

SOMMINISTRAZIONE DIETE SPECIALI



Dieta speciale: regime alimentare differente da quello previsto dal menù ordinario servito presso la struttura.
Specifiche esigenze cliniche degli utenti con patologie specifiche.

Le diete speciali sono confezionate in contenitori monouso / piatti separati chiusi opportunamente, identificati con i seguenti riferimenti:

- **NOME UTENTE**
- **CLASSE**

Sono poste su carrelli neutri che vengono portati nell'atrio davanti alle aule, le insegnanti che si occupano del prelievo dal carrello e della consegna del pasto devono :

Accertarsi della presenza di utenti con diete speciali consultando l'elenco delle presenze fornito alla classe, che riporta evidenziato il nome dell'utente e il tipo di dieta.

Verificare il pasto sostitutivo consultando i menu disponibili nelle classi.

In caso di **assenza della dieta** speciale prevista, avvisare immediatamente la cucina e **non somministrare altro** all'utente con dieta speciale.



Per la distribuzione all'utente rispetta la SEQUENZA TEMPORALE

Il personale addetto alla somministrazione deve iniziare il servizio servendo **per primi** gli utenti per i quali è prevista la dieta speciale e precisamente seguendo questo iter:

1. **Celiachia**
2. **Allergia/Intolleranze a prodotti alimentari (es. latte, uova, frutta secca, etc..)**
3. **Diete etico-religiose (vegetariana, mussulmana, etc.)**
4. **Pasto comune**

Utilizzo di attrezzi e posate pulite, **evitando qualsiasi possibilità di contaminazione con i pasti del menù ordinario.**