

CERTIFICATO PER DIETA PERSONALIZZATA

Si richiede dieta personalizzata per il bambino/a.....
 nato/a..... il/...../..... residente in
 Via.....Tel
 iscritto al/alla Nido/Scuola.....classe.....Sez.....
 Modulo.....Tempo pieno..... (solo per le Scuole Elementari)

DIAGNOSI.....

CRITERI DIAGNOSTICI (vedi nota 1)

Celiachia	01		Intolleranza/allergia al latte	07	
Favismo	02		Intolleranza/allergia al pomodoro	08	
Dislipidemie	03		Intolleranza/allergia ai prodotti della pesca	09	
Obesità/Sovrappeso	04		Intolleranza/allergia all'uovo	10	
Patologie apparato urinario	05		Disfagia	11	
Alterazioni metabolismo glucidico	06				

DIETA RICHIESTA: (barrare la casella corrispondente)

Attenzione: le diete sono standardizzate e in quanto tali non modificabili

Periodo:	dal ____/____/____ al ____/____/____
	anno scolastico _____
	Tempo indeterminato

NOTE

1. In caso di :

- a. allergie e/o intolleranze alimentari: specificare il test eseguito: Test cutanei (PRICK TEST e PRICK BY-PRICK); Dosaggio IgE sieriche Totali (PRIST) e specifiche (RAST), Test di provocazione orale in ambiente protetto. (ESAMI DA ALLEGARE); dieta di esclusione o di eliminazione.
- b. favismo, dislipidemie, celiachia (allegare esami eseguiti).
- c. alterazioni del metabolismo glucidico (seguire indicazioni Protocollo Scuola – Regione Toscana. "Percorso sul Diabete giovanile per favorire l'inserimento del bambino con diabete in ambito scolastico" Allegato I D)
- d. obesità/sovrappeso: specificare il BMI secondo Cole (Indice di massa corporea)
- e. patologie apparato urinario (fornire le indicazioni nutrizionali specialistiche sugli alimenti da escludere in base al tipo di patologia)
- f. disfagia: allegare documentazione Centro di 2° livello.

2. COMPILARE IN STAMPATELLO

Pediatra di Famiglia o Medico di Medicina Generale

Data

(Timbro e Firma)

Codice 1 Celiachia (Intolleranza al glutine)

Alimenti vietati	<ul style="list-style-type: none"> FRUMENTO, SEGALE, FARRO, AVENA, ORZO, SPELTA, KAMUT, TRITICALE IN FARINA E CHICCHI PANE, CRACKER, PANE INTEGRALE, PIZZA, FOCACCIA, PANGRATTATO, PANCARRE', PREPARATI CON LE FARINE VIETATE BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, DOLCI E TORTE PREPARATI CON LE FARINE VIETATE PASTA DI QUALUNQUE TIPO E FORMATO, PREPARATA CON LE FARINE VIETATE GNOCCHI DI PATATE, SEMOLINO, FIOCCHI DI FRUMENTO, CIBI IMPANATI O INFARINATI (ES.: CARNE, PESCE, VERDURA). CON LE FARINE VIETATE PROSCIUTTO COTTO NON CERTIFICATO PER CELIACI
Alimenti permessi	<p>N.B. In ogni caso E' NECESSARIO LEGGERE SEMPRE LE ETICHETTE, consultare sempre il prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia) soggetto a periodico aggiornamento. Gli aggiornamenti possono essere acquisiti consultando il sito web dell'AIC (www.celiachia.it). E' possibile utilizzare anche i prodotti autorizzati dal Ministero della salute ed inseriti nel Registro Nazionale Alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> RISO, FARINA E AMIDO DI RISO FARINA DI MAIS FECOLA DI PATATE BRODO DI VERDURA E DI CARNE CARNE, POLLAME, PESCE PROSCIUTTO CRUDO, PROSCIUTTO COTTO CERTIFICATO PER CELIACI UOVA OGNI QUALITA' DI VERDURE TUTTI I TIPI DI LEGUMI FRESCHI E SECCHI BURRO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI ARACHIDI, OLIO DI MAIS OLIVE LATTE FRESCO E A LUNGA CONSERVAZIONE FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI ZUCCHERO TE, TE' DEINATO TISANE, BEVANDE FRIZZANTI

Codice 2 Favismo

Alimenti vietati	<ul style="list-style-type: none"> FAVE E PISELLI
Alimenti permessi	<ul style="list-style-type: none"> TUTTO IL RESTO

Codice 3 - Dislipidemie

Alimenti vietati	<ul style="list-style-type: none"> FORMAGGI UOVA BURRO LATTE CARNI GRASSE E DERIVATI GRASSI ANIMALI FRITTI/SOFFRITTI CONDIMENTI ECCESSIVI
Alimenti permessi	<ul style="list-style-type: none"> CARNI BIANCHE ALCUNI TIPI DI FORMAGGI (RICOTTA DI MUCCA, FIOCCHI DI LATTE) PROSCIUTTO CRUDO PESCE OLIO DI OLIVA FRUTTA VERDURA <p>COTTURA: - AL FORNO - AL VAPORE - IN ACQUA - ALLA GRIGLIA - ARROSTO</p>

Codice 4 Obesità/Sovrappeso

Alimenti vietati	<ul style="list-style-type: none"> BURRO DOLCI FRITTI/SOFFRITTI
Alimenti permessi	<ul style="list-style-type: none"> TUTTO IL RESTO (TENENDO CONTO DEL CONTROLLO DELLE GRAMMATURE). FORMAGGI (USO ESTREMAMENTE LIMITATO) <p>COTTURA: - AL FORNO - AL VAPORE - IN ACQUA - ALLA GRIGLIA - ARROSTO</p>

Codice 5 Patologie dell'apparato urinario

Alimenti vietati	- ALIMENTI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO E AD ALTO CONTENUTO DI SALE (Carne rossa, molluschi, insaccati, ecc) - IN FUNZIONE DEL TIPO DI PATOLOGIA SU INDICAZIONE DELLO SPECIALISTA
Alimenti permessi	SEGUIRE LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI FORNITE DALLO SPECIALISTA IN BASE ANCHE AL TIPO DI PATOLOGIA

Codice 6 Alterazioni del metabolismo glucidico

Alimenti vietati	NESSUN ALIMENTO VIETATO IN PARTICOLARE MA BISOGNA: <u>NON DARE MAI DOPPIA RAZIONE FATTA ECCEZIONE PER LE VERDURE IL CUI USO E' LIBERO</u> <u>IN CASO DI SCARSO APPETITO PUO' ESSERE ELIMINATO IL SECONDO PIATTO, MAI IL PRIMO</u> <u>NEL CASO CHE IL MENU' PREVEDA UN DESSERT (TORTA, GELATO, YOGURT CON ZUCCHERO, BUDINO) PUO' ESSERE SOMMINISTRATO UNA VOLTA AL MESE; QUALORA LA FREQUENZA SIA SUPERIORE OCCORRERA' SOSTITUIRLO CON UN FRUTTO.</u> <ul style="list-style-type: none">• LIMITARE LE QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI e ZUCCHERI SEMPLICI (dolci frutta),• EVITARE QUANTITÀ ELEVATE DI AMIDI (pane, pasta, patate),• EFFETTUARE IL CONTROLLO DELLE GRAMMATURE.
Alimenti permessi	TUTTI SEGUENDO LE INDICAZIONI QUALI-QUANTITATIVE FORNITE DALLO SPECIALISTA NELL'ALLEGATO 1 D DEL PROTOCOLLO SCUOLA- REGIONE TOSCANA

Codice 7 Intolleranza/Allergia al Latte

Alimenti vietati	• LATTE • DERIVATI DEL LATTE N.B. Consultare le etichette dei prodotti alimentari
Alimenti permessi	• TUTTO CIO' CHE NON CONTIENE LATTE E DERIVATI

Codice 8 Intolleranza/Allergia al pomodoro

Alimenti vietati	• POMODORI • ALIMENTI CHE LI CONTENGONO
Alimenti permessi	• TUTTO CIO' CHE NON CONTIENE POMODORO E DERIVATI

Codice 9 Intolleranza/Allergia ai prodotti della pesca

Alimenti vietati	• PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI
Alimenti permessi	• TUTTO CIO' CHE NON CONTIENE PRODOTTI DELLA PESCA E DERIVATI

Codice 10 Intolleranza/Allergia all'uovo

Alimenti vietati	• UOVA E DERIVATI
Alimenti permessi	• TUTTO CIO' CHE NON CONTIENE UOVO E DERIVATI

Codice 11 Disfagia

Alimenti vietati	• ALIMENTI SOLIDI
Alimenti permessi	ALIMENTI LIQUIDI/ SEMILIQUIDI/TRITATI/ PASSATI/FRULLATI O ADEGUATI ALLE CONDIZIONI DI ASSUNZIONE E DI DEGLUTIZIONE DEL SINGOLO CASO.