

**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

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

**Codice 2 Favismo**

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

**Codice 3 - Dislipidemie**

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

**Codice 4 Obesità/Sovrappeso**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Alimenti vietati  | <ul style="list-style-type: none"> <li>BURRO</li> <li>DOLCI</li> <li>FRITTI/SOFFRITTI</li> </ul>  |
| Alimenti permessi | <ul style="list-style-type: none"> <li>TUTTO IL RESTO (TENENDO CONTO DEL CONTROLLO DELLE GRAMMATURE).</li> <li>FORMAGGI (USO ESTREMAMENTE LIMITATO)</li> </ul> <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<br>(Carne rossa, molluschi, insaccati, ecc)<br><br>- 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  | <b>NESSUN ALIMENTO VIETATO IN PARTICOLARE MA BISOGNA:</b><br><br><b><u>NON DARE MAI DOPPIA RAZIONE FATTA ECCEZIONE PER LE VERDURE IL CUI USO E' LIBERO</u></b><br><br><b><u>IN CASO DI SCARSO APPETITO PUO' ESSERE ELIMINATO IL SECONDO PIATTO, MAI IL PRIMO</u></b><br><br><b><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></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• LIMITARE LE QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI e ZUCCHERI SEMPLICI (dolci frutta),</li><li>• EVITARE QUANTITÀ ELEVATE DI AMIDI (pane, pasta, patate),</li><li>• EFFETTUARE IL CONTROLLO DELLE GRAMMATURE.</li></ul> |
| 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<br>• DERIVATI DEL LATTE<br><br>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<br>• 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. |