	MANUALE di AUTOCONTROLLO			SCUOLA R. STEINER MILANO COD.0018
	Edizione Manuale		Revisione Manuale	
	DATA 12/05/2014			0

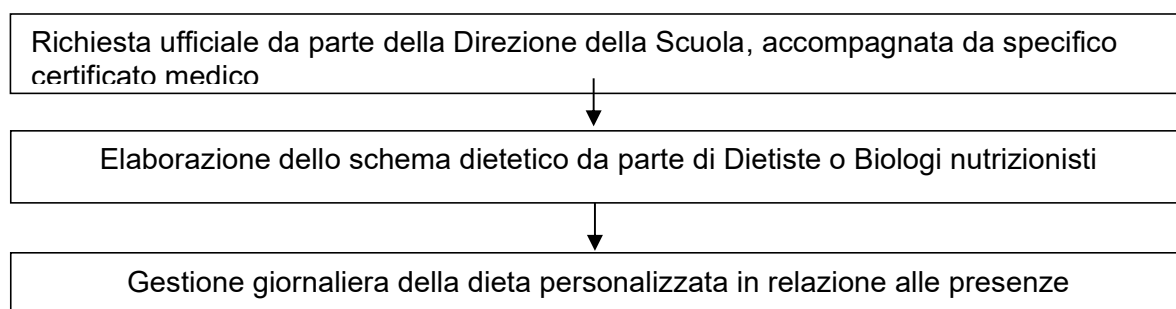
6.8. Gestione diete speciali

Nel caso si debba erogare un servizio di ristorazione differenziato per tipologie di regime dietetico alternativo e personalizzato dovrà essere adottato in cucina un iter specifico.

La Gestione Diete all'interno della cucina è finalizzato a:

1. Identificazione immediata dei prodotti dietetici e dei loro fornitori.
2. Stoccaggio differenziato.
3. Identificazione di un tracciato delle lavorazioni riservato ai prodotti dietetici
4. Interventi rapidi di ritiro completo dal mercato del prodotto nel caso di stati di allerta comunitari.
5. Interventi di ritiro completo dal mercato del prodotto nel caso di rilevamento di non conformità in autocontrollo sulle materie prime utilizzate e di difformità di composizione della dieta.
6. Assistenza specifica degli utilizzatori nonché dei rappresentanti dei clienti per valutare la gradibilità delle diete speciali ed eventuali soluzioni migliorative nella produzione.


Procedura di attivazione di uno schema dietetico prevede:



- La richiesta di attivazione di una dieta dovrà essere rinnovata annualmente.
- Qualsiasi altra indicazione di dieta, che non abbia seguito questa procedura, a tutti gli effetti non sarà da considerarsi valida.
- L'eventuale richiesta di "**DIETA LEGGERA**" o "in bianco" comporta la somministrazione di alimenti preventivamente concordati con il Comune (pasta in bianco, prosciutto o formaggio, etc.).
- La dieta leggera o "in bianco" viene concessa senza certificazione medica per un periodo non superiore ai tre giorni.
- Nel caso di richiesta di **DIETA PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI** (utenti di religione musulmana, ebraica, dieta vegetariana, etc...) non viene richiesta una certificazione medica ma un'AUTOCERTIFICAZIONE, confermata dalla direzione della scuola.
- Verrà realizzato un apposito archivio, ad esclusivo interno, costituito da tutti i dati degli utenti e le informazioni ricevute dalla committente, relativi ai regimi dietetici particolari nel rispetto dei principi della privacy.

Il personale di cucina è tenuto a:

- Attenersi alle procedure elaborate per la produzione delle diete attuando tutte le accortezze necessarie atte ad evitare l'utilizzo di ingredienti non permessi per ciascuna dieta, nonché contaminazioni crociate.

	MANUALE di AUTOCONTROLLO			SCUOLA R. STEINER MILANO COD.0018
	Edizione Manuale		Revisione Manuale	
	DATA 12/05/2014			0

Produzione dieta

Ricevimento delle derrate

Le materie prime destinate alla realizzazione delle diete speciali oltre alle ruotinarie ispezioni per poterne accertare la qualità, la temperatura e la conformità del confezionamento, devono essere in fase successiva valutate dal responsabile dell'autocontrollo di impianto che si accerterà che soddisfino anche i requisiti necessari affinché rientrino quali ingredienti delle ricette appositamente elaborate per i menù dietetici; a tal fine deve essere valutata con periodicità semestrale anche:

- corrispondenza tra etichetta e scheda tecnica,
- elenco ingredienti ed eventuali dichiarazioni contenute in etichetta,
- la presenza in etichetta di eventuali alimenti contenenti come ingrediente una sostanza allergenica.
- nel caso di materie prime per celiaci verrà valutata la presenza dei prodotti nell'ultimo aggiornamento del prontuario celiachia e nell'ultimo aggiornamento del Registro Nazionale del Ministero della Salute.

Stoccaggio derrate

Per le materie prime dietetiche deve essere previsto uno stoccaggio separato e ben identificato all'interno di locali freschi e asciutti, mantenuti in buono stato igienico e manutentivo. Tutti i prodotti saranno sollevati da terra, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

Preparazione

Tutte le diete speciali devono essere preparate con particolare cura per le dosi e gli ingredienti, con l'utilizzo di prodotti dietetici o destinati ad una alimentazione particolare (pasta apteica, condimenti iposodici, latte privo di lattosio, ecc.).

Somministrazione

Le addette al servizio mensa devono iniziare il servizio servendo per primi gli utenti a dieta speciale con posate pulite evitando qualsiasi possibilità di contaminazione crociata con pasti del menù ordinario.

In cucina è disponibile un prontuario dietetico con le indicazioni per le principali allergie ed intolleranze.