

Sintesi procedure di gestione diete speciali:

- Ricezione dei certificati medici: la ricezione dei certificati nuovi/aggiornati avviene attraverso l'invio all'indirizzo email cp.brugherio@cirfood.com oppure allo sportello CIR presso il Comune di Brugherio nelle giornate di mercoledì ore 9-13 e 14-18.45 presso ufficio anagrafe, lunedì e giovedì ore 9-13 e martedì ore 14-18 presso ufficio ingresso Sala Consiliare. Il certificato medico viene corredato dalla specifica richiesta di dieta speciale, debitamente compilata e firmata, che contiene anche il consenso al trattamento dei dati personali.

- **Gestione elenchi dei bambini con dieta speciale:**

per ogni plesso sono preparati gli elenchi che contengono tutti nominativi dei bambini che necessitano di dieta speciale e relativa richiesta dietetica

- **Elaborazione e Distribuzione dei Menù:**

la dietista elabora i menù personalizzati per ogni bambino con dieta speciale essi vengono inviati al refettorio, per mail al Comune e consegnati in copia alla famiglia

- **Prenotazione giornaliera:**

giornalmente durante l'inserimento delle anagrafiche, gestito da Cirfood, viene associata la dieta ad ogni bambino con dieta speciale;

- **Confezionamento:**

la procedura aziendale prevede che per i celiaci, favici e allergici tutte le componenti del pasto vengono confezionate in vaschette monouso termo sigillate anche qualora il piatto del menu comune possa essere idoneo per la patologia.

- **Controlli di preparazione e confezionamento**

- al fine di garantire la verifica della corretta preparazione della dieta, ogni fase di produzione delle diete speciali risulta tracciata attraverso la compilazione di un modulo di controllo

- **Ricevimento e controllo diete al terminale:**

al ricevimento dei pasti per prima cosa le addette controllano la corretta presenza e corrispondenza delle diete speciali. In caso di anomalie si contatta immediatamente il centro cottura.

- **Somministrazione:**

l'addetta incaricata procede alla riattivazione delle diete mediante apposito microonde, dando la priorità ai pasti per celiaci. Tutte le pietanze calde vengono preventivamente condite presso il Centro Cottura, pertanto, per i soli contorni freddi, l'addetta provvede ad effettuare il condimento appena prima della loro somministrazione, mediante condimenti (olio, aceto e sale) dedicati e conservati in contenitore identificato con apposita etichetta.

Per quanto riguarda le diete per celiaci, favici e allergici, il pasto deve essere consumato nel medesimo piatto monoporzione; per i bambini celiaci inoltre viene utilizzata brocca e bicchiere dedicati.

LE DIETE SPECIALI DEVONO TASSATIVAMENTE ESSERE DISTRIBUITE PRIMA DEGLI ALTRI PASTI. SE LE CLASSI ARRIVANO IN MODO DIFFERENZIATO IN REFETTORIO, PER OGNI CLASSE PROCEDERE PRIMA A SOMMINISTRARE LE DIETE DI QUELLA CLASSE E SOLO SUCCESSIVAMENTE PROCEDERE AL RESTO DELLA DISTRIBUZIONE

Al termine della somministrazione delle diete speciali l'addetta appone una firma sul Modulo per attestare la consegna al bambino allergico della sua dieta speciale.