



# Qualità & servizi SpA

## **Ai genitori, insegnanti e alunni frequentanti le scuole del Comune di Barberino del Mugello.**

Gentilissimi, con la presente volevamo comunicare le modalità di richiesta del pasto in bianco e la composizione dello stesso.

Innanzitutto teniamo a precisare che in molte realtà scolastiche, la richiesta del “*pasto in bianco*” viene attivata soltanto in seguito alla presentazione di richiesta medica da parte del curante.

Questo perché nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”, emanate dalla Regione Toscana e aggiornate nel 2016, si legge chiaramente quanto segue: *“la dieta in bianco deve essere prevista solo nel caso di bambini riammessi in comunità a seguito di gastriti [...] In quanto dieta speciale per patologia, può essere concessa solamente previa certificazione medica e dovrà essere necessariamente limitata nel tempo, in quanto legata, per definizione, a stati di malesseri transitori del bambino”*. E ancora: *“Si assiste, purtroppo, al ricorso indiscriminato a questo tipo di dieta speciale, in assenza di reali motivi di salute, quale impropria modalità alternativa al menù scolastico: è importante ricordare ancora una volta che il pasto collettivo rappresenta un'importante occasione di educazione alimentare e le variazioni rispetto alla tabella dietetica devono essere giustificate da reali motivi di salute”*.

Come azienda che si occupa ormai da anni di ristorazione scolastica, comprendiamo che un bambino possa presentare un disturbo gastro-intestinale di primo mattino e che quindi risulta complicato chiamare nell'immediato il pediatra per fare la richiesta di un pasto in bianco per il giorno stesso, quindi abbiamo deciso di lasciare la possibilità al genitore di fare questa richiesta direttamente al mattino, al momento dell'entrata a scuola. Tuttavia, qualora il vitto speciale in bianco debba essere prolungato per più di 3 giorni consecutivi, è a questo punto necessaria la richiesta del medico curante dove deve essere specificata anche la durata in giorni della dieta speciale.

In merito alla composizione del “*pasto in bianco*”, ci teniamo a precisare che questo prevede l'alternativa al primo al sugo con un primo all'olio mentre l'alternativa al secondo piatto o al contorno si verifica soltanto se queste due pietanze presentano modalità di cottura elaborate tipo frittiture o con pomodoro, oppure se a base di legumi. Diversamente secondo e contorno resteranno invariati rispetto al menù del giorno.

Anche questa scelta è supportata sia dalle Linee di indirizzo regionali che dalla letteratura scientifica disponibile online, dove si sottolinea che in casi di leggeri malesseri, non sono necessarie particolari restrizioni alimentari.

Teniamo molto all'aspetto educativo che secondo noi non va trascurato, soprattutto in una mensa scolastica, e vogliamo cercare di far passare ai bambini (ovviamente con il supporto dei genitori e delle insegnanti) il messaggio che si deve assaggiare e mangiare tutto.....



# Qualità & servizi SpA

---

Rimaniamo a disposizione per ogni eventuale confronto o chiarimento in materia certi della vostra collaborazione.

Distinti saluti.



# Qualità & servizi SpA

---