

Cucina

Mensa Scolastica – Cerano

OGGETTO: RICHIESTA DIETA IN BIANCO per indisposizione

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Genitore dell'alunno/a \_\_\_\_\_

frequentante la classe/sezione \_\_\_\_\_ della scuola \_\_\_\_\_

CHIEDE

che al/la proprio/a figlio/a venga somministrata una dieta leggera in bianco, così come previsto del Capitolato d'appalto <sup>1</sup>,

dal giorno \_\_\_\_\_ al giorno \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_

E' informato che oltre i 3 giorni di dieta leggera dovrà essere prodotto un certificato medico attestante la necessità di seguire un particolare regime alimentare leggero oltre il periodo indicato. Per situazione di intolleranza dovrà essere richiesto un menù personalizzato vistato dall'ASL.

Distinti saluti

\_\_\_\_\_  
Firma del Genitore

<sup>1</sup> Il Capitolato, all'art. 15 prevede quanto segue: "...Per situazioni transitorie (non oltre 3 giorni di durata) che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo quanto di seguito indicato:

*primi piatti*

*pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo, polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,*

*secondi piatti*

*carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,  
pesce al vapore, alla piastra, lessato,  
prosciutto cotto o crudo,  
formaggio stagionato (es. Parmigiano Reggiano),*

*contorni*

*verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone*

*frutta*

*fresca e matura o cotta (nei casi di enterite in risoluzione, viene consigliata la mela o la pera cotta). ..."*