

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE:

ALL’A.O. ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO DI MILANO (LOTTO 1)

ALL’ AZIENDA OSPEDALIERA DI DESIO E VIMERCATE (LOTTO 2)

ALLA FONDAZIONE I.R.C.C.S. ISTITUTO NEUROLOGICO CARLO BESTA (LOTTO 3)

ALL’ASL DELLA PROVINCIA DI VARESE (LOTTO 4)

PER UN PERIODO DI 60 MESI

FONDAZIONE I.R.C.C.S. ISTITUTO NEUROLOGICO CARLO BESTA (LOTTO 3)

ALLEGATO “A”

Dietetico

INDICE

PREMESSA	2
VITTO COMUNE:	4
Giornata alimentare per il vitto comune degli utenti adulti*	6
Razioni individuali adulti: utenti, utenti solventi e dipendenti*	7
SCHEMA VITTO COMUNE degenti ADULTI DA 2000 KCAL	9
SCHEMA VITTO COMUNE UTENTI PEDIATRICI E SOLVENTI DA 2200 KCAL	10
Il Vitto comune degli utenti pediatrici IN SVEZZAMENTO	11
Giornata alimentare per il vitto comune degli utenti pediatrici	15
Razioni individuali utenti pediatrici: degenti, degenti in regime di solvenza	17
SCHEMI VITTO COMUNE PER NUOVO INGRESSO	18
SCHEMA VITTO COMUNE PER	18
ALLERGIA INDEFINITA IN CORSO DI ACCERTAMENTO	18
SCHEMA VITTO COMUNE PER	19
ALLERGIA AL LATTOSIO	19
SCHEMA VITTO COMUNE PER	20
ALLERGIA AL LATTICE	20
SCHEMA VITTO COMUNE PER	21
ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO (PLV)	21
SCHEMA VITTO COMUNE PER	22
ALLERGIA ALIMENTI ISTAMINO LIBERATORI	22
SCHEMA VITTO COMUNE PER	23
ALLERGIA AI POLLINI	23
SCHEMA VITTO COMUNE PER	24
ALLERGIA AL NICHEL	24
SCHEMA VITTO COMUNE PER	25
ALLERGIA ASA (Aspirina o Acido Acetil Salicilico)	25
SCHEMA VITTO COMUNE IDRICO	26
SCHEMA VITTO COMUNE FREDDO	26
SCHEMA VITTO COMUNE PER LA RIALIMENTAZIONE	27
SCHEMA VITTO COMUNE	29
MORBIDO/TRITATO DA 2000 KCAL	29
SCHEMA VITTO COMUNE	30
PER DIABETE DA 2000 KCAL	30
SCHEMA VITTO COMUNE	31
IPOSODICO DA 2000 KCAL	31
SCHEMA VITTO COMUNE	32
IPOIPIDICO DA 2000 KCAL	32
SCHEMA VITTO COMUNE	33
A BASSO RESIDUO e SENZA LATTOSIO DA 2000 KCAL	33
SCHEMA VITTO COMUNE	34
A BASSO RESIDUO DA 2000 KCAL	34
CESTINI DI CONFORTO	35
PASTI “KASHER”	35
DIETE SPECIALI:	35
DIETE SPECIALI AD PERSONAM	41

PREMESSA

Il Dietetico Ospedaliero (D.O.) è la raccolta di diete standardizzate a composizione bromatologica nota, che devono essere disponibili in una struttura ospedaliera in conformità alle normative vigenti:

Il D.O. si compone di:

- **VITTO COMUNE** → rappresentato da un insieme di menù fruibili nelle situazioni che non richiedono un trattamento dietetico personalizzato per patologia o per esigenze etniche o religiose;
 - **Schemi di vitto comune per Allergie documentate.** In questi casi si fa riferimento al D.Lgs. 114 del 8/02/06 che ha recepito le direttive 2003/89 CE, 2004/77 CE, 2005/63 CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, meglio note come “allergeni”;
 - **Schemi di vitto comune da effettuare per pochi giorni** → comprendono regimi alimentari spesso inadeguati dal punto di vista nutrizionale, ma utili al fine di una corretta preparazione a degli esami diagnostici oppure nel pre o post operatorio;
 - **Schemi di vitto comune richiesti in situazioni particolari** → comprendono regimi alimentari standard per pazienti con difficoltà masticatorie (schema frullato e morbido/tritato), intolleranza glicidica (schema per diabete), ipertensione (schema iposodico), dislipidemia (schema ipolipidico), problemi intestinali (schema senza scorie).
- **CESTINI DI CONFORTO** → pasti sostitutivi al vassoio vitto indirizzato agli utenti fuori sede per esami, ai donatori di sangue, ai dializzati, agli assistenti alla persona autorizzati, al personale dipendente impossibilitato a fruire del servizio mensa;
- **PASTI “KASHER”** → pasti conformi alle regole previste dal culto («kasher») per i degenti di religione ebraica delle strutture di cura;
- **DIETE SPECIALI** → schemi dietoterapici preparate nell’area Dietetica e stabilite dai Dietisti della SS di Dietetica e Nutrizione Clinica dell’Ente appaltante. Sono rivolte ad utenti con specifiche patologie dieta-correlate, devono essere codificate sulla scorta delle caratteristiche nutrizionali e della patologia in cui possono essere impiegate, con composizione bromatologica ben definita;
- **DIETE SPECIALI AD PERSONAM** → sono indicate per utenti la cui dietoterapia non può essere gestita con diete codificate. Le direttive e la composizione quali-quantitativa delle diete ad

personam verranno stabilite dai Dietisti in collaborazione con la Direzione Sanitaria/SITRA dell'Ente appaltante e devono essere confezionate nell'area Dietetica.

VITTO COMUNE:

Le caratteristiche nutrizionali del vitto comune devono essere dettagliatamente definite e la composizione bromatologica deve rispettare precise indicazioni, prevedendo un'equilibrata ripartizione tra i vari principi nutritivi.

I fabbisogni energetico-nutrizionali seguono le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti revisione 1996) in associazione alle raccomandazioni fornite dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione 2003).

La preparazione e la cottura degli alimenti prevedono:

- sgrassatura delle carni;
- accurato lavaggio e ammollo in acqua con bicarbonato o amuchina per frutta e verdura sia di prima che di quarta gamma;
- scelta di cotture che preservino nelle verdure gli apporti di sali minerali e vitamine;
- utilizzo di quantità di condimento controllate.

Apporto calorico consigliato per la giornata alimentare di un utente a dieta libera:

- **Kcal 1600 - 2200**

Apporti medi consigliati, per la giornata alimentare di un utente a dieta libera, di:

- **Proteine:** 15-16% delle calorie totali
- **Lipidi:** 25-30% delle calorie totali
- **Glucidi:** 55-60% delle calorie totali

Questo menù è il risultato di un compromesso fra il tentativo di proporre un'alimentazione equilibrata e la ricerca di assicurare preparazioni il più possibile varie ed appetibili. È stato elaborato seguendo i "criteri di stesura del menù base" delle Linee Guida per la Ristorazione Ospedaliera della Regione Lombardia maggio 2009.

Il menù, differente nelle stagioni estate ed inverno, è articolato su un periodo di due/quattro settimane e si basa sul rispetto della stagionalità di frutta, verdura e delle preparazioni.

Le ricette sono standardizzate, definite anche nelle modalità di preparazione e cottura dei cibi, nel rispetto di una cucina dietetica garantendo gusto e palatabilità. Sono previsti anche piatti modicamente

elaborati che tengono in considerazione le tradizioni alimentari del territorio. Per questi motivi la composizione bromatologica si discosta leggermente dai fabbisogni raccomandati.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la presenza del ricettario delle preparazioni del dietetico ospedaliero vigente, dei menù predisposti. L'Ente appaltante si riserva di visionare e dare indicazione per eventuali variazioni alle ricette.

I criteri e le modalità di approvvigionamento delle materie prime vengono definiti privilegiando una logica di filiera corta, favorendo l'utilizzo di prodotti freschi, dove possibile che esprimono la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio a marchio garantito. Questo per assicurare e sperimentare modelli ecosostenibili, valorizzando nel contempo la qualità e di conseguenza il soddisfacimento dell'utente.

Per le festività principali (Natale, Santo Stefano, Capodanno, Epifania, Pasqua, Ferragosto) è previsto uno speciale menù - sia per i degenti che per i dipendenti (per questi ultimi da erogare in uno dei due giorni lavorativi precedenti la festività) - comprensivo di antipasto, primo, secondo, contorno, frutta e dolce caratterizzato da pietanze tipiche, senza incremento di prezzo per l'Ente. Come ogni menù andrà autorizzato dalla Direzione Sanitaria/SITRA.

Nel corso dell'appalto la Ditta dovrà integrare, secondo le necessità dell'Ente, la composizione dei pasti con l'inserimento di ulteriori voci le cui caratteristiche dovranno essere concordate tra le parti, senza alcun onere aggiuntivo.

L'Ente appaltante effettuerà controlli qualitativi e quantitativi dei pasti e la SS di Dietetica e Nutrizione Clinica si riserva di apportare variazioni sulle quantità delle porzioni di riferimento a seguito di attenta e circostanziata valutazione di eventuali reclami in merito alle grammature.

Giornata alimentare per il vitto comune degli utenti adulti*

Prima Colazione

Una bevanda a scelta tra	Caff� d'orzo
	T�
Un alimento a scelta tra	Latte parzialmente scremato
	Latte soia
	Yogurt intero
	Yogurt magro alla frutta
	Succo di frutta
Un alimento a scelta tra	Pane fresco comune o integrale
	Fette biscottate comuni o integrali
	Biscotti secchi
Un alimento a scelta tra	Marmellata
	Miele
Uno zucchero a scelta tra	Zucchero (saccarosio)
	Dolcificante ipocalorico

Merenda

Una bevanda a scelta tra	Caff� d'orzo
	T�
Un alimento a scelta tra	Yogurt intero
	Yogurt magro alla frutta
	Succo di frutta
	Fette biscottate comuni o integrali
	Biscotti secchi
Uno zucchero a scelta tra	Zucchero (saccarosio)
	Dolcificante ipocalorico

Pranzo e Cena

PRIMO PIATTO Alternative fisse	Primo asciutto del giorno
	Primo in brodo del giorno
	Passato di verdura
	Brodo (carne o vegetale)
	Pastina in brodo (di carne o vegetale)
	Pasta in bianco o al pomodoro
	Riso in bianco o al pomodoro
	Semolino o Crema di riso in brodo (di carne o vegetale)
SECONDO PIATTO Alternative fisse	Secondo del giorno
	Secondo morbido del giorno
	Carne ai ferri di vitello o manzo
	Tacchino ai ferri
	Pollo lesso
	Polpette/Hamburger di carne (rossa o bianca)
	Pesce al vapore
	Crescenza
	Prosciutto cotto senza glutine, lattosio, polifosfati
CONTORNO Alternative fisse	Yogurt magro alla frutta
	Contorno del giorno
	Insalata verde
	Carote lessate
FRUTTA Alternative fisse	Zucchine lessate
	Frutta fresca di stagione
	Frutta cotta
	Mousse di frutta
PANETTERIA Alternative fisse	Succo di frutta
	Pane comune
	Grissini
	Pane integrale

	Patate lessate
	Purea di patate
BEVANDA	Acqua naturale ½ litro
CONDIMENTI MONODOSE (tutti presenti sul vassoio del pranzo e della cena)	Olio extravergine di oliva
	Aceto
	Sale
	Grana Padano/ Parmigiano grattugiato

*si rimanda al Capitolato Speciale D'Appalto la composizione dei pasti per i generi alimentari da aggiungere nel vitto degli utenti solventi

Merenda PER UTENTI SOLVENTI*

Una bevanda a scelta tra	Caffè d'orzo
	Tè
Un alimento a scelta tra	Latte parzialmente scremato
	Latte soia
	Yogurt intero
	Yogurt magro alla frutta
	Succo di frutta
	Grana/Parmigiano "monoporzione"
	Budino
Un alimento a scelta tra	Pane fresco comune o integrale
	Fette biscottate comuni o integrali
	Biscotti secchi
Un alimento a scelta tra	Marmellata
	Miele

*si rimanda al Capitolato Speciale D'Appalto la composizione dei pasti per i generi alimentari da aggiungere nel vitto degli utenti solventi

Razioni individuali adulti: utenti, utenti solventi e dipendenti*

ALIMENTI	UNITA' DI MISURA	Peso crudo	Peso cotto
Caffè d'orzo	grammi	q.b.	q.b.
Tè o camomilla	grammi	q.b.	q.b.
Succo di frutta brick	grammi	200	
Latte parzialmente scremato	grammi	200	
Latte intero	grammi	200	
Latte soia	grammi	250	
Yogurt intero o magro	grammi	125	
Yogurt alla frutta frullata intero o magro	grammi	125	
Yogurt greco 0%	grammi	170	
Yogurt di soia	grammi	125	
Pane fresco comune confezionato	grammi	50	
Pane fresco integrale confezionato	grammi	2 monoporzioni da 30 grammi	
Pane azzimo (1 galletta/cracker g 17)	grammi	34	
Fette biscottate comuni monoporzione (1 pacchetto g 15)	grammi	30	
Fette biscottate integrali monoporzione (1 pacchetto g 15)	grammi	30	
Grissini "tipo torinesi" monoporzione (1 pacchetto g 15)	grammi	30	
Cracker salati in superficie (1 pacchetto g 30)	grammi	30	
Galette di riso (1 pacchetto g. 20-25)	grammi	10-13	
Biscotti secchi monoporzione (1 pacchettino g 25)	grammi	50	
Marmellata (1 monoporzione g 25)	grammi	25	

Miele (1 monoporzione g 30)	grammi	30	
Zucchero (saccarosio) (1 bustina g. 5)	grammi	15	
Dolcificante ipocalorico (1 bustina circa g. 1)	grammi	3 bustine	
Pasta anche integrale o riso o cereali minori "ASCIUTTI"	grammi	100	200
Pasta o riso o cereali minori "IN BRODO"	grammi	40	100
Semolino o creme di cereali "IN BRODO"	grammi	40 in 200ml	
Pasta ripiena asciutta	grammi		200
Pasta ripiena in brodo	grammi	60	
Gnocchi di patate	grammi		200
Lasagne	grammi		250
Polenta	grammi		250-300
Pizza margherita	grammi		250
Brodo (carne o vegetale)		q.b	q.b
Carne "CON OSSO" di qualsiasi qualità ammessa nel capitolato	grammi	150	120
Carne "SENZA OSSO" di qualsiasi qualità ammessa nel capitolato	grammi	120	90
Carne in scatola in gelatina (1 scatoletta g 140)	grammi	140	
Hamburger/Svizzera di sola carne (rossa o bianca)	grammi	100	100
Hamburger di soia	grammi	100	
Filetto di pesce "SENZA OSSO" di qualsiasi qualità ammessa nel capitolato	grammi	150	120
Filetto di pesce "CON OSSO" di qualsiasi qualità ammessa nel capitolato	grammi	170	130
Tonno in scatola all'olio di oliva (1 scatoletta g 85)	grammi	85	
Tonno in scatola al naturale (1 scatoletta g 85)	grammi	85	
Tonno in scatola all'olio di oliva o al naturale (1 latta grande) per sughi	grammi	> 1500	
Formaggio fresco (monoporzione g 100)	grammi	100	
Formaggio a pasta dura al taglio	grammi	70	
Tofu	grammi	100	
Parmigiano/grana (monoporzione)	grammi	30	
Legumi secchi (piatto unico con pasta o riso)	grammi	30	
Legumi freschi/surgelati (piatto unico con pasta o riso)	grammi	90	
Uova pastorizzate (g. 60 corrisponde ad 1 uovo intero)	grammi	120	
Affettati/salumi: p.cruo/p.cotto/bresaola/speck/mortadella/salame/pancetta	grammi	70	
Verdura cruda a foglie	grammi	60	
Verdura cruda	grammi	150-200	
Verdura cotta in foglia	grammi		150
Verdura cotta	grammi		150
Patate	grammi	200	
Purè di patate (vedi ricetta)	grammi		250
Frutta fresca compresa quella al taglio (melone*, anguria, ananas)	grammi	180-200	150
Frutta cotta	grammi	180-200	150
Mousse di frutta vari gusti (1 scatoletta g100)	grammi	100	
Spezie	grammi	q.b.	q.b.
Aromi	grammi	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva (1 bustina g.10)	grammi	10	
Olio di arachidi	Usati in cucina e nelle diete speciali ove sono indicate le quantità da utilizzare		
Olio di mais			
Burro (g. 250-500)			
Burro (1 burrino g 8)	grammi	8	
Aceto di vino	grammi	q.b.	
Sale fino iodato	grammi	1	
Sale fino e grosso iodato (conf. Kg 1)	grammi	q.b	
Grana Padano/ Parmigiano grattugiato (1 bustina g 5)	grammi	5	
Gelato fior di latte o alla fragola	grammi	100	
Dolce (torta e strudel di mele, dolce delle festività)	grammi	100	
Acqua in PET minerale naturale	ml	500	
Acqua in PET minerale frizzante	ml	500	

Il brodo di carne non contiene carne di manzo ne carne di maiale

* Il melone è un frutto. Se nel menù è previsto in una ricetta (ad esempio prosciutto e melone), deve essere segnalato che rappresenta la frutta di quel pasto e rispettare la grammatura (180-200 grammi)

SCHEMA VITTO COMUNE degenti ADULTI DA 2000 KCAL

Proteine = 83,58 grammi = 17* % delle Kcal totali	Fibra = 29,77 g.
Lipidi = 64,92 grammi = 29 % delle Kcal totali	Colesterolo = 231,3 mg
Glucidi = 290,04 grammi = 54 % delle Kcal totali	

* La percentuale proteica è leggermente superiore a quella indicata nelle linee guida perché molti alimenti proteici sono offerti in monoporzione.

COLAZIONE:			
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte parzialmente scremato	g. 200		
Fette biscottate integrali	g. 30		
Marmellata	g. 25		
Zucchero	g. 15		
PRANZO:			
Pasta o riso asciutti	g. 100		
Secondo piatto:			
Carne	g. 120	4	volte alla settimana
Pesce	g. 150	3	volte alla settimana
Legumi secchi/freschi	g. 30 /g.90	2	volte alla settimana
Affettati	g. 70	2	volta alla settimana
Uova	n. 2 (120 g.)	1	volta alla settimana
Formaggi freschi	g. 100	1	volta alla settimana
Formaggi stagionati	g. 70	1	volta alla settimana
Verdura cruda o cotta	g. 150		
Pane integrale	g. 60		
Frutta fresca	g. 200		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			
CENA:			
Pasta o riso o semolino in brodo	g. 40		
Secondo piatto: vedi alternative del pranzo			
Verdura cruda o cotta	g. 150		
Pane integrale	g. 60		
Frutta fresca	g. 200		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			

Gli alimenti di questo schema base possono essere sostituiti come indicato nella tabella "GIORNATA ALIMENTARE PER IL VITTO COMUNE DEGLI UTENTI ADULTI" secondo i quantitativi riportati nella tabella "RAZIONI INDIVIDUALI ADULTI: UTENTI, UTENTI SOLVENTI E DIPENDENTI"

SCHEMA VITTO COMUNE UTENTI PEDIATRICI E SOLVENTI DA 2200 KCAL

Proteine = 89,78 grammi = 16* % delle Kcal totali	Fibra = 31,42 g.
Lipidi = 70,58 grammi = 29 % delle Kcal totali	Colesterolo = 253,87 mg
Glucidi = 325,73 grammi = 55 % delle Kcal totali	

* La percentuale proteica è leggermente superiore a quella indicata nelle linee guida perché molti alimenti proteici sono offerti in monoporzione.

COLAZIONE:			
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte parzialmente scremato	g. 200		
Fette biscottate integrali	g. 30		
Marmellata	g. 25		
Zucchero	g. 15		
PRANZO:			
Pasta o riso asciutti	g. 100		
Secondo piatto:			
Carne	g. 120	4	volte alla settimana
Pesce	g. 150	3	volte alla settimana
Legumi secchi/freschi	g. 30 /g.90	2	volte alla settimana
Affettati	g. 70	2	volta alla settimana
Uova	n. 2 (120 g.)	1	volta alla settimana
Formaggi freschi	g. 100	1	volta alla settimana
Formaggi stagionati	g. 70	1	volta alla settimana
Verdura cruda o cotta	g. 150		
Pane integrale	g. 60		
Frutta fresca	g. 200		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			
MERENDA:			
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Yogurt intero	g. 125		
Fette biscottate integrali	g. 15		
Miele	g. 25		
CENA:			
Pasta o riso o semolino in brodo	g. 40		
Secondo piatto: vedi alternative del pranzo			
Verdura cruda o cotta	g. 150		
Pane integrale	g. 60		
Frutta fresca	g. 200		
Olio extravergine di oliva	g. 10		

+ Condimenti monoporzione: olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)
--

Gli alimenti di questo schema base possono essere sostituiti come indicato nelle tabelle "GIORNATA ALIMENTARE PER IL VITTO COMUNE DEGLI UTENTI PEDIATRICI, GRAVIDE E SOLVENTI" secondo i quantitativi riportati nella tabella "RAZIONI INDIVIDUALI ADULTI: UTENTI, UTENTI SOLVENTI E DIPENDENTI"

Il Vitto comune degli utenti pediatrici IN SVEZZAMENTO

Prevede il confezionamento di pappe la cui composizione tiene conto del livello di svezzamento raggiunto dal piccolo utente. Le direttive riguardanti l'alimentazione da 0 a 12 mesi affermano quanto segue:

- mantenimento dell'allattamento materno, ove possibile, sino al 12° mese;
- quando non è possibile l'allattamento al seno, introduzione o mantenimento del latte adattato sino al 12° mese;
- introduzione di latte vaccino dopo il 12° mese;
- introduzione di alimenti solidi non prima del 4° mese, possibilmente verso il 6° mese ad esempio mela grattugiata;
- introduzione di alimenti con glutine dopo il 6° mese;
- yogurt al naturale al 6° - 7° mese;
- pesce al 7° mese;
- prosciutto cotto al naturale senza polifosfati dopo il 7° mese;
- spremute d'agrumi dopo il 12° mese;
- polpa di pomodoro al 9° mese;
- sale non prima dell'anno compiuto e comunque con molta moderazione;
- uovo intero non prima dei 12 mesi;
- legumi dagli 8 mesi passati.

Di seguito vengono riportati i seguenti schemi alimentari:

- prima pappa in brodo vegetale senza glutine;
- seconda pappa in brodo vegetale senza glutine;
- giornata alimentare con glutine;
- giornata alimentare con glutine di proseguimento;
- giornata alimentare per gastroenterite senza glutine;
- giornata alimentare per gastroenterite con glutine;
- giornata alimentare per gastroenterite acuta;
- giornata alimentare per gastroenterite post-acuta.

Prima pappa in brodo vegetale senza glutine

Da somministrare con il cucchiaino al secondo pasto non prima del 4° mese (meglio verso il 6°)

In 150 – 180 cc di brodo vegetale filtrato, preparato con patate e carota senza sale, aggiungere 2-4 cucchiaini di crema di riso. Olio extravergine di oliva monodose.

Dopo 3 – 4 giorni variare la crema di riso con crema di mais e tapioca.

Dopo 3 – 4 giorni aggiungere ½ liofilizzato di tacchino o agnello.

Dopo 3 – 4 giorni aggiungere l'intero liofilizzato e 2 cucchiaini di passato di patata e carota e 1 cucchiaino di parmigiano reggiano grattugiato.

Arricchire quindi il brodo vegetale aggiungendo gradatamente, una alla volta, lattuga, erbe, zucchine, coste, sedano.

Omogeneizzato di mela o pera.

Seconda pappa in brodo vegetale

Da somministrare con il cucchiaino al penultimo pasto della giornata (1 mese dopo l'introduzione della prima pappa).

Si prepara come la prima pappa sostituendo il liofilizzato o l'omogeneizzato con 15 g. di parmigiano reggiano/grana o 1 formaggio ipolipidico o 20-25 g. di ricotta di vacca o formaggio fresco tipo crescenza.

Omogeneizzato di mela o pera.

Giornata alimentare con glutine di proseguimento

Colazione:

- Latte materno/artificiale
- Biscotti prima infanzia

Pranzo:

- 25 g di glutinata, pastina micron, creme di cereali in brodo vegetale senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di carne (pollo, tacchino, coniglio, agnello, vitello, manzo)
- Passato di verdura senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di frutta (mela, banana o pera)
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Merenda:

- yogurt intero o 1 omogeneizzato di frutta (mela, banana o pera)

Cena:

- 25 g di glutinata, pastina micron, creme di cereali in brodo vegetale senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di prosciutto o di formaggio
- Passato di verdura senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di frutta (mela, banana o pera)
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Giornata alimentare per gastroenterite senza glutine

Colazione:

- The in bustina
- Biscotto granulato senza latte e uova e glutine

Pranzo:

- 30 g di crema di riso in brodo di patate e carote senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di carne (pollo, tacchino, coniglio, agnello, vitello, manzo)
- Patate e carote lesse e frullate senza aggiunta di olio e sale da cucina

- 1 omogeneizzato di frutta (mela o banana)
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Merenda:

- The in bustina
- Biscotto granulato senza latte e uova e glutine
- Frutta

Cena:

- 30 g di crema di riso in brodo di patate e carote senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 4 bustine oppure monoporzione di grana/parmigiano reggiano oppure prosciutto cotto
- Patate e carote lesse e frullate senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di frutta (mela o banana)
- Olio extravergine di oliva monodose

Giornata alimentare per gastroenterite con glutine

Colazione:

- The in bustina
- Fette biscottate

Pranzo:

- 30 g di pastina glutinata in brodo vegetale senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di carne (pollo, tacchino, coniglio, agnello, vitello, manzo)
- Patate e carote lesse e frullate senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di frutta (mela o banana)
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Merenda:

- The in bustina oppure 1 omogeneizzato di frutta (mela o banana)
- Fette biscottate

Cena:

- 30 g di pastina glutinata in brodo vegetale senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 4 bustine oppure monoporzione di grana/parmigiano reggiano oppure 1 omogeneizzato di carne o pesce oppure prosciutto cotto
- Patate e carote lesse e frullate senza aggiunta di olio e sale da cucina
- 1 omogeneizzato di frutta (mela o banana)
- Olio extravergine di oliva monodose

Giornata alimentare per gastroenterite acuta

Colazione:

- The in bustina
- Fette biscottate

Pranzo e Cena:

- Pastina glutinata in brodo vegetale oppure pasta o riso sconditi o al pomodoro scondito senza aggiunta di sale da cucina
- Hamburger o pollo lesso senza pelle o 4 bustine oppure monoporzione di grana/parmigiano
- Patate e carote lesse senza aggiunta di olio e sale da cucina

- Pane
- 1 bustina di olio extravergine
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose

Merenda:

- The in bustina
- Fette biscottate

Giornata alimentare per gastroenterite post-acuta

Colazione:

- The in bustina
- Fette biscottate

Pranzo:

- Pasta o riso all'olio oppure pastina glutinata in brodo vegetale
- Carne tritata (pollo, tacchino, manzo) e hamburger ai ferri oppure pesce lesso/al vapore con olio e limone
- Patate e carote lesse senza aggiunta di olio e sale da cucina
- Frutta fresca (mela o banana) o mousse di mela
- Pane
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Merenda:

- The
- Fette biscottate
- Frutta fresca (mela o banana) o mousse di mela

Cena:

- Pasta o riso all'olio oppure pastina glutinata in brodo vegetale
- Prosciutto cotto o crudo oppure 4 bustine oppure monoporzione di grana/parmigiano
- Patate e carote lesse
- Frutta fresca (mela o banana) o mousse di mela
- Pane
- Parmigiano reggiano/grana grattugiato monodose
- Olio extravergine di oliva monodose

Il Vitto comune degli utenti pediatrici SVEZZATI non prevede sostanziali modifiche nella scelta della materia prima o nella preparazione dei piatti, rispetto a quella degli utenti adulti, ma sarà indirizzata verso l'utilizzo di formati di pasta più consoni alle esigenze di questo tipo di utenza come, ad esempio, la pastina micron, la pasta di piccolo formato nonché verso l'aggiunta di ulteriori alternative quotidiane come, ad esempio, alimenti specifici per l'infanzia, omogeneizzati e formaggini.

Giornata alimentare per il vitto comune degli utenti pediatrici

Prima Colazione

Una bevanda a scelta tra	Caffè d'orzo
	Tè
Un alimento a scelta tra	Latte intero
	Latte soia
	Yogurt intero
	Yogurt magro alla frutta
	Succo di frutta
Un alimento a scelta tra	Pane fresco comune o integrale
	Fette biscottate comuni o integrali
	Biscotti secchi
	Biscotti per l'infanzia
Un alimento a scelta tra	Marmellata
	Miele
Uno zucchero a scelta tra	Zucchero (saccarosio)
	Dolcificante ipocalorico

Pranzo e Cena

PRIMO PIATTO (formato piccolo se richiesto)	Primo asciutto del giorno
	Primo in brodo del giorno
	Alternative fisse
	Passato di verdura
	Brodo (carne o vegetale)
	Pastina in brodo (di carne o vegetale)
	Pasta in bianco o al pomodoro
SECONDO PIATTO	Riso in bianco o al pomodoro
	Semolino o Crema di riso in brodo (di carne o vegetale)
	Secondo del giorno
	Secondo morbido del giorno
	Alternative fisse
	Carne ai ferri di vitello o manzo
	Tacchino ai ferri
	Pollo lesso
	Polpette/Hamburger di carne (rossa o bianca)
	Omogeneizzato di carne
	Pesce al vapore
	Omogeneizzato di pesce
	Crescenza
	Formaggino
	Omogeneizzato di formaggio
	Prosciutto cotto senza glutine, lattosio, polifosfati
	Omogeneizzato di prosciutto
	Yogurt magro alla frutta
CONTORNO	Contorno del giorno
	Alternative fisse
	Insalata verde
	Carote lessate
FRUTTA	Zucchine lessate
	Frutta fresca di stagione
	Alternative fisse
	Frutta cotta
	Mousse di frutta
	Omogeneizzato di frutta
	Succo di frutta

PANETTERIA Alternative fisse	Pane comune
	Grissini
	Pane integrale
	Patate lessate
	Purea di patate
BEVANDE	Acqua naturale ½ litro
CONDIMENTI MONODOSE (tutti presenti sul vassoio del pranzo e della cena)	Olio extravergine di oliva
	Aceto
	Sale
	Grana Padano/ Parmigiano grattugiato

Merenda

Una bevanda a scelta tra	Tè
Un alimento a scelta tra	Latte intero
	Latte di soia
	Yogurt magro alla frutta
	Yogurt intero
	Succo di frutta
	Grana/Parmigiano “monoporzione”
Un alimento a scelta tra	Budino
	Pane fresco comune o integrale
	Fette biscottate comuni o integrali
	Biscotti secchi
Un alimento a scelta tra	Biscotti per l’infanzia
	Marmellata
	Miele

Razioni individuali utenti pediatrici: degenti, degenti in regime di solvenza

	1-3 ANNI g.	4-6 ANNI g.	7-9 ANNI g.	10-12 ANNI g.	13-15 ANNI g.	17 ANNI g.
Pasta	30	40 – 50	60	60 – 70	70 – 80	100
Riso integrale	30	40 – 50	60	60 – 70	70 – 80	80
Pane	30	30 – 40	50	60	60 – 80	80
Carne	40	50	60	60	70 – 80	90 – 100
Pesce	50 – 60	70	70 – 80	70 – 80	80 – 100	100 – 120
Legumi freschi	40	50	50 – 60	50 – 60	50 – 80	100
Legumi secchi	20	30	30	30	40	60
Formaggio	30	40	50	50	60	100
Verdure cotte	50 – 60	100	150	200	200	250
Verdure crude	50	100	150	200	200	350
Insalata	30	50	70	70	80	100

Tratto da: Obesità essenziale in età evolutiva – Silvia Scaglioni

SCHEMI VITTO COMUNE PER NUOVO INGRESSO

Per gli utenti che vengono accolti in reparto in momenti della giornata in cui non è possibile effettuare una prenotazione personalizzata si è provveduto a codificare due tipologie di pasto che si avvalgono di piatti di semplice preparazione, di consistenza prevalentemente morbida, accettati dalla maggior parte della popolazione. Sono rivolti a tutti i pazienti al loro ingresso in ospedale, si adatta a numerose patologie assicurando un adeguato apporto calorico e di nutrienti.

Le quantità sono quelle riportate nelle razioni individuali del vitto comune degli utenti adulti e pediatrici

COLAZIONE	PRANZO	CENA
Tè, caffè Fette biscottate/biscotti Latte/yogurt Zucchero 1 bustina + Dolcificante 1 bustina	Pasta al pomodoro Tacchino ai ferri o pollo Verdura cotta, cruda o purè Mela o Pera/Frutta di stagione Pane Condimenti monodose	Pastina o risotto Prosciutto cotto/formaggio Verdura cotta o cruda Mousse di frutta/Frutta stagione Pane Condimenti monodose

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA INDEFINITA IN CORSO DI ACCERTAMENTO

Le quantità sono quelle riportate nelle razioni individuali del vitto comune
degli utenti adulti e pediatrici

COLAZIONE:

The o camomilla in filtro
Zucchero
Gallette di riso

PRANZO:

Riso all'olio
Tacchino ai ferri
Insalata verde o catalogna o erbette
Gallette di riso

Mousse di PERA

MERENDA:

The o camomilla in filtro

Zucchero

Gallette di riso

CENA:

Riso all'olio

Tacchino ai ferri

Insalata verde o catalogna o erbette

Gallette di riso

Mousse di PERA

CONDIMENTI:

Utilizzare **SOLO** olio di mais.

NO aceto e limone.

NO dadi, estratti di carne, aromi, spezie, aceto e limone.

**SCHEMA VITTO COMUNE PER
ALLERGIA AL LATTOSIO**

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

Latte e yogurt (sostituire con prodotti analoghi a base di soia o riso)

Carne: vitello, salsiccia, carne bovina. polpette, polpettoni e hamburger preconfezionati. wurstel, carne in scatola

Affettati: prosciutto cotto (se non esplicitamente evidenziato in etichetta)

Formaggi freschi. Non contengono lattosio i formaggi stagionati (ad esempio: Asiago, Caciocavallo, Caciotta toscana, Emmental, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino romano, Provola, Taleggio) e quelli espressamente dichiarati in etichetta

Inoltre:

Dadi ed estratti di carne

N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI E LATTOSIO.

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA AL LATTICE

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

Cereali: Grano e frumento (utilizzare prodotti “SENZA GLUTINE”)

Verdura: carote, sedano, peperoni, pomodoro, rape, spinaci

Frutta: ananas, avocado, banana, ciliegie, fichi, frutto della passione, kiwi, mango, mela, melone, nocciole, papaia, pera, pesca

Patate

Castagne

Inoltre:

Dadi ed estratti di carne

Aromi

Erbe aromatiche tipo salvia, origano e aneto.

Gli alimenti devono essere preparati e confezionati separatamente; se l'addetto durante le operazioni indossa guanti devono essere in vinile

***N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED
ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI***

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE VACCINO (PLV)

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

Latte e yogurt (sostituire con prodotti analoghi a base di soia o riso)

Latte condensato

Farine lattee

Cereali da prima colazione e muesli

Carne: vitello, carne bovina, salsiccia, ripieni pronti, wurstel, carne in scatola e polpette-polpettoni-hamburger preconfezionati

Affettati: bresaola, prosciutto cotto (se non esplicitamente evidenziato in etichetta)

Formaggi anche di soia (TOFU)

Prodotti preconfezionati: sughi, basi per pizza, purè istantaneo, zuppe in scatola...

Dolci: comprese salse, creme, gelati, alcune gomme da masticare...

Burro

Margarina

Besciamella

Panna

Inoltre:

Bevande liofilizzate (usare the e camomilla in filtro)

Salse tipo maionese

Salse vegetali

Pastella

Dadi ed estratti di carne

***N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED
ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI E CASEINE,
LATTOGLOBULINE, LATTOALBUMINE***

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA ALIMENTI ISTAMINO LIBERATORI

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

Alimenti in scatola

Carne: maiale, fegato, carni affumicate, salsiccia

Pesce: sgombro, tonno acciughe, aringhe e sardine sotto sale o sott'olio, salmone affumicato, cozze, vongole e ostriche, gamberetti, gamberi, aragoste e granchi

Affettati

Albume d'uovo

Legumi: lenticchie, fave

Verdura: pomodoro, spinaci, crauti

Frutta: ananas, fragole, agrumi

Frutta secca: noci, arachidi, mandorle

Limone

Cioccolato

Fecola di patate

Salse e conserve

Dadi ed estratti di carne

Inoltre:

Vino bianco e rosso

Birra

Superalcolici

Cola e bevande che la contengono

Caffè, anche d'orzo

***N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED
ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI***

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA AI POLLINI

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

	ALIMENTI DA ELIMINARE
POLLINE DI BETULLACEE	Mela, carota, sedano, finocchio, pera, banana, nespola, pesca, ciliegia, albicocca, prugna, prezzemolo, nocciola, mandorla, kiwi, lampone, fragola, pepe verde
POLLINE DI COMPOSITE	Cicoria, tarassaco, camomilla, banana, castagne, sedano, miele, prezzemolo, carota, finocchio, olio di girasole, margarine, zucca, mela, melone
POLLINE DI PARIETARIA	Piselli, arachidi, soia, fagioli, melone, kiwi, patate, basilico, ortica, ciliegia
POLLINE DI GRAMINACEE	Sedano, orzo, avena, kiwi, mais, anguria, pesca, agrumi, riso, segale, frumento, pomodoro, melone, albicocca, ciliegia, bietole
POLLINE DI ASSENZIO E AMBROSIA	Sedano, melone, anguria, banana, carote

N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA AL NICHEL

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

- Cibi in scatola
- Pesce: aringhe, ostriche
- Cereali: granoturco (mais), cereali integrali
- Legumi: fagioli, piselli
- Verdura: asparagi, funghi, cipolle, spinaci, pomodori, cavoli, cavolini di Bruxelles
- Frutta: pera, uva passa
- Noccioline
- Rabarbaro
- The
- Cacao
- Lievito chimico e quindi gli alimenti che lo contengono (sostituire pane con gallette di riso)

Inoltre:

Eliminare tutti gli alimenti conservati in scatole metalliche

Non cucinare in pentole di metallo o smaltate. Cucinare in pentole di alluminio, vetro o terracotta

Attenzione ai tavoli da lavoro, lavandini, rubinetteria

Utilizzare posate monouso

***N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED
ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI***

SCHEMA VITTO COMUNE PER ALLERGIA ASA (Aspirina o Acido Acetil Salicilico)

Eliminare, dallo schema vitto comune utenti adulti, pediatrici, gravide o solventi, i seguenti alimenti:

- **Frutta fresca:** albicocche, arance, fragole, mele, pesche, mirtilli, lamponi, more, uva, banane, ciliegie, fichi, melone, mandorle
- **Frutta secca**
- **Verdura:** pomodori, zucchine, cetrioli, verdure sott'olio
- **Legumi:** piselli
- **Insaccati**
- **Pane a cassetta**
- **Dolci**
- **Cioccolato**
- **Liquirizia**
- **Scatolame**
- **Aceto**
- **Alcolici**

*N.B. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ETICHETTE DI TUTTI I PRODOTTI CONFEZIONATI ED
ESCLUDERE QUELLI CONTENENTI TUTTI ALIMENTI VIETATI SOPRA CITATI*

SCHEMA VITTO COMUNE IDRICO

Dieta che comprende: acqua, tè, camomilla, succhi di frutta, brodo di carne o vegetale. Impiegata nella preparazione di esami diagnostici e nel post-chirurgico.

COLAZIONE Tè Camomilla Acqua minerale naturale 1000 ml Zucchero/Dolcificante	PRANZO Brodo di carne “filtrato” Tè Camomilla Acqua minerale naturale 1000 ml Zucchero/Dolcificante	CENA Brodo di carne “filtrato” Tè Camomilla Acqua minerale naturale 1000 ml Zucchero/Dolcificante
---	---	---

SCHEMA VITTO COMUNE FREDDO

È un'alimentazione da utilizzare transitoriamente poiché inadeguata dal punto di vista calorico e nutrizionale. Si somministra nell'immediato post operatorio del cavo orofaringeo. Es. interventi di tonsillectomia.

COLAZIONE <ul style="list-style-type: none">– Succo o Mousse di frutta– Yogurt intero/con frutta frullata o latte parz.scremato/intero/soia freddo o budino alla vaniglia– Marmellata o miele– Zucchero o dolcificante ipocalorico	PRANZO E CENA <ul style="list-style-type: none">– Glutinata o semolino o creme di cereali in brodo– Carne e pesce omogeneizzati o formaggio fresco “morbido”– Flan di prosciutto e ricotta, di pollo, di tonno, di formaggio– Verdura cotta o flan di verdura o purè– Mousse di frutta o succo di frutta– Yogurt intero/con frutta frullata o gelato (fiordilatte o fragola) o budino alla vaniglia– Condimenti– Acqua minerale naturale 500ml
--	--

MERENDA solo per gli utenti pediatrici e gravide

- Succo o Mousse di frutta
- Yogurt intero/con frutta frullata o latte intero/soia freddo o gelato (fiordilatte o fragola) o budino alla vaniglia
- Marmellata o miele
- Zucchero o dolcificante ipocalorico

SCHEMA VITTO COMUNE PER LA RIALIMENTAZIONE

È un'alimentazione da utilizzare transitoriamente, per brevi periodi di tempo, poiché inadeguata dal punto di vista calorico e nutrizionale. Sono formulate per utenti che necessitano di uno svezzamento da nutrizione artificiale, nella fase pre e post-operatoria o dopo digiuno prolungato. L'alimentazione dovrà essere di piccolo volume, frazionata, di facile digeribilità.

SCHEMA 1:

Colazione:

- Tè o camomilla
- Zucchero/Dolcificante

Pranzo e Cena:

- Brodo di carne “filtrato”
- 2 fette biscottate

SCHEMA 2:

Colazione:

- Tè o camomilla
- 2 fette biscottate
- Zucchero/Dolcificante

Pranzo e Cena:

- Pastina in brodo di carne “filtrato”
- Grana padano/Parmigiano
- Frutta cotta o mousse di frutta

SCHEMA 3:

Colazione:

- Tè o camomilla
- 2 fette biscottate
- Zucchero/Dolcificante

Pranzo e Cena:

- Pastina in brodo di carne “filtrato”
- Purè oppure patate lesse oppure carote lesse
- Grana padano/Parmigiano
- Frutta cotta o mousse di frutta

SCHEMA 4:

Colazione:

- Tè o camomilla
- 2 fette biscottate
- Zucchero/Dolcificante

Pranzo:

- Pastina in brodo di carne “filtrato”
- Pollo lesso
- Purè oppure patate lesse oppure carote lesse
- Condimenti monodose
- Frutta cotta o mousse di frutta

Cena:

- Pastina in brodo di carne “filtrato”
- Crescenza oppure prosciutto cotto
- Purè oppure patate lesse oppure carote lesse
- Condimenti monodose
- Frutta cotta o mousse di frutta

SCHEMA VITTO COMUNE MORBIDO/TRITATO DA 2000 KCAL

Proteine = 83,30 grammi = 16* % delle Kcal totali	Fibra = 19,85 g.
Lipidi = 69,02 grammi = 30 % delle Kcal totali	Colesterolo = 305,18 mg
Glucidi = 291,89 grammi = 54 % delle Kcal totali	

* La percentuale proteica è leggermente superiore a quella indicata nelle linee guida perché molti alimenti proteici sono offerti in monoporzione.

COLAZIONE:			
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte parzialmente scremato	g. 200		
Biscotti secchi GRANULARI	g. 50		
Mousse di frutta	g. 100		
Zucchero	g. 15		
PRANZO:			
Pasta FORMATO PICCOLO o riso asciutti	g. 80		
Secondo piatto:			
Carne TRITATA	g. 120	4	volte alla settimana
Pesce FILETTI SENZA LISCHE	g. 150	3	volte alla settimana
Legumi secchi/freschi PASSATI	g. 30 / 90	2	volte alla settimana
P.cotto TRITO O FLAN	g. 70	2	volta alla settimana
Uova	g. 120	1	volta alla settimana
Formaggi freschi	g. 100	2	volte alla settimana
Verdura cotta BEN COTTA. TRITATA SE CON PARTI DURE (GAMBI)	quanto basta		
Purè	1 porzione	Patate LESSE BEN COTTE	g. 150
Pane integrale	g. 30		
Mousse di frutta	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			
CENA:			
Pastina o riso o semolino	g. 40	Passato di verdura	
Secondo piatto: vedi alternative del pranzo			
Verdura cotta BEN COTTA. TRITATA SE CON PARTI DURE (GAMBI)	quanto basta		
Purè	1 porzione	Patate LESSE BEN COTTE	g. 150
Mousse di frutta	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			

SCHEMA VITTO COMUNE PER DIABETE DA 2000 KCAL

Proteine = 91,97 grammi = 19 % delle Kcal totali	Fibra = 37 grammi
Lipidi = 66,36 grammi = 30 % delle Kcal totali	
Glucidi = 272,16 grammi = 51 % delle Kcal totali	

COLAZIONE:		SOSTITUZIONI	
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte parzialmente scremato	g. 250	Yogurt magro bianco	g. 250
Fette biscottate integrali	g. 30	Fette biscottate comuni / Grissini	g. 30 / 30
		Pane integrale / Pane comune	g. 60 / 50
Dolcificante	n. 2 bustine		
PRANZO:			
Pasta o riso	g. 70	g.30 di pasta o riso in brodo + g.30 di pane integrale oppure Minestrone o passato di verdura + g. 30 di pasta o riso	
Secondo piatto:			
Carne	g. 120	4	volte alla settimana
Pesce	g. 180	3	volte alla settimana
Legumi* secchi / freschi	g. 45 / 150	2	volte alla settimana
Affettati	g. 70	1	volta alla settimana
Uova	g. 60	1	volta alla settimana
Formaggi freschi	g. 100	2	volte alla settimana
Formaggi stagionati	g. 70	1	volta alla settimana
Verdura** cruda o cotta	senza quantità		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
Pane integrale	g. 60	Pane comune / Grissini	g. 50 / 30
Frutta*** fresca o cotta	g. 200	Mousse di frutta	g. 200
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			
CENA:			
Pasta o riso	g. 70	Vedi sostituzioni del pranzo	
Secondo piatto	vedi alternative del pranzo		
Verdura** cruda o cotta	senza quantità		
Olio extravergine di oliva	g. 10		
Pane integrale	g. 60	Pane comune / Grissini	g. 50 / 30
Frutta*** fresca o cotta	g. 200	Mousse di frutta	g. 200
+ <u>Condimenti monoporzione</u> : olio extravergine di oliva (g.10), aceto, sale, formaggio grattugiato (g.5)			

* Legumi: dimezzare la quota di pane del pasto in cui vengono consumati

** Verdura: NO patate, legumi, carote cotte, barbabietole, zucca

*** Frutta fresca: NO cachi, fichi, uva e banane.

N.B. I minestrone, i passati e le creme di verdura NON devono contenere la verdura vietata

SCHEMA VITTO COMUNE IPOSODICO DA 2000 KCAL

Proteine 87,12 grammi = 18 % delle Kcal totali	Fibra = 31,64 g.
Lipidi 61,43 grammi = 28 % delle Kcal totali	Sodio* = 1077,32 mg
Glucidi 284,88 grammi = 54 % delle Kcal totali	Colesterolo = 243,37 mg.

* Il quantitativo di Sodio comprende i 400 mg. che derivano dalla bustina di sale

COLAZIONE:		SOSTITUZIONI	
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte parzialmente scremato	g. 200	Yogurt magro bianco o alla frutta	g. 250
Fette biscottate SS	g. 30	Pane SS / Grissini SS	g. 50 / 30
Marmellata	g. 25	Mousse di frutta	g. 100
Zucchero	g. 10		
SPUNTINO:			
Yogurt magro bianco o alla frutta	g. 125	Latte parzialmente scremato	g. 150
PRANZO:			
Pasta o riso	g. 70	Minestrone o passato di verdura + g.30 di pasta o riso	
Secondo piatto:			
Carne	g. 130	6	volte alla settimana
Pesce	g. 200	3	volte alla settimana
Legumi secchi / freschi	g. 40 / 120	2	volte alla settimana
Mortadella / Pr.cotto	g. 70	1	volta alla settimana
Uova	g. 120	1	volta alla settimana
Ricotta vaccina	g. 100	1	volta alla settimana
Verdura cruda o cotta	quanto basta		
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100
Pane SS	g. 50	Fette biscottate SS / Grissini SS	g. 30
Olio extravergine di oliva	g. 20		
N° 1 bustina (1 grammo) di sale da cucina <i><u>da suddividere tra pranzo e cena</u></i>			
SPUNTINO:			
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100
Fette biscottate SS	g. 30	Pane SS / Grissini SS	g. 50 / 30
CENA:			
Pasta o riso o semolino	g. 30	Minestrone o passato di verdura	
Secondo piatto	vedi alternative del pranzo		
Verdura cruda o cotta	quanto basta		
Pane SS	g. 50	Fette biscottate SS / Grissini SS	g. 30
Olio extravergine di oliva	g. 20		
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100

SS = Senza sale

N.B. Tutte le preparazioni devono escludere l'utilizzo di sale da cucina e dado

SCHEMA VITTO COMUNE IPOLIPIDICO DA 2000 KCAL

Proteine	86,18	grammi	=	17	%	delle Kcal totali	Fibra	=	28,19	grammi
Lipidi	48,21	grammi	=	22	%	delle Kcal totali	Grassi saturi	=	10,23	<10%
Glucidi	328,07	grammi	=	61	%	delle Kcal totali	Colesterolo	=	217,70	mg.

COLAZIONE:		SOSTITUZIONI	
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Latte scremato	g. 150	Yogurt magro bianco o alla frutta	g. 125
Fette biscottate comuni	g. 30	Fette biscottate integrali / Biscotti secchi	g. 30 / 25
		Pane comune / Pane integrale	g. 50 / 60
Marmellata	g. 25	Mousse di frutta	g. 100
Zucchero	g. 5		
SPUNTINO:			
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100
PRANZO:			
Pasta o riso	g. 80	Minestrone o passato di verdura + g.40 di pasta o riso	
Secondo piatto:			
Carne	g. 130	4	volte alla settimana
Pesce	g. 150	4	volte alla settimana
Legumi secchi/freschi	g. 40 / 120	2	volte alla settimana
Prosciutto cotto	g. 60	1	volte alla settimana
Uova	n. 2	1	volte alla settimana
Ricotta vaccina	g. 100	2	volte alla settimana
Verdura cruda o cotta	quanto basta		
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100
Olio extravergine di oliva	g. 15		
Pane comune	g. 50	Pane integrale / Grissini all'acqua	g. 60 / 30
SPUNTINO:			
Latte scremato	g. 150		
Fette biscottate comuni	g. 30	Fette biscottate integrali / Biscotti secchi	g. 30 / 25
		Pane comune / Pane integrale	g. 50 / 60
Marmellata	g. 25	Mousse di frutta	g. 100
Zucchero	g. 5		
CENA:			
Pasta o riso o semolino	g. 40	Minestrone o passato di verdura	
Secondo piatto	vedi alternative del pranzo		
Verdura cruda o cotta	quanto basta		
Pane comune	g. 50	Pane integrale / Grissini all'acqua	g. 60 / 30
Olio extravergine di oliva	g. 15		
Frutta fresca cruda o cotta	g. 150	Mousse di frutta	g. 100

SCHEMA VITTO COMUNE A BASSO RESIDUO e SENZA LATTOSIO DA 2000 KCAL

Proteine = 79,19 grammi = 16 % delle Kcal totali	Fibra = 10,75 grammi
Lipidi = 66,16 grammi = 30 % delle Kcal totali	
Glucidi = 290,15 grammi = 54 % delle Kcal totali	

COLAZIONE:		SOSTITUZIONI	
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Zucchero	3 bustine		
Fette biscottate comuni	g. 30	Grissini	g. 30
PRANZO:			
Pasta o riso	g. 70	g.30 di pasta o riso in brodo di carne + g.30 di grissini	
Secondo piatto:			
Carne	g. 120	6	volte alla settimana
Pesce	g. 150	3	volte alla settimana
Prosciutto cotto sgrassato	g. 70	2	volte alla settimana
Uova	g. 120	1	volta alla settimana
Formaggi senza lattosio	g. 70	2	volte alla settimana
Patate lessate o in purea senza latte	g. 150	Pane comune / Grissini	
Carote lessate o in purea senza latte	quanto basta		
Grissini	g. 30	Pane comune / Fette Biscottate	
Mousse di frutta (MELA)	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 20		
Grana o Parmigiano	g. 5		
CENA:			
Pasta o riso	g. 70	g.30 di pasta o riso in brodo di carne + g.30 di grissini	
Secondo piatto:	vedi alternative del pranzo		
Patate lessate o in purea senza latte	g. 150	Pane comune / Grissini	
Carote lessate o in purea senza latte	quanto basta		
Grissini	g. 30	Pane comune / Fette Biscottate	
Mousse di frutta (MELA)	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 15		
Grana o Parmigiano	g. 5		

SCHEMA VITTO COMUNE A BASSO RESIDUO DA 2000 KCAL

Proteine = 83,43 grammi = 16 % delle Kcal totali	Fibra = 11 grammi
Lipidi = 61,11 grammi = 27 % delle Kcal totali	
Glucidi = 305,35 grammi = 57 % delle Kcal totali	

COLAZIONE:		SOSTITUZIONI	
The o caffè d'orzo	quanto basta		
Zucchero	2 bustine		
Yogurt magro bianco o alla frutta	g. 125		
Fette biscottate comuni	g. 30	Grissini	g. 30
PRANZO:			
Pasta o riso	g. 70	g.30 di pasta o riso in brodo di carne + g.30 di grissini	
Secondo piatto:			
Carne	g. 120	6	volte alla settimana
Pesce	g. 150	3	volte alla settimana
Prosciutto cotto sgrassato	g. 70	2	volte alla settimana
Uova	g. 60	1	volta alla settimana
Formaggi freschi	g. 100	1	volta alla settimana
Formaggi stagionati	g. 70	1	volta alla settimana
Patate lessate o in purea senza latte	g. 150	Pane comune / Grissini	g. 50 / 30
Carote lessate o in purea senza latte	quanto basta		
Grissini	g. 30	Pane comune / Fette Biscottate	g. 50 / 30
Mousse di frutta (MELA)	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 15		
Grana o Parmigiano	g. 5		
CENA:			
Pasta o riso	g. 70	g.30 di pasta o riso in brodo di carne + g.30 di grissini	
Secondo piatto:	vedi alternative del pranzo		
Patate lessate o in purea senza latte	g. 150	Pane comune / Grissini	g. 50 / 30
Carote lessate o in purea senza latte	quanto basta		
Grissini	g. 30	Pane comune / Fette Biscottate	g. 50 / 30
Mousse di frutta (MELA)	g. 100		
Olio extravergine di oliva	g. 15		
Grana o Parmigiano	g. 5		

CESTINI DI CONFORTO

Standard

- n.2 panini;
- n.1 yogurt o budino;
- n.1 succo di frutta;
- ½ litro di latte;
- ½ porzione di salumi affettati;
- ½ porzione di mozzarella;
- n. 1 frutto fresco di stagione;
- acqua minerale in confezione da 50 cl.

I panini dovranno essere confezionati con pane comune oppure pane a cassetta morbido (no pancarré) e confezionati singolarmente con carta d'alluminio.

Ogni cestino dovrà essere corredato di posate monouso imbustate con tovagliolo, bicchiere monouso imbustato e schedina riepilogativa del pasto, come quella presente sui vassoi vitto dei degenti.

I cestini di conforto dovranno essere di materiale idoneo al trasporto.

PASTI “KASHER”

Per usufruire di tale servizio si rimanda agli accordi aziendali

DIETE SPECIALI:

Le diete speciali avranno un riconoscimento diverso come quelle speciali ad personam. Sono destinate a tutti gli utenti con patologie sensibili a correzioni dietetiche precise (patologie dieta-correlate); mantengono come traccia il menù di base, con l'apporto di dovute correzioni che definiscono le caratteristiche dietetico-nutrizionali specifiche.

Le diete speciali, che saranno consegnate alla Ditta aggiudicataria all'avvio dell'appalto, sono:

- dieta speciale iposodica;
- dieta speciale ipocalorica;
- dieta speciale ipolipidica;
- dieta speciale per diabetici;

- dieta speciale senza glutine;
- dieta speciale a basso residuo e senza lattosio;
- dieta speciale ipoproteica;
- dieta speciale per Malattia di Parkinson;
- dieta speciale a consistenza modificata;
- dieta speciale latte-ovovegetariana.

DIETA SPECIALE IPOSODICA

Per consentire la modulazione dell'apporto di Sodio, nel rispetto della prescrizione medica, la dieta iposodica deve prevedere:

- preparazione e cottura degli alimenti senza l'aggiunta di sale da cucina, dietetico, o prodotti contenenti Sodio (dadi, estratti o concentrati di pomodoro, ecc.);
- limitare o escludere i prodotti conservati;
- utilizzare prodotti da forno specifici a basso contenuto di Sodio;
- prevedere la fornitura di Cloruro di Sodio in bustine monoporzione da 1 grammo (pari a 400 mg di Na).

Indicazioni: ipertensione, insufficienza epatica con presenza di ascite, gestosi gravidica, cardiopatie scompensate, edemi, nefropatici.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti livelli calorici: (*es. 1200-1400-1500-1600-1800-2200 kcal*)
- NaCl < 3000 mg/die (pari a 1200 mg di Na)
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 25-30% delle calorie totali
- Glucidi: 50-55% delle calorie totali

DIETA SPECIALE IPOCALORICA

Nella formulazione di una dieta ipocalorica occorre individuare la restrizione energetica alla quale è necessario sottoporre l'utente.

Prevede l'utilizzo di prodotti integrali, alta frequenza di pesce e carni bianche, bassa frequenza di affettati e formaggi.

Indicazioni: per pazienti che necessitano di calo ponderale e restrizione di colesterolo.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti livelli calorici (es. 1200-1400-1500-1600-1800 kcal)
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 25-30% delle calorie totali
- Glucidi: 55% delle calorie totali
- Fibra: ≥ 28 g /die
-

DIETA SPECIALE IPOLIPIDICA

Dieta caratterizzata da una restrizione dell'apporto lipidico.

Indicata per pazienti con epatopatia e pancreatite.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti livelli calorici (es. 1500-1800 kcal)
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 20-25% delle calorie totali (grassi saturi $< 10\%$ delle calorie totali)
- Glucidi: 55-60% delle calorie totali
- Colesterolo: < 200 mg

DIETA SPECIALE PER DIABETICI

Diete frazionate in tre pasti principali (colazione, pranzo, cena). Prevedono l'esclusione di zuccheri semplici aggiunti, utilizzano prevalentemente alimenti a basso o medio indice glicemico (frutta, pasta, verdure, ecc.).

Tutti gli schemi dietetici includono anche preparazioni frullate, hanno apporti calorici diversi (ipocaloriche, normocaloriche, ipercaloriche). Queste diete sono rivolte a pazienti che presentano intolleranza ai carboidrati, diabete tipo 1 e 2.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti livelli calorici (es. 1200-1400-1600-1800 kcal)
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 25-30% delle calorie totali
- Glucidi: 50-55% delle calorie totali
- Fibra: ≥ 28 g /die

DIETA SPECIALE SENZA GLUTINE

Non contengono glutine: mais, riso, grano saraceno, miglio, manioca, amaranto, quinoa, sorgo e teff.

E' necessario garantire che i cibi utilizzati nella dieta senza glutine ne siano assolutamente privi. La dieta sarà normocalorica, normoproteica, e nutrizionalmente equilibrata, prevedendo l'uso: di alimenti naturalmente privi di glutine, di alimenti dietoterapeutici senza glutine e di alimenti del commercio inseriti nel prontuario AIC. Il menu infatti deve prevedere tutte le scelte dell'alimentazione comune con l'impiego di alimenti del commercio privi di glutine. Le fasi di preparazione e di cottura del cibo devono seguire procedure specifiche, atte ad evitare contaminazioni anche con sole tracce di glutine.

Indicazioni: malattia celiaca, dermatite erpetiforme, e nei casi per cui sia richiesta l'esclusione del glutine dalla dieta.

Caratteristiche nutrizionali

- *Differenti apporti calorici:* 1500 – 2000 Kcal
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 25-30% delle calorie totali
- Glucidi: 55% delle calorie totali

DIETA SPECIALE A BASSO RESIDUO E PRIVA DI LATTOSIO

Si rivolge a pazienti con patologie gastroenteriche o sintomatologia addominale.

Indicazioni: diarrea acuta, diverticolite intestinale, patologie infiammatorie intestinali, nella fase di preparazione alla chirurgia colica e nella rialimentazione dopo confezionamento di ileostomia. Prevede l'utilizzo di pasta o riso conditi con olio crudo, formaggi stagionati (Grana/Parmigiano), carne bianca e pesce cucinati ai ferri o al forno. Esclude frutta e verdura ad eccezione di: patate lessate e mousse di mela.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti apporti calorici: 1500 Kcal
- Proteine: 15-20% delle calorie totali
- Lipidi: 25-30% delle calorie totali
- Glucidi: 55% delle calorie totali
- **PRIVA DI LATTOSIO**

- FIBRA < 10 g/die

DIETA SPECIALE IPOPROTEICA

Il corretto utilizzo metabolico delle proteine alimentari richiede un adeguato introito calorico e la presenza di tutti gli aminoacidi essenziali: è quindi indispensabile che la dieta ipoproteica fornisca sufficienti calorie e che le proteine ad alto valore biologico (di origine animale) costituiscano almeno il 50% delle proteine fornite. Nell'insufficienza renale cronica è anche necessaria la restrizione dell'apporto in fosforo che deve essere inferiore a 800 mg /die. Prevede l'utilizzo di prodotti aproteici (bevanda, pane, pasta, fette, biscotti, budino...) e quantità controllate di alimenti proteici ad alto valore biologico (carne, pesce, uova). Preparazione e cottura degli alimenti senza aggiunta di sale e/o dado; utilizzo di erbe aromatiche e/o verdure come insaporitori. Controllato apporto degli alimenti ricchi in fosforo e potassio.

Indicazioni: insufficienza renale di grado più o meno avanzato.

Caratteristiche nutrizionali

- NORMOCALORICA (almeno due livelli calorici differenti)
- Proteine: 30 g/die oppure 40 g/die
- Fosforo: < 800 mg/die
- NaCl < 3000 mg/die (pari a 1200 mg di Na)

DIETA SPECIALE PER PAZIENTI IN TRATTAMENTO CON LEVODOPA CON E SENZA PRODOTTI APROTEICI

Poiché le proteine potrebbero entrare in competizione con la terapia farmacologica Levodopa, è necessario ridistribuire la quota proteica di queste diete nella seconda parte della giornata. In alcuni casi si consiglia l'utilizzo di prodotti aproteici (utilizzati anche nella dieta aproteica).

Saranno riportate diete a identico apporto calorico con e senza prodotti APROTEICI.

Indicazioni: utenti Parkinson in trattamento con Levodopa.

Caratteristiche nutrizionali

- Differenti livelli calorici (1400 – 1600 – 1800 – 2000 kcal)
- Proteine: 15-20%
- Lipidi: < 30% delle calorie totali della dieta
- Carboidrati: 55-60% delle calorie totali

Si allega schema a consistenza modificata da Kcal 1750 per paziente Parkinson in trattamento con Levodopa.

DIETA SPECIALE A CONSISTENZA MODIFICATA

Dieta equilibrata, normocalorica destinata a pazienti affetti da edentulia o disfagia.

In particolare, in caso di disfagia, la consistenza delle preparazioni deve essere omogenea, prevalentemente cremosa, “al cucchiaino”. Per le bevande come acqua, tè, caffè, ecc. **è sempre necessaria l’aggiunta di polvere addensante** in quantità variabile (in relazione al grado di disfagia).

Si allegano 2 schemi da Kcal 1700 con e senza pasti sostitutivi.

DIETA SPECIALE LATTO OVO VEGETARIANA

Dieta contiene proteine animali provenienti esclusivamente da latte, derivati del latte, uova. Sono previsti legumi, come secondo piatto, a pranzo e a cena. E’ riservata ai degenti che, per scelta personale, desiderano seguire un regime dietetico con queste caratteristiche.

Per quanto riguarda le quantità sono quelle riportate nella dieta standard.

DIETE SPECIALI AD PERSONAM

Le diete speciali ad personam avranno un riconoscimento diverso come quelle speciali.

Sono diete personalizzate elaborate dal Dietista della SDN.

E' indicata per pazienti, la cui dietoterapia non può essere gestita con le diete speciali standard.

Bibliografia

- www.salute.gov.it/sicurezzaalimentare
- *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale*
- *Linee Guida per la Ristorazione Ospedaliera Regione Lombardia 2009*
- *Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana INRAN 2003*
- *Circolare 45/San Regione Lombardia*
- *LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti revisione 1996)*
- *Legge 125/2001 e successive modifiche*
- *Linee di Indirizzo per la Prevenzione della Malnutrizione Asl Città di Milano 2009*
- *D.Lgs. 114 del 8/02/06 che ha recepito le direttive 2003/89 CE, 2004/77 CE, 2005/63 CE*
- *Accordo 11 marzo 2009 (pasti Koscher)*