Città di Vicenza

Insignita di due Medaglie d'Oro al Valore Militare
per il Risorgimento e la Resistenza

GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO
Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/222180
e-mail:gestmaterne@comune.vicenza.it

PGN N. 0143901/2025

Vicenza, 03/09/2025

Ai genitori dei bambini che usufruiscono di dieta speciale negli Asili Nido e nelle Scuole dell'Infanzia comunali e statali della città

e p.c. **Al personale in servizio presso le Scuole dell'Infanzia e gli Asili Nido**

e p.c. **Agli ISTITUTI COMPRENSIVI**

LORO SEDI

Oggetto: gestione delle diete speciali nelle scuole dell'infanzia e negli asili nido a.s. 2025-2026.

In questi ultimi anni nella ristorazione scolastica sono aumentate in modo significativo le richieste di diete sanitarie da parte dei genitori degli alunni che frequentano le scuole cittadine.

Tale fenomeno ha indotto l'amministrazione comunale ad affrontare le tematiche connesse e ad approfondire con il proprio personale le modalità operative per rispondere nel modo migliore alle richieste dell'utenza. Tutto questo perché l'allergia alimentare non è solo un evento "medico", ma coinvolge la sfera interpersonale del soggetto e soprattutto le relazioni che esso ha con la famiglia, la scuola e con il mondo che lo circonda, con il quale si trova ad interagire.

La gestione di situazioni appartenenti alla quotidianità, apparentemente scontate, assumono, specialmente con i bambini, una rilevanza complessa.

È difficile, ad esempio, gestire la partecipazione a pranzi e cene, ritrovi con amici, per un bambino che non può più compiere operazioni semplici come scambiare la merenda con i compagni, mangiare come tutti gli altri e, quindi, partecipare serenamente ad una festa.

Si può facilmente comprendere come l'allergia alimentare possa influenzare negativamente parti della vita emotiva e relazionale del bambino e della sua famiglia.

Di seguito si riporta una breve descrizione di come vengono gestite le diete speciali negli Asili Nido e nelle Scuole dell'Infanzia:

- il servizio di ristorazione scolastica somministra giornalmente circa 470 diete speciali fra diete sanitarie (allergie, intolleranze alimentari) e diete per motivi etici, religiosi e culturali;
- le famiglie, iscrivendo i bambini al nuovo anno educativo/scolastico tramite "il portale del genitore", **possono fare richiesta di dieta speciale sanitaria allegando il certificato medico che deve descrivere in maniera chiara e dettagliata il tipo di dieta speciale prescritta per il proprio figlio (con l'indicazione degli alimentii che devono essere esclusi);**
- nel caso in cui l'esigenza di una dieta speciale sanitaria o per motivi etici, religiosi e culturali sopravvenga dopo l'iscrizione, le famiglie interessate potranno tramite gli educatori o gli insegnanti recapitare l'apposito modulo con allegata la certificazione medica (se sanitaria) al Servizio di Refezione Scolastica ufficio Gestione Via C. Goldoni 41.
- i certificati forniti restano a disposizione del competente SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) ULSS 8 BERICA di Vicenza per l'approvazione;
- ogni mattina il personale della scuola accerta la presenza e l'assenza dei bambini con diete speciali e la comunica alla cucina che ne cura la preparazione.
- le diete speciali vengono confezionate e somministrate in maniera rigorosa, facendo particolare attenzione ad evitare le "contaminazioni crociate" da un alimento ad un altro;
- è previsto l'utilizzo di attrezzature dedicate, la puntuale sanificazione dopo ogni utilizzo e il confezionamento in contenitori monoporzione riportanti il nome del bambino;
- al momento dell'arrivo dei pasti nella mensa, il personale addetto alla somministrazione verifica la corrispondenza delle diete speciali pervenute con quelle certificate e si accerta, assieme agli insegnanti, che a ciascun bambino venga servita a tavola la propria dieta;
- il personale verifica ed evita che i bambini si scambino tra di loro "per gioco" le pietanze o i piatti.

La gestione delle diete speciali richiede una particolare responsabilità per i rischi che ne possono derivare e una fattiva collaborazione di tutti gli operatori coinvolti (educatori, insegnanti, cuochi, esecutori scolastici), al fine di offrire un pasto sicuro e rispondente alle necessità nutrizionali dei bambini.

Nel piano di autocontrollo delle preparazioni alimentari (HACCP) sono descritte le procedure relative alla preparazione delle diete speciali a cui il personale di cucina si attiene scrupolosamente.

Si ricorda, infine, che il servizio di refezione scolastica del Comune di Vicenza è costantemente impegnato per rendere sempre più sicura la lavorazione e la somministrazione delle diete speciali e per ridurre l'impatto psicologico negativo nei bambini destinatari di tali diete.

Per eventuali informazioni telefonare all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido tel. 0444/222180 o utilizzare la casella di posta elettronica infanziadietespeciali@comune.vicenza.it .

Cordiali saluti.

IL COORDINATORE
del Serv. di Ristorazione Scolastica
Rigobello Pietro

MUNICIPIO DI VICENZA

LA RESPONSABILE
Dott.ssa Cordaro Lisa