

Rieti, lì _____

Oggetto: richiesta di approvazione tabelle dietetiche

Il/la sottoscritto/a Sig./ra _____ nato/a a _____
il _____ Residente in _____ Via _____
Telefono _____ Fax _____ in qualità di rappresentante legale della
Società _____
titolare dell'attività di _____
sita in Via _____

CHIEDE

l'approvazione delle tabelle dietetiche in uso presso la medesima attività.

Si allegano:

- n° 2 copie delle tabelle dietetiche e relativo ricettario elaborate secondo i criteri e le indicazioni dell'allegato A.3;
- informazioni generali sul servizio erogato (Allegato A.2);
- ricevuta di pagamento, secondo tariffario regionale.

Firma leggibile

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento 2016/679/UE, il sottoscritto dichiara di essere consapevole che i suoi dati personali, acquisiti tramite il presente modulo, saranno trattati dalla ASL di Rieti, titolare del trattamento, con l'ausilio di mezzi elettronici e cartacei per la gestione e il riscontro alla propria istanza e per finalità statistiche e non saranno diffusi o comunicati a terzi. I dati saranno conservati sino al raggiungimento delle finalità sopra indicate. In qualsiasi momento, con una comunicazione trasmessa alla Asl Rieti – Via del Terminillo 42, 02100 Rieti anche per il tramite del Responsabile Protezione Dati raggiungibile all'indirizzo dpo@asl.rieti.it potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e ss. del Regolamento fra i quali quello di accedere ai dati, chiederne la rettifica o la cancellazione nei casi previsti per legge. Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato in riferimento a quanto indicato nella presente informativa avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

HO LETTO E COMPRESO L'INFORMATIVA CHE PRECEDE

Data

Firma

Allegato A. 2

INFORMAZIONI GENERALI SUL SERVIZIO EROGATO

Caratteristiche del Servizio di Ristorazione (numero di pasti giornalieri, modalità di preparazione e somministrazione)					
Tipologia dell'utenza (sesso, età, il tempo medio di permanenza nella struttura)					
Livello di attività fisica medio dell'utenza (caratteristiche attività fisica)					
Tipologia dei pasti somministrati (colazione, pranzo, cena, spuntino/merenda)	Colazione <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Pranzo <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Merenda <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Cena <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Presenza di Menù dedicati ad utenti con particolari esigenze etico-religiose	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Specificare:				
Presenza di utenti celiaci (L. del 4/07/05 n. 123 pubblicata sulla G.U. n. 156 del 7/07/05)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Menù differenziati su base stagionale	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Numero di settimane previste dal menù					
Utilizzo di sale iodato	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Utilizzo di pane poco salato e prodotti semilavorati a ridotto contenuto di sale	pane poco salato (< 1 g/100 g di farina) <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No; altri prodotti <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No				
Indicare il quantitativo calorico giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di una settimana	kcal				
Indicare il quantitativo giornaliero medio di macronutrienti (espresso in g e % kcal) calcolato almeno su un periodo di una settimana	Carboidrati complessi g % kcal tot	Carboidrati semplici g % kcal tot	Proteine g % kcal tot	Grassi totali g % kcal tot	Grassi saturi g % kcal tot
Indicare il quantitativo di fibra alimentare e di micronutrienti (almeno calcio, ferro, sodio) giornaliero medio, calcolato almeno su un periodo di una settimana	Fibra alimentare g	Calcio mg	Ferro mg	Sodio mg	<i>altro</i>

Firma

(professionista che ha elaborato le tabelle dietetiche)

Allegato A. 3

Informazioni nutrizionali per la stesura delle tabelle dietetiche

- I criteri per la stesura di menu e tabelle dietetiche devono essere conformi a quanto indicato nella Revisione LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti, nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, ospedaliera ed assistenziale. Costituiscono ulteriori documenti di riferimento sia per l'elaborazione e sia per la valutazione da parte dell'organismo competente le Tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN, eventualmente integrate con la Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia (BDA) dell'Istituto Europeo di Oncologia; altre banche dati eventualmente utilizzate vanno comunque esplicitate nella documentazione fornita.
- Per ciascun alimento va indicato il peso a crudo e al netto degli scarti.
- Per ciascun piatto (primi, secondi e contorni) va specificata la ricetta, nella quale devono essere riportati i pesi dei diversi ingredienti utilizzati per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel menù. La tabella dietetica consegnata dovrà essere quindi comprensiva di menù differenziati su base stagionale (estate-inverno) e mensile (quattro settimane) e di ricettari completi di tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti previsti dai menù stessi. In aggiunta, può essere riportato anche il peso a cotto della pietanza.

L'elaborato deve essere firmato da professionista competente in materia e abilitato.