

Allegato _ Modulo ad uso esclusivo del medico

Dati anagrafici del paziente

Cognome _____ Nome _____

Nato il ____/____/____ C.Fiscale ____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____/____

Attivazione / modifica dieta speciale

↓ *(spuntare la scelta)*

☐ **Attivazione di dieta speciale**

☐ **Modifica di dieta in vigore che** ↓ *(specificare se integra o sostituisce la precedente)*

☐ **Integra** la precedente dieta per patologia già depositata agli atti del Comune di Parma

☐ **Sostituisce** la precedente dieta per patologia già depositata agli atti del Comune di Parma

Dieta speciale per:

- | | |
|---|--|
| ☐ Allergia | ☐ Fibrosi cistica |
| ☐ Intolleranza <i>(esclusa celiachia da indicare al punto successivo)</i> | ☐ Disturbi dell'alimentazione |
| ☐ Celiachia | ☐ Sovrappeso |
| ☐ Diabete <i>(in tal caso è sufficiente da parte della famiglia allegare alla domanda online il certificato, rilasciato dal reparto di cura, contenete indicazione delle grammature per la dieta a controllo glucidico)</i> | ☐ Sottopeso |
| ☐ Disabilità | ☐ Ipercolesterolemia |
| ☐ Favismo | ☐ Ipertensione arteriosa |
| ☐ Patologie gastrointestinali (reflusso gastroesofageo/gastrite/esofagite/dispepsia/stipsi ecc) | ☐ Disturbi della crescita |
| ☐ Difficoltà masticatorie | ☐ Calcolosi renale |
| | ☐ Fenilchetonuria |
| | ☐ Nefropatia |
| | ☐ Altre condizioni cliniche organiche o funzionali: |
| | _____ |

NOTA INFORMATIVA

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma propone **menu dietetici standard** già predisposti che è possibile selezionare nell'apposita sezione di pag.2 **OPPURE** la possibilità di **menu personalizzati** con specifici alimenti indicati da escludere, o inserire, nella certificazione.

SEZIONE MENU DIETETICI STANDARD DISPONIBILI

*IMPORTANTE: I menu dietetici standard predisposti sono **privi degli alimenti indicati anche come possibili tracce**.

↓ (indicare numericamente il menu dietetico standard adeguato e spuntare una sola scelta)

Applicare il Menu standard n° _____

- ☐ 41-Menù privo di cereali contenenti glutine _ NO: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut® o loro ceppi ibridati e derivati
- ☐ 42-Menù privo di latte _ NO: latte, prodotti a base di latte (incluso lattosio), proteine del latte (caseine e sieroproteine) e carne di animali da latte, tranne lattolo
- ☐ 69-Menù privo di lattosio _ NO: lattosio
- ☐ 40-Menù privo di fave e piselli _ NO: fave, piselli e loro derivati
- ☐ 44-Menù privo di uovo _ NO: tuorlo, albume, lisozima e prodotti a base di uova
- ☐ 45-Menù privo di pesce, molluschi, crostacei _ NO: pesce, molluschi, crostacei
- ☐ 46-Menù privo di latte e uova _ NO: latte, prodotti a base di latte (incluso lattosio), proteine del latte (caseine e sieroproteine), carne di animali da latte, tranne lattolo e uova e derivati
- ☐ 47-Menù privo di solanacee _ NO: pomodori, patate, peperoni, melanzane e loro derivati
- ☐ 48-Menù privo di pomodoro _ NO: pomodori e derivati
- ☐ 49-Menù privo di frutta a guscio e pinoli _ NO: noci, nocciole, mandorle, arachidi, anacardi, pistacchi, pinoli (...) noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati
- ☐ 50-Menù privo di legumi, soia, arachidi _ NO: fave, piselli, ceci, lenticchie ecc, arachidi, liquirizia, tamarindo, carrube, soia
- ☐ 51-Menù a ridotto apporto di sostanze istamino-liberatrici _ NO: cibi scatola, dadi, fecola di patate, spinaci, pomodoro, uova, formaggi stagionati, legumi, carne suina, insaccati, frutta a guscio, fragole, banane, ananas, anguria, meloni, agrumi, cacao, yogurt, aceto
- ☐ 52-Menù a ridotta acidità/per reflusso g. esofageo _ NO: alimenti ricchi in grassi, panna, burro, sottoli, sottaceti, fritti, insaccati, cioccolato, cibi acidi come pomodoro, aceto, cipolla, brodo di carne, kiwi, agrumi; formaggi stagionati, crostacei, aglio e spezie piccanti
- ☐ 53-Menù ridotto in nichel _ NO: cibi in scatola, farine integrali, frutta a guscio, legumi, pomodoro, crucifere, asparagi, spinaci, carote, cipolle, finocchi, funghi, lattuga, mais, lievito, salumi, formaggi stagionati, aringhe, crostacei, frutti di mare, cacao, pere, prugne, kiwi, uva; uso di pentolame idoneo
- ☐ 54-Menù privo di tutti gli allergeni (D.L.vo n.114/06) _ NO: cereali contenenti glutine, uovo, latte, pesce, crostacei, molluschi, sedano, frutta a guscio, lupini, semi di sesamo, senape, arachidi, soia, anidride solforosa e solfiti e loro derivati
- ☐ 55-Menù ipolipidico _ NO: pasta all'uovo ripiena, frutta a guscio, formaggi, uovo, burro, panna, conserve sott'olio, salumi ad eccezione del prosciutto cotto e crudo sgrassati, dessert, frittture, impanature, intingoli, carni rosse grasse, crostacei
- ☐ 56-Menù iposodico _ NO: Dadi ed estratti, formaggi stagionati, salumi, conserve in salamoia, tonno in scatola, sale aggiunto
- ☐ 57-Menù tritato/frullato _ NB: verranno inoltre sostituiti alimenti/ preparazioni non frullabili quali ad esempio gnocchi, pizza ecc
- ☐ 58-Menù per stipsi _ NO: riso, patate e carote cotte per contorno, mele, banane

SEZIONE MENU DIETETICI PERSONALIZZATI

Alimenti da: ↓ (spuntare la scelta)

- ☐ **escludere** dal menu scolastico: ↓ (indicare gli alimenti da escludere)

Rispetto a quanto sopra indicato inoltre ↓ (spuntare una scelta)

- ☐ è ammesso
- ☐ è proibito

per la formulazione del menu l'uso di qualsiasi prodotto alimentare che in etichetta riporti la possibile contaminazione con sostanze che provocano allergia o intolleranza, tramite diciture: *'Può contenere'* o *'Prodotto in uno stabilimento che utilizza'* (nel caso in cui non venga indicata una scelta il menu verrà formulato privo di qualsiasi alimento indicato anche come possibili tracce in etichetta).

- ☐ **integrare** al menu scolastico: ↓ (indicare eventuali alimenti da integrare)

Altre indicazioni in caso di menu personalizzati:

ANNULLAMENTO DIETA SPECIALE

- ☐ **Annullamento dieta** (barrando la casella si annulla la dieta in vigore)

Luogo e data di rilascio _____

Firma e timbro del medico di riferimento