesi a facilitare, in termini di offerta e accessibilità, scelte di salute.

In tal senso conferiscono efficacia alle stesse indicazioni nutrizionali erogate per la promozione di consumi alimentari in linea con le raccomandazioni fissate dalle linee guida per una sana alimentazione emanate dagli Enti preposti.

In particolare supportano una coerente traduzione delle indicazioni per il pasto standard e per le diete speciali richieste per particolari esigenze fisiopatologiche, e forniscono concreta possibilità di successo a programmi di educazione alimentare condotti nell'ambito della collettività scolastica.

Tra gli elementi che connotano la qualità del servizio entra a pieno titolo la messa a punto di un sistema di gestione per la progettazione ed erogazione del menu collettivo e delle diete speciali.

Tale ambito coinvolge l'ASL, che detiene un ruolo consolidato nell'erogazione di indirizzi tesi a migliorare le caratteristiche dietetico nutrizionali del pasto, in particolare negli aspetti di progettazione.

In tale contesto si sono attivate e sviluppate procedure integrate ASL - Responsabile del servizio, di cui si illustrano gli elementi peculiari.

MODELLO DIETETICO E PROCEDURE INTEGRATE

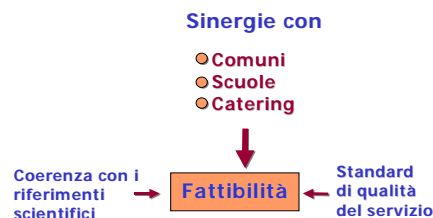
Il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione Medica dell'ASL della Provincia di Lodi ha collaudato un modello di consulenza dietetica, in termini di servizio erogato alle Amministrazioni Comunali e alle scuole, che, in armonia con le Linee Guida Regionali, ha come obiettivo fornire linee di indirizzo tese al raggiungimento della qualità totale del pasto in termini di:

1. Sicurezza igienico-nutrizionale
2. Promozione di abitudini alimentari corrette
3. Soddisfazione dell'utenza sul piano delle attese

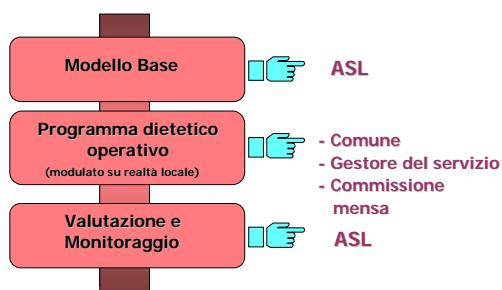
Tale attività si è evidenziata come occasione forte e momento facilitante per lo sviluppo operativo di iniziative di promozione della salute, finalizzate in particolare all'aumento dei consumi di alimenti protettivi nei confronti di patologie cronico degenerative.

In tale contesto si è ritenuta cruciale la messa a punto di un modello flessibile di dietetico, secondo una logica che non prefiguri delle rigide scelte, ma miri piuttosto a promuovere l'educazione alla scelta.

"Punti critici di controllo" di questo processo sono: correttezza scientifica, fattibilità e flessibilità del modello operativo, formazione e qualifiche degli operatori, definizione e consapevolezza delle responsabilità, monitoraggio della soddisfazione dell'utenza per una effettiva fruizione dei contenuti nutritivi e della valenza educativa del pasto. Questo processo richiede l'attivazione di sinergie tra strutture interne ed esterne al Sistema Sanitario, con la messa in campo di risorse qualificate.



MODELLO DI CONSULENZA DIETETICA



Nel modello messo a punto, un elemento con importanti ricadute sulla soddisfazione dell'utenza è da identificarsi nella costante attenzione ad erogare indicazioni che tengano conto delle peculiarità del servizio di ristorazione e delle strutture esistenti nei Comuni del territorio censiti e monitorati negli anni. Il modello di tabella dietetica-base, formulato in termini di linee guida, viene pertanto modulato per le diverse realtà attraverso un processo interattivo che vede coinvolti SIAN, Responsabile del servizio di ristorazione, Gestore, Commissione Mensa.

Contestualmente si è operata una standardizzazione delle proposte alimentari per utenze con esigenze legate a motivazioni ideologiche e religiose, fruibili attraverso una semplice richiesta dell'utenza.

La problematica relativa alle idiosincrasie o "disgusti", intesi come atteggiamento di estrema repulsione che si manifesta al momento dell'assaggio, è un ulteriore campo di intervento, nel quale si sono consolidate corrette prassi operative. Flussi informativi forti e documentati nei confronti delle utenze hanno consentito di chiarire ed affermare una gestione autonoma di queste problematiche rispetto a quella delle "diete speciali". In tale contesto non è previsto il coinvolgimento del medico curante, ma l'offerta di una variazione ai cibi rifiutati da parte del responsabile del servizio su segnalazione dell'utenza.

I disgusti collettivi possono essere individuati attraverso un monitoraggio attento della qualità del servizio utilizzando schede di valutazione della qualità del pasto inviate ai responsabili dei locali servizi di ristorazione, sulla base delle quali è possibile prevedere revisioni del menu collettivo.

Un ulteriore ambito di intervento è quello della sistematizzazione del processo relativo alle diete speciali. Si ricorda al proposito la necessità nel servizio di ristorazione scolastica di erogare pasti rispondenti a specifiche prescrizioni dietetiche individuali, con offerte nutrizionale a utenti che, sulla base di specifiche prescrizioni dietetiche (allergie/intolleranze, celiachia, diabete, ecc), necessitano di dieta speciale.

La dieta speciale formulata deve necessariamente essere coerente con la diagnosi, essere compatibile con l'organizzazione del servizio e garantire standard igienici-nutrizionali-qualitativi pari al pasto collettivo. In caso di allergia alimentare devono chiaramente essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento allergenico o dei suoi derivati, devono essere inoltre esclusi prodotti alimentari in cui l'alimento allergenico o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento; in ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

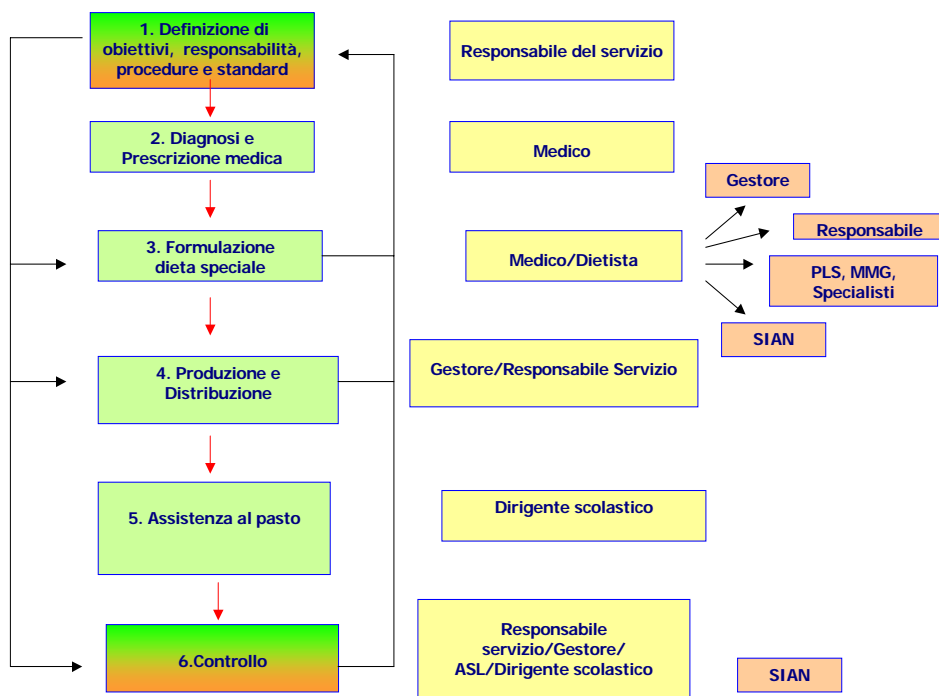
Le eventuali preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale formulata devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione collettiva, la tabella dietetica speciale dovrebbe quindi essere il più possibile coerente con quella collettiva, ed è razionale che le diete formulate all'interno di un servizio prevedano le stesse preparazioni sostitutive in tabelle speciali per patologie diverse, sempre in coerenza con la diagnosi.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere Appropriato come quello del pasto collettivo; i soggetti allergici presentano infatti gli stessi fabbisogni nutrizionali dei soggetti non allergici, la loro alimentazione deve essere in linea con i principi di una sana alimentazione, è quindi necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale

Un modello di gestione coerente della problematica prevede:

- la definizione di obiettivi, responsabilità, procedure e standard da parte del responsabile del servizio; (ciò richiede, per esempio, l'integrazione dei capitolati d'appalto/disciplinari con la previsione dell'erogazione delle diete speciali, elemento da affrontare anche nell'ambito degli aspetti economici e contrattuali afferenti al responsabile del servizio di ristorazione.

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI : FASI E RESPONSABILITA'



- diagnosi e prescrizione medica;
- formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente (medico/dietista);
- produzione e distribuzione (a cura del gestore/responsabile del servizio);
- assistenza al pasto (regolamentata dal dirigente scolastico);
- controllo (responsabile/gestore del servizio; ASL; dirigente scolastico)

DIETE SPECIALI E PROCEDURE DEL SIAN

Nell'ambito della problematica delle diete speciali, il SIAN eroga indirizzi al responsabile del servizio di ristorazione, diretto interlocutore, sia per la richiesta di prestazione dietoterapica, sia per i problemi relativi alla gestione della stessa. In coerenza con ciò, la dieta elaborata dal SIAN viene inviata direttamente al responsabile del servizio di ristorazione.

La prestazione "dieta speciale" nell'ambito della ristorazione collettiva riveste carattere individuale ma risponde contestualmente ad esigenze del Responsabile del servizio di ristorazione. La dieta erogata dal SIAN è infatti elaborata specificamente per il pasto in mensa, a differenza di una prestazione di dietologia clinica espletata alla persona per la sua giornata alimentare a prescindere dal contesto ristorativo collettivo.

Il modello erogato è predisposto secondo criteri di compatibilità con gli aspetti peculiari di servizio nello specifico contesto e di sintonia della dieta individuale con la dieta di gruppo nella sede di consumo. Ciò ai fini della effettiva sostenibilità organizzativa nel processo produttivo e ai fini della sintonia della dieta del singolo rispetto al gruppo (elemento particolarmente importante per i piccoli consumatori).

In questo contesto il SIAN della Provincia di Lodi procede, su richiesta e sulla base di prescrizione del medico curante, all'elaborazione di una tabella dietetica strutturata e modulata sul servizio di ristorazione.

L'erogazione di tale prestazione si distingue da una accezione di consulenza dietologica intesa come valutazione di tabelle dietetiche elaborate da altre strutture.

L'attuale procedura adottata per l'accesso alla prestazione "erogazione dieta speciale" prevede:

- invio all'Amministrazione Comunale/Scuola Privata, da parte del genitore, della prescrizione medica
- invio all'ASL da parte dell'Amministrazione Comunale/Scuola Privata di tale documentazione con richiesta di predisposizione di dieta speciale
- valutazione della documentazione da parte del SIAN con formulazione di tabella dietetica speciale
- trasmissione della dieta speciale all'Amministrazione Comunale/Scuola Privata che cura l'invio della stessa alla famiglia, e l'invio delle informazioni operative al gestore del servizio di ristorazione.

In applicazione di specifiche direttive regionali, l'erogazione di diete speciali individuali è soggetta a tariffazione.

Le procedure in essere prevedono comunque il controllo da parte del SIAN di regimi dietetici predisposti da terzi con idonea qualifica, sempre sulla base del menù collettivo adottato dalla scuola di riferimento.

Le procedure descritte di seguito per l'erogazione e il controllo delle diete speciali rientrano nel perimetro delle aree certificate dell'ASL.

Procedura per attività di consulenza dietetico-nutrizionale: Menù collettivo

Scopo Definire modalità operative e reponsabilità per svolgere attività di consulenza dietetico nutrizionale nel settore della ristorazione collettiva di tipo scolastico finalizzata a garantire la somministrazione nelle mense scolastiche del territorio, di pasti sicuri dal punto di vista igienico e rispondenti ai requisiti nutrizionali fissati dalle Linee Guida per una sana alimentazione emanate dagli Enti preposti,rispettando peraltro le esigenze di servizio dei vari ambiti ristorativi e, per quanto possibile, i gusti degli utenti.

Campo di applicazione La procedura si applica ai servizi di ristorazione scolastica pubblici (gestiti direttamente o indirettamente dalle Amministrazioni Comunali) e privati, e si estende a tutte le attività rientranti nella tipologia in parola ubicate nel territorio di competenza.

Definizioni

Tabella dietetica collettiva standard predisposta	Tabella dietetica predisposta dal SIAN e proposta ai Responsabili dei servizi di ristorazione destinata a utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado
Tabella dietetica priva di qualsiasi tipologia di carne ad eccezione dei prodotti ittici predisposta	Tabella dietetica predisposta dal SIAN, proposta ai responsabili del servizio di ristorazione scolastica e destinata a utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado con particolari esigenze ideologico religiose
Tabella dietetica collettiva standard controllata	Tabella dietetica proposta dal Responsabile dei servizio di ristorazione scolastica e sottoposta a controllo da parte del SIAN
Responsabile servizio di ristorazione scolastica	Amministrazioni Comunali e Scuole Private del territorio dell'ASL
Commissione mensa	Commissione composta da genitori, insegnanti ed eventualmente alunni, che svolge ruolo di collegamento tra utenza e Responsabile del servizio, ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e consultivo per le variazioni della tabella dietetica standard
Gestore servizio di ristorazione scolastica	Azienda/Cooperativa che eroga il servizio di ristorazione

Descrizione

Aspetti generali L'attività prevede la predisposizione di indirizzi operativi per la ristorazione scolastica (scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado) con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali. In particolare si sviluppa nei seguenti punti:

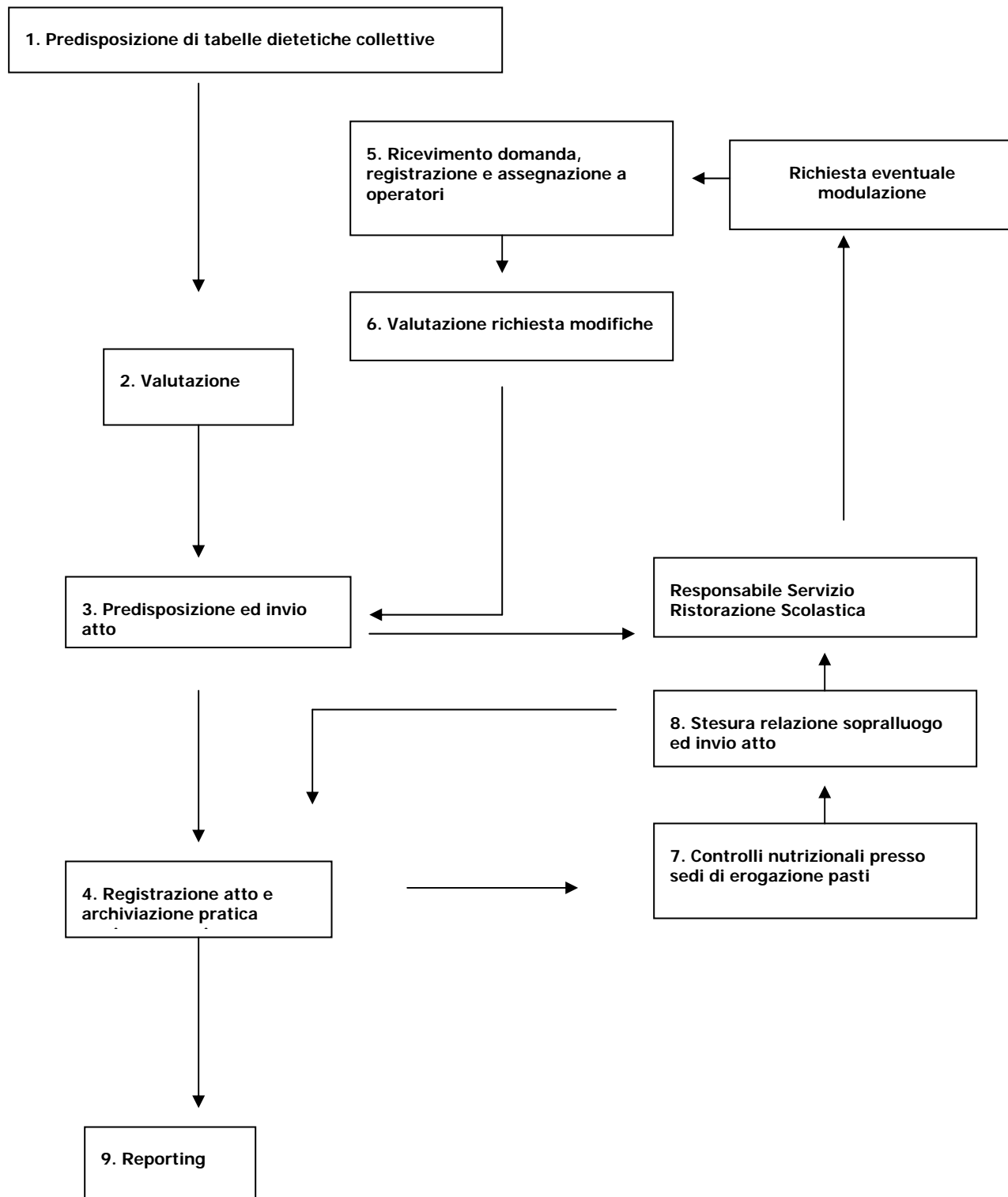
1. Predisposizione di tabelle dietetiche collettive da inviare ad ogni responsabile del servizio di ristorazione scolastica due volte all'anno (per il periodo Autunno-Inverno e per il periodo Primavera-Estate).

Il Responsabile del servizio, insieme alla commissione mensa e al gestore del servizio di ristorazione, può, in base al gradimento delle preparazioni inserite o a problemi gestionali e di organizzazione del servizio, proporre modifiche alla tabella dietetica. Tali proposte di modifica vengono quindi inviate al SIAN per l'opportuna valutazione.

2. Valutazione delle variazioni eventualmente proposte alle tabelle dietetiche ed espressione di parere da parte del SIAN

3. Controlli nutrizionali con ispezioni presso mense (cucine e/o refettori) per accertare la corretta applicazione e gestione della tabella dietetica collettiva adottata, la corrispondenza delle materie prime alle indicazioni nutrizionali dell'ASL e la qualità del pasto attraverso l'assaggio.

DIAGRAMMA DI FLUSSO



Descrizione Attività

1. Predisposizione tabelle dietetiche collettive	Le dietiste del SIAN su incarico del Responsabile di USC, predispongono tabelle dietetiche collettive variate su 4 settimane; sulla base di queste vengono predisposte le relative tabelle prive di qualsiasi tipologia di carne ad eccezione dei prodotti ittici destinate agli utenti con particolari esigenze ideologico religiose. Le tabelle dietetiche sono corredate da un ricettario annuale delle preparazioni. E' prevista una analisi nutrizionale quantitativa, su un campione non probabilistico, di circa il 10% delle tabelle dietetiche per accertarne l'appropriatezza secondo la bibliografia di riferimento.
2. Valutazione	La valutazione delle tabelle dietetiche, effettuata dal medico, prevede l'analisi nutrizionale qualitativa, il controllo degli aspetti igienici, l'analisi di compatibilità con il servizio di ristorazione scolastica, la presenza di indicazioni generali per la gestione della tabella e l'analisi nutrizionale quantitativa (10% delle tabelle). Se conforme si passa a fase 3. Se vengono rilevate non conformità la tabella dietetica viene riesaminata dal medico con la dietista per le opportune modifiche. Successivamente si passa alla fase 3.
3. Predisposizione ed invio atto	Il prodotto finale (tabelle dietetiche collettive) viene inviato al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica. Le tabelle sono corredate da considerazioni e indicazioni generali per la loro gestione, spunti operativi al fine di promuovere il consumo delle preparazioni - in particolare di ortaggi, legumi, frutta e pesce - da parte degli utenti e di gestire la problematica dei bis di preparazioni nei bambini sovrappeso-obesi
4. Registrazione atto e archiviazione	Gli estremi dell'atto sono registrati in modo informatizzato e copia della documentazione viene archiviata presso la sede del SIAN
5. Ricevimento richiesta di modulazione tabella	Il responsabile del Servizio di ristorazione scolastica può proporre modifiche alla tabella dietetica e sottoporle alla valutazione del Servizio. Le richieste di variazione devono rispettare i criteri qualitativi stabiliti dal SIAN, in sintonia con le indicazioni delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana, e comunicati con le indicazioni generali al responsabile di servizio.
6. Valutazione modifiche proposte	Dietista e Medico esprimono parere sulle proposte di modifica alla tabella dietetica collettiva. Se parere favorevole si introducono le modifiche richieste alla tabella dietetica. In caso contrario si rigetta la richiesta e, ove possibile, si introducono modifiche alla tabella dietetica che tengano conto della richiesta di variazione. Le tabelle dietetiche modificate vengono inviate al Responsabile di Servizio di Ristorazione Scolastica.
7. Controlli nutrizionali presso sedi di ristorazione scolastica	L'attività di sopralluogo esercitata dalle dietiste del SIAN è finalizzata alla verifica della corretta applicazione della tabella dietetica presso le sedi di ristorazione scolastica. Tale attività è pianificata su base annuale mediante specifico piano controlli.
8. Stesura relazione sopralluogo ed invio atto	Sulla base delle risultanze della verifica viene redatta una relazione da inviare con nota a firma del Responsabile di USC, al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica
9. Reporting	E' previsto un sistema di reporting sulla attività svolta con compilazione periodica (semestrale) di apposito report

Indicatori

In merito all'attività descritta vengono utilizzati indicatori di efficienza e di efficacia sottoriportati

Indicatore	Descrizione	Frequenza	Target
EFFICIENZA	N° tabelle dietetiche collettive inviate in tempi previsti */ N° totale di tabelle dietetiche collettive inviate nell'anno scolastico x 100	Semestrale	100%
EFFICIENZA	N° richieste di modifiche evase in 15 giorni lavorativi / N° richieste evase x 100	Semestrale	≥ 90%
EFFICACIA	N° controlli nutrizionali in sopralluogo con esito positivo su applicazione di tabelle dietetiche collettive / N° totale controlli nutrizionali in sopralluogo x 100	Semestrale	≥ 80 %
EFFICACIA	N° comuni oggetto di controlli nutrizionali in sopralluogo / N° comuni con centri di ristorazione scolastica x 100	Semestrale	≥ 30%

* per il periodo autunno- inverno entro il 31 agosto; per il periodo primavera estate entro il 28 febbraio

Procedura per attività di consulenza dietetico-nutrizionale: Diete Speciali

Scopo Definire modalità operative e responsabilità per predisporre, per alunni affetti da patologie che richiedono trattamento dietetico, tabelle dietetiche speciali personalizzate, sulla base della tabella dietetica adottata presso la scuola di appartenenza degli alunni in questione e controllare tabelle dietetiche speciali personalizzate elaborate da terzi (personale qualificato).

Campo di applicazione La procedura si applica ai servizi di ristorazione scolastica pubblici (gestiti direttamente o indirettamente dalle Amministrazioni Comunali) e privati, e si estende a tutte le attività rientranti nella tipologia in parola ubicate nel territorio di competenza.

Definizioni

Tabella dietetica collettiva predisposta	Tabella dietetica predisposta dal SIAN e proposta ai responsabili dei servizi di ristorazione destinata a utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado
Tabella dietetica speciale	Tabella dietetica personalizzata per alunno/a predisposta dal SIAN, per motivi dietoterapici, sulla base della tabella dietetica collettiva corredata di allegati con indicazioni comportamentali generali e specifiche per patologia
Tabella dietetica speciale controllata	Tabella dietetica personalizzata per alunno/a predisposta da terzi per motivi dietoterapici e controllata dal SIAN
Responsabile servizio di ristorazione scolastica	Amministrazioni Comunali e Scuole Private del territorio dell'ASL della Provincia di Lodi

Descrizione

Aspetti generali L'attività prevede la predisposizione di indirizzi operativi per assicurare, che i soggetti affetti da particolari patologie (es. allergie/intolleranze alimentari, celiachia, diabete, ecc.) possano fruire, in ambito di ristorazione scolastica, di regimi alimentari adeguati. In particolare si sviluppa nei seguenti punti:

1. La predisposizione, soggetta a tariffazione, di tabelle dietetiche speciali personalizzate per alunni suscettibili di trattamento dietetico.
 2. Il controllo di tabelle dietetiche speciali elaborate da terzi per alunni suscettibili di trattamento dietetico.
 3. Controlli nutrizionali nelle sedi di ristorazioni (cucine e/o refettori) per accertare la corretta applicazione e gestione delle tabelle dietetiche speciali personalizzate
- Di norma, quindi, per ogni alunno/a vengono predisposte o controllate, se la patologia non si risolve o non si modifica, due diete speciali per anno scolastico.
- L'attività in parola coinvolge più figure professionali all'interno del Servizio

DIAGRAMMA DI FLUSSO
Predisposizione diete speciali

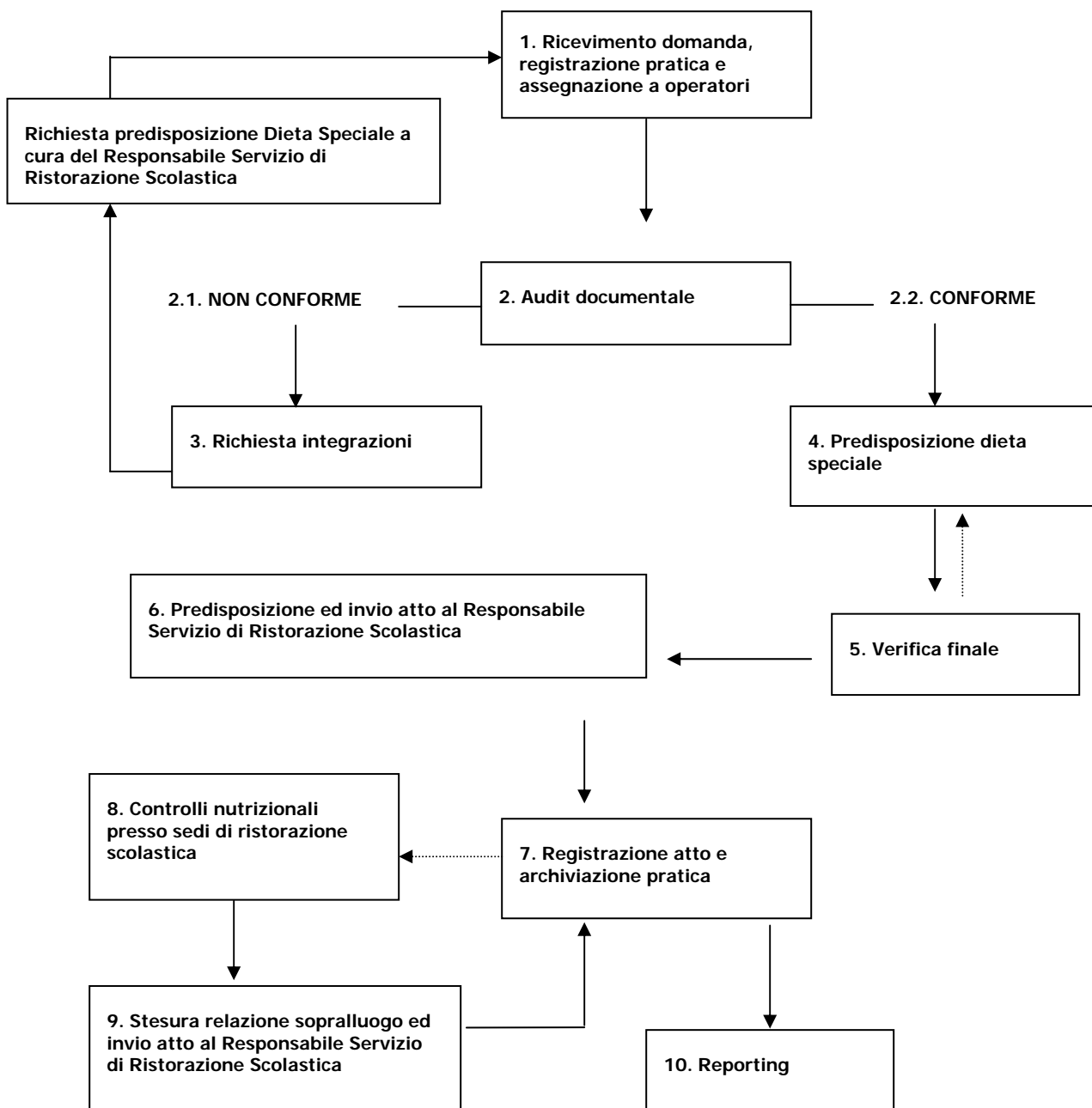
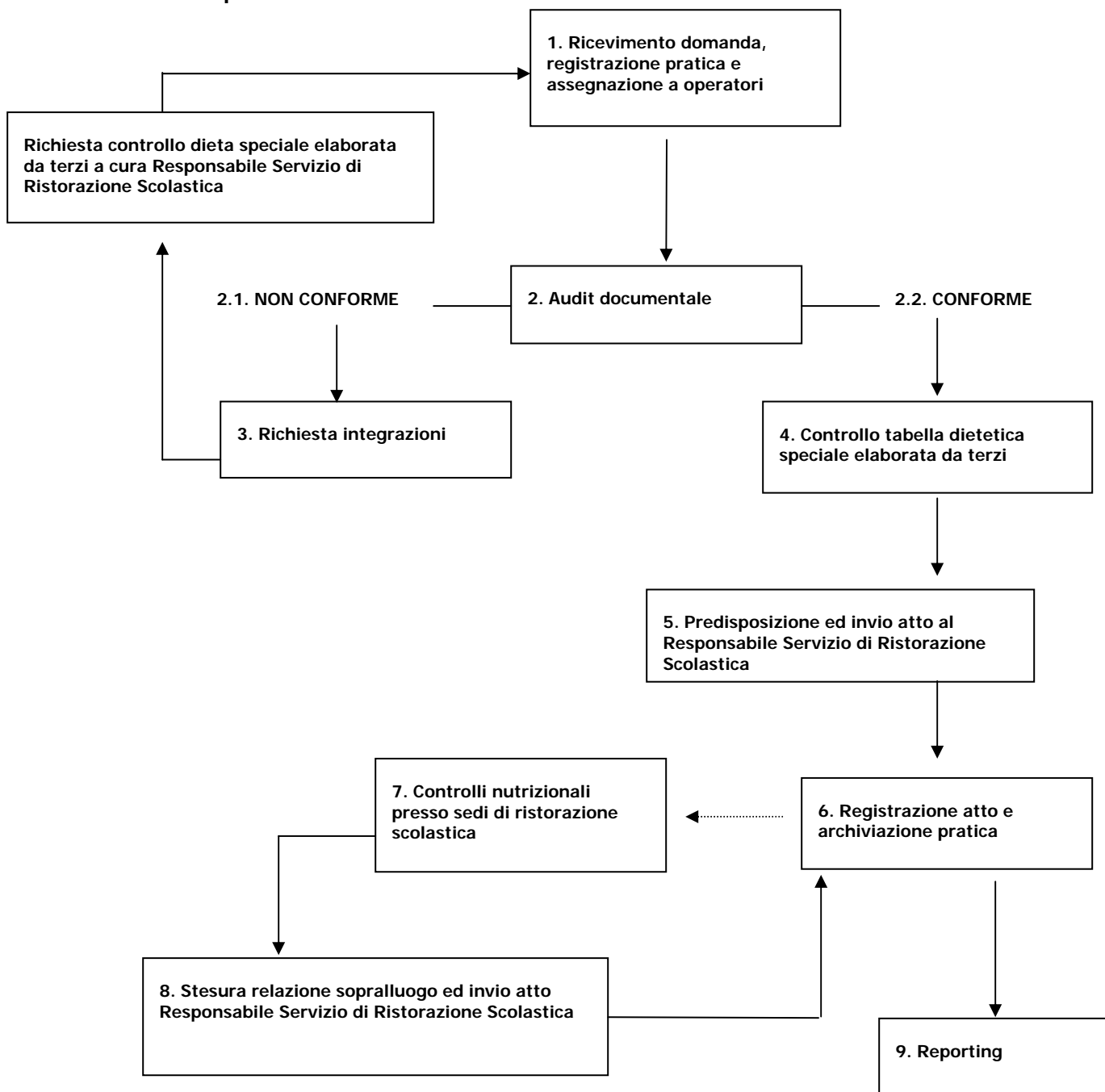


DIAGRAMMA DI FLUSSO

Controllo diete speciali elaborate da terzi



Descrizione Attività

Predisposizione diete speciali

1. Ricevimento richiesta di Predisposizione Dieta speciale	La richiesta di predisposizione dieta speciale inoltrata dal Responsabile Servizio di ristorazione scolastica (pubblica o privata) viene, dopo essere stata protocollata e registrata in ingresso al servizio, assegnata agli operatori per evasione previo visto del Responsabile di USC.
2. Audit documentale	Viene verificata la completezza formale della documentazione secondo i requisiti predefiniti (presenza di prescrizione medica, attestazione di pagamento per prestazione)
3. Richiesta integrazioni	In caso di non conformità si richiedono integrazioni alla documentazione pervenuta
4. Predisposizione dieta speciale	In possesso della documentazione completa, si avvia da parte delle dietiste la predisposizione della tabella dietetica speciale e delle raccomandazioni e indicazioni comportamentali per il caso specifico.
5. Valutazione finale	La valutazione della tabella dietetica speciale, effettuata dal medico del SIAN, prevede la verifica della coerenza con la prescrizione medica, della varietà ed alternanza delle preparazioni sostitutive e la garanzia di standard nutrizionali e qualitativi pari alla tabella dietetica collettiva. Se la dieta risulta conforme si passa alla fase 6. Se invece vengono rilevate non conformità la dieta speciale viene rielaborata con introduzione delle necessarie modifiche e successivamente si passa alla fase 6
6. Predisposizione ed invio atto	La dieta speciale viene inviata con nota a firma del responsabile USC al responsabile del servizio di ristorazione richiedente
7. Registrazione e Archiviazione pratica	Gli estremi dell'atto sono registrati in modo informatizzato e copia della documentazione viene archiviata presso la sede del SIAN
8. Controlli nutrizionali sedi di ristorazione scolastica	L'attività di sopralluogo esercitata dalle dietiste del SIAN è finalizzata alla verifica della corretta applicazione della dieta speciale presso le sedi di ristorazione scolastica. Tale attività è pianificata su base annuale mediante specifico piano controlli.
9. Stesura relazione sopralluogo ed invio atto	Sulla base delle risultanze della verifica viene redatta una relazione da inviare con nota a firma del Responsabile di USC, al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica Segue poi attività già indicata al punto 7.
10. Reporting	E' previsto un sistema di reporting sulla attività svolta con compilazione periodica (semestrale) di apposito report

Controllo diete speciali elaborate da terzi

1. Ricevimento domanda, registrazione pratica	La richiesta di controllo dieta speciale inoltrata dal Responsabile Servizio di ristorazione scolastica (pubblica o privata) viene, dopo essere stata protocollata e registrata in ingresso al servizio, assegnata agli operatori per evasione previo visto del Responsabile di USC.
2. Audit documentale	Viene verificata la completezza formale della documentazione secondo i requisiti predefiniti (presenza di prescrizione medica, a, tabella dietetica speciale elaborata da terzi chiaramente identificabili)
3. Richiesta integrazioni	In caso di non conformità si richiedono integrazioni alla documentazione pervenuta
4. Controllo dieta speciale elaborata da terzi	In possesso della documentazione completa, si avvia da parte delle dietiste e del medico il controllo della dieta elaborata da terzi. La valutazione prevede la verifica della coerenza della tabella dietetica speciale con la prescrizione medica, della varietà ed alternanza delle preparazioni sostitutive e della garanzia di standard nutrizionali e qualitativi pari alla tabella dietetica collettiva. Se la dieta risulta conforme si passa ad attività 5. In caso contrario, sulla base del problema rilevato, vengono predisposte le modifiche del caso alla tabella dietetica speciale e successivamente si passa ad attività 5.
5. Predisposizione ed invio atto	L'esito del controllo viene trasmesso a firma del responsabile USC al responsabile del servizio di ristorazione richiedente, eventualmente integrato da un allegato tecnico se sono state apportate integrazione e/o modifiche.
6. Registrazione e Archiviazione pratica	Gli estremi dell'atto sono registrati in modo informatizzato e copia della documentazione viene archiviata presso la sede del SIAN
7. Controlli nutrizionali sedi di ristorazione scolastica	L'attività di sopralluogo esercitata dalle dietiste del SIAN è finalizzata alla verifica della corretta applicazione della dieta speciale presso le sedi di ristorazione scolastica. Tale attività è pianificata su base annuale mediante specifico piano controlli.
8. Stesura relazione sopralluogo ed invio atto	Sulla base delle risultanze della verifica viene redatta una relazione da inviare con nota a firma del Responsabile di USC, al Responsabile del servizio di ristorazione scolastica Segue poi attività già indicata al punto 7.
9. Reporting	E' previsto un sistema di reporting sulla attività svolta con compilazione periodica (semestrale) di apposito report

Indicatori

In merito all'attività descritta vengono utilizzati indicatori di efficienza e di efficacia sottoriportati

Indicatore	Descrizione	Frequenza	Target
EFFICIENZA	N° tabelle dietetiche speciali predisposte entro 20 giorni lavorativi / N° totale tabelle dietetiche speciali richieste e correttamente corredate x 100	Semestrale	100%
EFFICIENZA	N° tabelle dietetiche speciali prodotte da terzi controllate entro 20 giorni lavorativi/ N° totale tabelle dietetiche speciali elaborate da terzi correttamente corredate x 100	Semestrale	100%
EFFICACIA	N° di tabelle dietetiche speciali con applicazione non conforme rilevate in fase di sopralluogo / N° totale di tabelle dietetiche speciali controllate x100	Semestrale	≤ 10 %
EFFICACIA	N° comuni oggetto di controlli nutrizionali in sopralluogo / N° comuni con sedi di ristorazione scolastica x 100	Annuale	≥ 30%