

Dipartimento di Prevenzione ASLAV
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Tel. 0825292621-07-06-11 – Fax 0825292606
Via Circumvallazione 77, 83100 Avellino

OGGETTO : Nota informativa – Gestione della “dieta in bianco” nel servizio mensa scolastica

Al fine di uniformare le modalità di gestione delle richieste di **“dieta in bianco”** per gli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica, si forniscono di seguito alcune **indicazioni operative**.

La **dieta in bianco**, o **dieta di transizione**, non necessita di prescrizione medica ed è concessa **solo previa richiesta della famiglia** (tramite nota sul diario scolastico), **esclusivamente in caso di lievi disturbi transitori** quali gastriti, influenze intestinali, dolori addominali o simili.

Tale regime alimentare **non deve superare i sette giorni consecutivi** e **non può essere ripetuto frequentemente nel tempo**, poiché un menù “in bianco” prolungato non garantisce un apporto nutrizionale completo.

La **dieta in bianco** prevede:

- un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine d’oliva;
- un secondo piatto di carne o pesce cotti al forno o al vapore;
- contorno di verdure, pane e frutta.

Si ricorda che il **pasto scolastico** è parte integrante del percorso di **educazione alimentare**.

Eventuali modifiche rispetto alla **tabella dietetica approvata dall’ASL competente** devono essere giustificate da **motivate esigenze di salute**.

Le **Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Campania** prevedono la predisposizione di **diete speciali** solo per alunni con allergie o intolleranze certificate, dietro presentazione di **documentazione medica**.

Il rifiuto di determinati alimenti per **motivi di gusto personale** non può comportare la predisposizione di pasti alternativi, in quanto ciò rischierebbe di ostacolare il processo educativo volto a promuovere l’assaggio e l’accettazione di nuovi alimenti.

È tuttavia auspicabile favorire, quando possibile, la **varietà all’interno dello stesso gruppo alimentare**, come strumento per sviluppare **capacità di scelta consapevole** e **abitudini alimentari corrette**.

Cordiali saluti



Ente certificato UNI EN ISO 9001-2015