SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
Azienda Sanitaria Provinciale di Agrigento
Sede legale:Viale della Vittoria 92100 Agrigento
P. IVA – C.F. 02570930848
Dipartimento di Prevenzione – Area Igiene e Sanità Pubblica
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Viale della Vittoria n.321 Agrigento

ISTRUZIONI PER LA ELABORAZIONE O VIDIMAZIONE DI TABELLE DIETETICHE PER COLLETTIVITA'

Tutti gli operatori interessati che intendono ottenere una elaborazione o vidimazione di tabelle dietetiche dovranno presentare:

- Istanza alla UO del SIAN (allegato 1);
- Ricevuta del versamento dei diritti sanitari come da tariffario unico Regionale (Gurs n.26 parte I del 18/06/2004, modificato 01/06/2019 in modalità PagoPA) (allegato 2);
- Tabella dietetica in duplice copia cartacea (o una copia cartacea ed una copia in CD), nei casi di vidimazione.

Indicazioni generali:

Per ottenere un menù vario ed equilibrato le tabelle dietetiche dovranno rispettare le seguenti caratteristiche:

- Tenere conto delle abitudini e delle tradizioni locali nonché della **stagionalità**, quindi andranno strutturate secondo un menù per autunno/inverno ed uno per primavera/estate, ciascuno contenente al**meno quattro settimane** che si alterneranno a rotazione e in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta;
- ispirate al modello di dieta mediterraneo;
- suddivise per ciascuna fascia di età e ciascun sesso nel rispetto dei fabbisogni specifici per energia e nutrienti previsti dai LARN più recenti e dalle ***Linee Guida per una Sana Alimentazione***;
- il documento (timbrato e siglato ad ogni pagina dal professionista che elabora) deve comprendere a) una **introduzione** riguardo le scelte dei fabbisogni per fasce d'età e tipo di struttura che ospita il servizio di refezione, b) il **menù**, le specifiche riguardanti la composizione bromatologica, le ricette dettagliate con ingredienti (peso a crudo ed al netto degli scarti) e modalità di preparazione, grammatura di ogni ingrediente compresi i condimenti (zucchero, sale, olii, aromi…) per ogni fascia d'età, c) il **prospetto riassuntivo** settimanale per ogni stagione, d) il **merceologico di riferimento**; e) allegare il riferimento all'art.8 del Regolamento (CE) 1169/2011 paragrafo 2 (**Informazioni sulla presenza di allergeni**, come da All. II del Reg. CE 1169/2011). Inoltre il menù del pranzo e della cena dovrebbero essere formulati contenendo primo piatto (almeno una volta alla settimana a base di cereali), secondo piatto, contorno, pane, frutta fresca di stagione; è possibile utilizzare *piatti unici*, come cereali con legumi o con piccole quantità di alimenti di origine animale (pasta e fagioli, riso e ceci, pasta con pesce etc.), accompagnati da contorno, pane e frutta fresca di stagione;
- Per quanto concerne la composizione bromatologica media dei nutrienti principali (proteine, lipidi, carboidrati semplici e complessi) deve essere dichiara quella di ciascuna giornata e/o la media settimanale (per ognuna delle settimane e delle fasce d'età) riportati in energia (e/o grammi) e in percentuali, assieme alla dichiarazione del contenuto energetico totale;

- Il **frontespizio** del documento deve citare denominazione, P.IVA/Codice Fiscale, sede legale e operativa della struttura per cui si stanno elaborando/vidimando le tabelle dietetiche, nonché tipologia di utenza (fascia/e d'età e sesso);
- Prevedere, in alternativa al menù giornaliero, un ***menù in bianco*** di eguale composizione nutrizionale (dichiarata) per eventuali momentanee necessità (3-7 giorni);
- Fare ricorso all'olio d'oliva (preferibilmente quello extra-vergine) e contingentare l'uso di sale (l'utilizzo è possibile dopo i 2 anni d'età) preferendo quello iodato;
- Gli alimenti riportati nella tabella dietetica devono avere una denominazione merceologica ben precisa (ad esempio pane di semola di grano duro, lenticchie secche, biscotti frollini…), senza usare nomi commerciali di brand;
- Riguardo la **carne ed il pesce**, non è consentita la somministrazione di prodotti ricomposti, né prefritti, preimpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario" (DM 10/03/20);
- Le frequenze settimanali e le porzioni standard devono rispondere a quanto indicato dalle "*Linee Guida per una Sana Alimentazione*" per la fascia d'età interessata, e più specificatamente si ricorda di privilegiare carni bianche (rosse al massimo 1 porzioni/settimana), che i salumi rientrano fra gli alimenti voluttuari, che per i legumi sono previste 3 porzioni/settimana, per le patate 2 porzioni/settimana…;
- Occorre specificare gli apporti adeguati di acqua per fascia d'età e sesso.
- Adeguare le preparazioni da cucina all'età degli utenti ("*Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento*", 2017, Ministero della Salute).

Fonti da consultare:

- **"*Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana*** **(L.A.R.N.)**– V Revisione, 2024 Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU);
- *"**Linee Guida per una Sana Alimentazione***" revisione 2018, Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA);
- **"*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica***", 2021- All. 1 Decreto 28/10/2021 ;
- **"*Linee guida per la ristorazione scolastica*" della Regione Sicilia** – All.1 al Decreto 22/12/2009 – GURS n.8 parte I del 19/02/2010.

Ristorazione scolastica

Si invitano le Scuole ed i Comuni a far pervenire le richieste di elaborazione/vidimazione di tabelle dietetiche entro la chiusura dell'anno scolastico precedente (e non meno di due mesi prima dell'avvio del nuovo anno scolastico).

La stessa tempistica è indicata per le richieste di diete speciali corredate di certificato medico effettuato dal pediatra o dal medico di medicina generale o specialista.

Tempi di elaborazione e vidimazione:

Le tabelle dietetiche verranno vidimate entro 30 giorni dalla presentazione dell'istanza completa di versamento ed elaborate entro 60 giorni dalla presentazione dell'istanza (completa di versamento).

Tariffe per le prestazioni

Elaborazione tabella dietetica	Vidimazione tabella dietetica
Tariffa + marca	Tariffa + marca
500.00 + 2.00=502.00 euro	100.00 + 2.00 = 102 euro
Elaborazione oltre la I fascia di età	Modifica per giornata
Tariffa (ogni ulteriore fascia) + marca	Tariffa
100.00 + 2.00 = 102 euro	15.00 euro

Contatti:

e-mail dp.sian.nutrizione@aspag.it - dp.sian@aspag.it
telefono 0922 407183 / 0922 407546

Ricevimento al pubblico

Lunedì 11:30/13:30 Giovedì 15:30/17:00