

ALLEGATO 6 - PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

INDICE

INTRODUZIONE

- Definizione e scopo del documento
- La giornata alimentare in ospedale
- Grammature richieste/porzioni
- Diete standard o per particolari stati fisiologici (libera, pediatriche, etniche o latte ovo vegetariane)
- Diete necessarie per patologia
- Diete nuovo entrato

OPZIONI DA APPLICARE ALLE DIETE PER PATOLOGIA

- Variazioni della quota calorica (iper/ipocalorica)
- Variazione della consistenza (morbida/tritata/frullato separato/ frullato unico)
- Possibilità di ridurre o escludere alcuni Micro o Macro nutrienti

VARIE

- Cestini: dialisi, centri esterni,
- Cestini per dipendenti
- Menu' di emergenza (in caso di sciopero)

Bibliografia

Allegati

Allegato 1 Test di screening per la malnutrizione ospedaliera

Allegato 2 Diario precompilato per la rilevazione dell'intake da parte degli utenti

DEFINIZIONE E SCOPO DEL DOCUMENTO

La “corretta alimentazione” costituisce uno straordinario fattore di salute che si inserisce a pieno titolo nei percorsi di diagnosi e cura infatti la sua sottovalutazione e la non corretta gestione nutrizionale del degente favorisce l’insorgenza o l’aggravamento, anche in ambito sanitario, di quella che viene definita una “malattia nella malattia” cioè la MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA.

L’aspetto nutrizionale è parte di una visione strategica più ampia del percorso di salute all’interno di un’attività clinico-assistenziale di qualità in cui la sicurezza alimentare e la sicurezza nutrizionale rappresentano dei prerequisiti irrinunciabili.

Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale” redatte dal Ministero della Sanità riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente ospedalizzato e il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche, le strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della malnutrizione e la descrizione delle modalità organizzative della ristorazione.

Dal punto di vista metodologico è fondamentale introdurre la regolare e precoce valutazione del rischio nutrizionale secondo modelli validati e di semplice attuazione (es. MUST-Allegato 1) con timing di screening nutrizionale definiti e procedure uniformi per la valutazione dell’intake dietetico: la valutazione precoce del rischio nutrizionale del paziente consente di contrastare l’instaurarsi di stati di malnutrizione ospedaliera e/o di correggere situazioni di malnutrizione precedenti.

La determinazione dell’introito alimentare secondo schemi codificati del tipo questionari semiquantitativi (Modulo Rilevazione Intake alimentare o “schema a piattini” Allegato 2) che permette di valutare se l’assunzione da parte del paziente degli alimenti previsti dalla dieta è totale o parziale in modo da strutturare l’intervento più adeguato.

Il Dietetico si inserisce a pieno titolo come primo strumento a disposizione per pianificare ed ottimizzare l’intervento nutrizionale in ambito ospedaliero conciliando le esigenze terapeutiche con quelle igieniche e tecnico-produttive del servizio di ristorazione ospedaliera.

Tutte le diete presenti nel documento devono essere elaborate nel rispetto di percentuali ed equilibri nutrizionali richiesti dalle citate Linee Guida per la ristorazione Ospedaliera con composizione che tenga conto dei fabbisogni dichiarati e richiesti nei LARN (revisione 2014).

Definizione e scopo del documento

Il Prontuario Dietetico Ospedaliero e la raccolta organizzata degli schemi alimentari disponibili nell’ambito dell’Aziende ULSS coinvolte, e per gli ospiti dei centri esterni territoriali delle stesse aziende ospedaliere considerando le patologie prevalentemente riscontrate e trattate.

Tale documento riporta le diete standardizzate a composizione bromatologica nota e rappresenta la sintesi necessaria tra le specifiche esigenze nutrizionali del paziente ricoverato e gli aspetti igienico-tecnico e produttivi del servizio di ristorazione ospedaliera.

Lo scopo del documento è di fornire una pianificazione dei diversi schemi dietetici disponibili per attuare un intervento nutrizionale strutturato in ambito ospedaliero secondo quanto indicato dalle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” del Ministero della Salute.

La GIORNATA ALIMENTARE dovrebbe essere articolata come di seguito riportato:

- Colazione: circa il 20% delle calorie totali giornaliere
- Pranzo: circa il 40% delle calorie totali giornaliere
- Cena: circa il 40% delle calorie totali giornaliere
- Spuntino (può essere rappresentato dalla frutta presente nel vassoio del pasto, da generi aggiuntivi o, nel caso di regimi dietetici speciali, dagli spuntini strutturati, se previsti).

- I menù potranno essere articolati su 2-3-4 settimane per i degenti Ospedalieri e su 4 settimane per i Centri Residenziali
- I menù si alterneranno almeno 2 volte l'anno fra menù per primavera/ estate e autunno /inverno

GRAMMATURE RICHIESTE DA CAPITOLATO

GRAMMATURA – PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI	
Prodotti	Peso a crudo (g)
Pasta Grano Duro	80
Riso Parboiled all'olio	80
Riso per risotto	80
Riso Per Insalata	65
Gnocchi di patata Gelo	200
Tortellini In Brodo	40
Ravioli	120
Pasticcio	250
Crespella precotta	80
Pastina Da Minestra	40
Brodo	250
Minestrone/ Creme/Zuppe	250
GRAMMATURE SUGHI PRIMI PIATTI	Peso a crudo (g)
Sughi Verdure	100
Sughi Pomodoro	100
Sughi a base di Pesce	100
Sughi a base di Carne	100
Sughi a base di Formaggi	100

GRAMMATURA – SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI	
Prodotti	Peso a crudo (g)
Carne (fettina, spezzatini, polpette, bollito, in insalata)	100
Pollo Lesso/coscia di pollo edibile senza osso	100
Hamburger di manzo	110
Pesce al vapore/all'olio	140
Pesce al sugo	150-180
Bastoncini Di Pesce	100
Tonno Per Insalata	60
Misto Mare Per Insalata Di Mare	140
Wurstel	125
Wurstel per Insalata	60
Affettati vari confezionati presso centro cottura	50-60

Prosciutto (Monoporzione)	100
Stracchino	100
Mozzarella	100
Formaggi (Monoporzione) incluso grana	50-60
Formaggio Spalmabile	100
Ricotta	100
Carne In Scatola	80
Sofficini	130
Affettati Per Panini	50-60
Sgombro/tonno all'olio sgocciolato	50-60
Formaggini	17X2

GRAMMATURA – CONTORNI

CONTORNI	
Prodotti	Peso a crudo (g)
Patate al vapore all'olio	150
Patate Arroste al vapore (quarta gamma precotte)	150
Carote al vapore all'olio	200
Purea Di Patate	200 (patate 170g + 25g latte + 3g burro)
Verdure Cotte	180-200
Bieta/Spinaci	200-250
Piselli	140
Cavolfiori/ Zucchine	150/180
Fagiolini all'olio/pomodoro	140
Finocchi	210
Peperonata	190
Finocchi/Cavolfiori Gratinati	Verdura 160g+70g besciamella
Fagiolini Al Pomodoro	140
Carciofi	150
Cipolline Al Forno	180
Cipolline all'olio	160
Fagioli Prezzemolati	100
Fagioli All'uccelletto	100
Funghi Gelo	180
Macedonia Di Verdura	140
Insalata	50
Carote	100
Pomodori	150
Cappucci/Finocchi	100

GRAMMATURA – DIETE SPECIALI

PRODOTTI DIETE STATI FISIologici E PATOLOGIA	
Prodotti	Peso a crudo (g)
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Dieta lattanti	Patate 160g+burro 5g+grana 10g+bv
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Altre diete	Patate 185g+burro 5g+grana 10g+bv
Purea Di Patate (Senza Lattosio)* Dieta IPERCALORICA	Patate 185g+burro 5g+grana 10g+bv
Verdure Cotte (Dieta IPONa, ipoK, ipoP)	150
Pastina Micron (1-2°gg Rialim)	50-60
Pastina Micron (3°gg Rialim.e varie)	80
Pastina Micron (dieta lattanti, morbida 0)	50
Creme di cereali (Semolino di grano, farina di Riso, Multicereali, Masi-Tapioca)	60
Nebbiolina	60
Pasta senza glutine	80
DIETA IPERCALORICA/FIBROSI	
Pasta Grano Duro	100
Riso	100
Riso Per Insalata	80
GNOCCHI Di Patata	250 -300
Tortellini In Brodo	60
Ravioli	150
Pasticcio	280-300
Contorno del giorno	200
Purea di patate/patate all'olio	250
Grana gratt. mono	10 (n.2confez)
Grissini (anche dieta oncologica)	n.3 confezioni
Marmellata, miele, crema cacao mono colazione	n.2confezioni
Brodo	250
Prosciutto Cotto (dieta anziano.)	60
Prosciutto Cotto (2°gg Rialim.)	50
Prosciutto Cotto (3°gg Rialim.) e varie	60
Grana (2-3°gg Rialim.)	40
Grana varie	60
Burrino	8
Omogeneizzati	80
Budino Di Soia	100
Biscotti Senza Lattosio	30
Fette Tostate Per Celiaci	24

ELENCO DELLE DIETE E OPZIONI PRESENTI NEL DIETETICO

DIETE STANDARD O DIETA LIBERA.

- dieta libera in tutte le situazioni patologiche che non richiedono un trattamento dietetico specifico
- dieta libera pediatrica suddivisa in 3 fasce d'età
- dieta latte-ovo vegetariana (con alternative sostitutive per carne e formaggi al secondo piatto)

Opzioni applicabili alla dieta standardizzata DEGLI ADULTI

- IPOCALORICA (- 400/500 Kcal/die)
- IPERCALORICA (+ 400/500 Kcal/die)

DIETE SPECIALI OPZIONABILI

Schemi dietetici con caratteristiche nutrizionali che li rendono adatti alle specifiche patologie

- diete da rialimentazione post chirurgica (4 livelli)
- dieta senza proteine del latte e lattosio
- dieta per allergie
- dieta a quota fissa di carboidrati
- diete povere di fibra e lattosio
- dieta normoproteica a ridotto contenuto di sodio e potassio
- dieta a basso rischio di contaminazioni (senza alimenti crudi)
- dieta ipolipidica
- dieta per fibrosi cistica

OPZIONI APPLICABILI A TUTTE LE DIETE SPECIALI

• CONSISTENZA MODIFICATA

- morbida
- tritata
- frullata separata
- frullata unica

• QUOTA CALORICA MODIFICATA

- ipercalorica (esclusa rialimentazione)
- ipocalorica (esclusa rialimentazione)

• CON RIDUZIONE O ESCLUSIONE DI ALCUNI MICRO O MACRONUTRIENTI

- senza fibra
- senza lattosio
- senza fibra e lattosio
- senza glutine
- senza fave e piselli (favismo)
- con ridotto contenuto di sodio

DIETE NUOVO ENTRATO

- dieta libera STANDAR

Esempio Dieta LIBERA			Kcal 1850
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s.	200 cc	➤ The ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	➤ Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo Piatto del giorno	80 g	➤ Riso all'olio ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	➤ Asiago ➤ Prosciutto cotto ➤ Hamburger di manzo	60 g 60 g 110 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate ➤ Verdura cruda	200g 200g 100g
Pane	50 g	➤ Grissini (n.2 confez).	25 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	250 g	➤ Riso all'olio ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	➤ Petto di pollo ➤ Stracchino ➤ Tonno all'olio	100 g 100 g 80 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate ➤ Verdura cruda	200g 200g 100g
Pane	50 g	➤ Grissini (n.2 confez).	25 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
<p>CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta “comune” rappresentata da un menu’ stagionale fruibile in tutte le situazioni che non richiedono un trattamento dietetico particolare. Il menù prevede ricette standardizzate, a composizione bromatologia definita e ripetibili che consentano il raggiungimento degli apporti nutrizionali idonei.</p> <p>INDICAZIONE: Pazienti che non necessitano di regimi dietetici speciali per patologia.</p>			

Esempio Dieta LATTANTI			Kcal 1100
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte intero	200 cc	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The deteinato ➤ Latte e cacao 	200 cc 200 cc
Fette biscottate N.2	30 g (n.2 confez.)	➤ Biscotti solubili prima infanzia	30 g
Miele	20 g	➤ Marmellata	25 g
PRANZO			
Pastina al pomodoro ss	30 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema mais e tap. ss ➤ Passato di verdure ss ➤ Pastina all'olio ss 	30 g 150g 30 g
Grana	5 g		
Omogeneizzato di pollo	80 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prosciutto cotto ➤ Liofilizzato di agnello ➤ Omog. di coniglio 	30 g 10 g 80 g
Carote all'olio ss	150 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Purè di patate ss ➤ Patate all'olio ss ➤ Omog. di verdure 	150 g 150 g 80 g
Mousse di mela	100 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Omog. di frutta ➤ Yogurt vellutato 	80 g 125 g
Grissini	25 g	➤	
CENA			
Crema di riso ss	30 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastina in brodo vegetale ss ➤ Pastina al pom. ss ➤ Pastina all'olio ss 	30 g 30 g 30 g
Grana	5 g		
Omogeneizzato di manzo	80 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Formaggini ➤ Omog. Tacchino ➤ Liofilizzato di agnello 	34 g (17gx2) 80 g 10 g
Patate all'olio ss	150 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Purè di patate ss ➤ Carote all'olio ss ➤ Omog. verdura 	150 g 150 g 80 g
Mousse di mela	100 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Banana ➤ Omog. di frutta 	100 g 80 g
Grissini	25 g		
Olio di oliva extravergine (evo) 20g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione equilibrata iposodica senza sale aggiunto a consistenza morbida che prevede l'utilizzo di prodotti pediatrici (creme di cereali, pastina, omogeneizzati). La dieta, concordata con l'U.O. Pediatria, copre il fabbisogno nutrizionale dei piccoli lattanti nella fascia fino all'anno e mezzo di età e/o in base alle specifiche capacità. Nb la nota "ss": senza sale aggiunto INDICAZIONE: Pazienti pediatrici lattanti nella fase di divezzamento e/o ri-alimentazione, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici.			

Esempio Dieta PEDIATRICA prima fascia PICCOLE PORZIONI			Kcal 1550
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte intero	200 cc	➤ The deteinato ➤ Latte e cacao ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela) ➤ Yogurt alla frutta s/pezzi	200 cc 200 cc 200 cc 125 g
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate N.2	30 g (n°2 confez)	➤ Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo Piatto del giorno	40 g	➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta all'olio +1 bustina di olio ➤ Semolino	40 g 40 g 40 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	60 g	➤ Ricotta ➤ Hamburger di manzo ➤ Prosciutto cotto	50 g 60 g 40 g
Contorno del giorno	100 g	➤ Verdura cruda mista ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	50 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	➤ Mousse di mela ➤ Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125
Pane	50 g	➤ Grissini (n.2 confez.)	25 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	150g	➤ Crema di riso ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pasta all'olio +1 bustina di olio ➤ Pastina in brodo vegetale	40 g 40 g 40 g 20 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	60 g	➤ Petto di pollo ➤ Stracchino ➤ Wurstel	60 g 50 g 80g
Contorno del giorno	100 g	➤ Verdura cruda mista ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	50 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	➤ Mousse di mela ➤ Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 confez.	25 g
Olio di oliva extravergine (evo) 30-35g/giornata alimentare (alla scelta "pasta all'olio" si abbina una monoporzione di olio (10g) per aumentarne l'appetibilità)			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta equilibrata standard equivalente alla dieta libera dell'adulto per caratteristiche. La dieta, concordata con l'U.O. Pediatria, copre il fabbisogno nutrizionale dei pazienti pediatrici rispettando la delicata fase dell'accrescimento e di patologia concomitante in particolare è destinata ai bambini tra i 2 e i 6 anni. INDICAZIONE: Pazienti pediatrici, tra i 2/6 anni, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici.			

Esempio Dieta PEDIATRICA - seconda fascia			Kcal 1950
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte intero	200 cc	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The deteinato ➤ Latte e cacao ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela) ➤ Yogurt alla frutta s/pezzi 	200 cc 200 cc 200 cc 125 g
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate N.2	30 g (n°2 confez.)	➤ Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo Piatto del giorno	80 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta all'olio +1 bustina di olio ➤ Semolino 	80 g 40 g 80 g 60 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ricotta ➤ Hamburger di manzo ➤ Prosciutto cotto 	100 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	150 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate 	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 confez.	25 g
SPUNTINO ORE 16 Yogurt alla frutta s/pezzi		➤ Budino	
CENA			
Primo Piatto del giorno (Crema del giorno)	250g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di riso ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pasta all'olio +1 bustina di olio ➤ Pastina in brodo vegetale 	60 g 80 g 80 g 40 g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Petto di pollo ➤ Stracchino ➤ Wurstel 	100 g 100 g 100 g
Contorno del giorno	150 g	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verdura cruda ➤ Purè di patate ➤ Patate all'olio 	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150g	➤ Mousse di mela Yogurt alla frutta s/pezzi	100 g 125 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 confez.	25 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare (alla scelta "pasta all'olio" si abbina una monoporzione di olio (10g) per aumentarne l'appetibilità)			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta equilibrata standard equivalente alla dieta libera dell'adulto per caratteristiche. La dieta, concordata con l'U.O. Pediatria, copre il fabbisogno nutrizionale dei pazienti pediatrici rispettando la delicata fase dell'accrescimento e di patologia concomitante in particolare è destinata ai bambini tra i 7 e i 16 anni.			
INDICAZIONE: Pazienti pediatrici, tra i 7/16 anni, ricoverati per terapie e/o accertamenti diagnostici			

Esempio Dieta LATTO OVO VEGET/ ETNICA			Kcal 2000
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s.	200 cc	➤ The ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	➤ Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo del giorno o pasta con verdure	80 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta al pomodoro ➤ Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Secondo piatto del giorno o Mozzarella	100 g	➤ Fagioli in insalata ➤ Frittata agli spinaci ➤ Asiago	150 g 60 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 confez.	25 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (Zuppa/Crema del giorno)	250 cc	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta al pomodoro ➤ Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Secondo piatto del giorno o Grana	100 g	➤ Fagioli in insalata ➤ Frittata agli spinaci ➤ Stracchino	150 g 60 g 100 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	100 g 200 g 200 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 confez.	25 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA:			
Dieta che esclude fonti proteiche che derivano dal pesce e dalla carne, prevede l'uso di latte vaccino e derivati, uova e legumi (inseriti come secondo piatto a scelta).			
<u>Ogni giorno dovrà variare l'alternativa fissa legumi fra quelli proposti nel merceologico.</u>			
INDICAZIONE: Pazienti che per motivi religiosi o culturali attuano una dieta latte ovo-vegetariana. In questa sede è necessario sottolineare l'inadeguatezza della dieta con esclusivo uso di vegetali (es. vegetariana, vegana, crudista) durante il ricovero ospedaliero al fine di coprire e soddisfare i fabbisogni nutrizionali del degente.			

Es. Dieta RIALIMENTAZIONE 0 GIORNO			Kcal 650
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The	200 cc		
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	15 g (n°1 confez)		
PRANZO			
Semolino	60 g	➤ Pastina in brodo ➤ Pastina all'olio ➤ Crema mais e tapioca	40 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Olio e.v.o	5 g		
CENA			
Pastina in brodo vegetale	40 g	➤ Crema di riso ➤ Pastina all'olio ➤ Crema multicereali	60 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Olio e.v.o	5 g		
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto di carboidrati, povera di lattosio e fibre. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale). Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica si sono inserite per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n.2) da aggiungere alla crema di cereali prevista.			
INDICAZIONE: Pazienti: <ul style="list-style-type: none"> • nella ri-alimentazione post-operatoria di interventi maggiori dell'apparato digerente • dopo digiuni prolungati • dopo episodi acuti di pancreatiti • nello svezzamento graduale dalla nutrizione artificiale (enterale e parenterale) • in condizioni cliniche in cui si ritenga opportuno una graduale ripristino dell'alimentazione orale 			

Es. Dieta RIALIMENTAZIONE 1° Giorno			Kcal 1100
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The	200 cc		
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	➤ Biscotti senza lattosio	30 g
PRANZO			
Semolino	60 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pastina all'olio ➤ Crema mais e tapioca	40 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/lattosio	200 g
Olio e.v.o	10 g	➤	
CENA			
Pastina in brodo vegetale	40 g	➤ Crema di riso ➤ Pastina all'olio ➤ Crema multicereali	60 g 50 g 60 g
Grana	10 g n.2 monoporz.		
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/lattosio	200 g
Olio e.v.o	10 g		
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione povera in calorie a prevalente contenuto in carboidrati, povera di lattosio e fibre. Al fine di garantire un graduale incremento anche della componente proteica si sono inserite per vassoio la doppia porzione di grana in monodose (n.2) da aggiungere alla crema di cereali prevista. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).			
INDICAZIONE Pazienti: <ul style="list-style-type: none"> • post-infartuato • nella rialimentazione post-operatoria • nella diarrea acuta • come proseguimento della rialimentazione. 			

Es. Dieta RIALIMENTAZIONE 2°Giorno			Kcal 1570
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The	200 cc	➤ Latte delattosato	200 ml
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	➤ Biscotti senza lattosio	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Semolino	60 g	➤ Pastina in brodo vegetale	40 g
		➤ Pastina all'olio	50 g
		➤ Crema mais e tapioca	60 g
Grana	5 g		
Prosciutto cotto	60 g	➤ Prosciutto cotto frull	60g
		➤ Hamburger di manzo	110 g
		➤ Formaggio grana	60 g
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/latt.	200 g
		➤ Carote all'olio	150 g
Mousse di mela	100 g		
CENA			
Pastina in brodo vegetale	40 g	➤ Crema di riso	60 g
		➤ Pastina all'olio	50 g
		➤ Crema multicereali	60 g
Grana	5 g		
Grana	60 g	➤ Petto di pollo	100 g
		➤ Prosciutto cotto	60 g
		➤ Omogeneizzato	80 g
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/latt.	200 g
		➤ Carote all'olio	150 g
Mousse di mela	100 g		
Olio di oliva extravergine (evo) 20g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione bilanciata, povera in calorie, povera di lattosio e fibre. Tale regime non garantisce la copertura completa dei micro e macro nutrienti pertanto, se protratta, è consigliato l'impiego di integratori alimentari o nutrizione artificiale di supporto (enterale o parenterale).			
INDICAZIONE: <ul style="list-style-type: none"> • in rialimentazione post dieta 1 giornata • nella remissione di diarrea • nella rialimentazione post-operatoria • post-infartuato • come proseguimento della rialimentazione. 			

Es. Dieta RIALIMENTAZIONE			Kcal 2000
3°giorno/Transizione/senza fibre a basso tenore di lattosio			
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte delattosato	200 cc	➤ The	200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	➤ Biscotti senza lattosio	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Pasta al pomodoro	80 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Riso all'olio ➤ Pasta all'olio	40 g 80 g 80 g
Grana	5 g		
Prosciutto cotto	60 g	➤ Hamburger di manzo ➤ Merluzzo all'olio ➤ Formaggio grana	110 g 100 g 60 g
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/latt. ➤ Carote all'olio	200 g 150 g
Mousse di mela	100 g	➤ Banana	100 g
Grissini	25 g	➤ Fette biscottate	30 g
CENA			
Pastina in brodo vegetale	40 g	➤ Riso all'olio ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pasta all'olio	80 g 80 g 80 g
Petto di pollo	100g	➤ Prosciutto cotto ➤ Omogeneizzato ➤ Grana	60 g 120 g 60 g
Patate all'olio	200 g	➤ Purè di patate s/latt. ➤ Carote all'olio	200 g 150 g
Mousse di mela	100 g	➤ Banana	100 g
Grissini	25 g	➤ Fette biscottate	30 g
Olio di oliva extravergine (evo) 30g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione bilanciata, povera di lattosio e fibre.			
INDICAZIONE: <ul style="list-style-type: none"> • dieta di transizione per il passaggio a dieta libera, come proseguimento della 2° giornata di rialimentazione • nelle fasi di risoluzione della diarrea acuta e di preparazione alla chirurgia colica • nella riacutizzazione di diverticolite intestinale • nelle patologie infiammatorie intestinali • dopo confezionamento di ileo-stomia 			

Es.Dieta SENZA PROTEINE DEL LATTE E LATTOSIO			Kcal 1650
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The	200 cc	➤ Caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate senza proteine del latte e lattosio	30 g (n°2 confez)	Biscotti senza proteine del latte e lattosio	30g
Miele	20 g	➤ Marmellata	25 g
PRANZO			
Primo Piatto del giorno senza lattosio o all'olio	80 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta al pomodoro ➤ Riso all'olio	40 g 80 g 80 g
Secondo del giorno s/lat o Merluzzo all'olio	100/120 g	➤ Sgombro all'olio ➤ Hamburger di manzo ➤ Prosciutto crudo mono	80 g 110 g 60 g
Contorno del giorno s/latt	200 g	➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio ➤ Carote all'olio	100 g 200 g 150 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Fette biscottate	30 g	➤ Crackers	25 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) s/lat	250 g	➤ Riso all'olio ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale	80 g 80 g 40 g
Secondo del giorno s/lat o hamburger alla pizzaiola	100/110 g	➤ Prosc. crudo mono ➤ Petto di pollo ➤ Tonno all'olio	60 g 100 g 80 g
Contorno del giorno s/latt	200 g	➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio ➤ Carote all'olio	100 g 200 g 150 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Fette biscottate	30 g n.2 confez.	➤ Crackers	25g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
<p>CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta di esclusione.</p> <p>A fronte di una diagnosi di certezza di reazione avversa ad uno o più alimenti, questi alimenti vengono esclusi dalla dieta. L'esclusione degli alimenti scatenanti la reazione avversa ottiene la risoluzione dei sintomi in questi pazienti e ne previene la ricomparsa della sintomatologia. Nello specifico, la dieta prevede l'esclusione di tutti gli alimenti che, in quanto materia prima, come in gradienti o come sostanza impiegata nel ciclo di produzione alimentare possono contenere lattosio e proteine del latte.</p> <p>Per sua natura tale dieta può essere considerata normocalorica, normoproteica carente in alcuni micronutrienti come il calcio.</p> <p>INDICAZIONE: Pazienti con carenza di lattasi (intolleranza al lattosio), o che presentano allergia di tipo alimentare (proteine del latte).</p>			

Dieta IPOALLERGENICA			Kcal 2000
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The in filtro	200 cc		
Zucchero raffinato	5 g		
Galette di mais	30 g		
PRANZO			
Pasta all'olio e.v.o	80 g	➤ Riso all'olio e.v.o ➤ Crema di riso (in acqua salata)	80 g 60 g
Petto di pollo alla piastra	100 g	➤ Petto di tacchino ➤ Omogeneizzato di coniglio ➤ Liofilizzato di agnello	100 80g 10 g
Patate all'olio e.v.o	200 g	➤ Carote all'olio e.v.o ➤ Lattuga verde	150 g 150 g 50 g
Galette di mais	30 g		
Mousse di mela	100 g		
CENA			
Pasta all'olio e.v.o	80 g	➤ Riso all'olio e.v.o ➤ Crema di riso (in acqua salata)	80 g 60 g
Petto di pollo alla piastra	100 g	➤ Petto di tacchino ➤ Omogeneizzato di coniglio ➤ Liofilizzato di agnello	100 g 80g 10 g
Patate all'olio e.v.o	200 g	➤ Carote all'olio e.v.o ➤ Lattuga verde	150 g 150 g 50 g
Galette di mais	30 g		
Mousse di mela	100 g		
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
<p>CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta sostanzialmente di esclusione ad ampio spettro. A fronte di una diagnosi di certezza di reazione avversa ad uno o più alimenti, questi alimenti vengono esclusi dalla dieta. L'esclusione degli alimenti scatenanti la reazione avversa ottiene la risoluzione dei sintomi in questi pazienti e ne previene la ricomparsa della sintomatologia. Soprattutto le reazioni immunitarie (sia allergiche che non allergiche) possono essere scatenate da più alimenti per la presenza di proteine simili in grado di scatenare reazioni crociate.</p> <p>Nello specifico, la dieta ipoallergenica è una dieta di esclusione di "emergenza", da utilizzarsi per pochi giorni quando ad esempio la consulenza del servizio di dietetica non è attuabile (es. giorni festivi e prefestivi) e in mancanza di una diagnosi precisa. Essa rappresenta una dieta ipocalorica, moderatamente ipoproteica con 52 grammi di proteine e carente in molti micronutrienti (es. calcio). Nb. La mousse o purea di mela è a base di polpa di mela pastorizzata addizionata di aggiunta di acido citrico. Tutte le preparazioni non prevedono l'uso di concentrati a base di carne e verdure del commercio (dado). I piatti sono consegnati in monoporzione.</p> <p>INDICAZIONE: Pazienti con allergia di tipo alimentare, intolleranza a tiramina, istamina e ad alimenti istamino-liberatori o con situazioni non chiaramente diagnosticate. Schema dietetico da utilizzare comunque in situazioni di "emergenza"</p>			

Dieta a quota fissa CHO (diabete)			Kcal 1800
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s.	200 cc	➤ The + Fette bisc. N.2 ➤ Caffè d'orzo (miscela) + Fette bisc. N.2 ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Fette biscottate	30 g (n°2confez)	➤ Biscotti	30 g
PRANZO			
Primo piatto del giorno	80 g	➤ Riso all'olio ➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale + Cracker	80 g 80 g 40 g 25g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	➤ Hamburger di manzo ➤ Ricotta ➤ Prosciutto cotto	110 g 100 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Verdura cruda	100 g
Pane	50 g	➤ Grissini ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	25 g 150 g 200 g
Frutta	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 cc	➤ Pasta al pomodoro ➤ Riso all'olio ➤ Pastina in brodo vegetale + crackers	80 g 80 g 40 g+25g
Grana	5 g		
Secondo del giorno	100 g	➤ Petto di pollo ➤ Formaggini ➤ Tonno all'olio	100 g 34 g n°2 80 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Verdura cruda	100g
Pane	50g	➤ Grissini ➤ Patate all'olio ➤ Purè di patate	25 g 150 g 200 g
Frutta	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
<p>CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta normocalorica equilibrata, a basso tenore di carboidrati semplici e di grassi, in particolare saturi, con preferenza per i carboidrati di tipo complesso a lento assorbimento. Si differenzia dalla dieta libera in quanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non sono previsti gli zuccheri semplici (zucchero, marmellata e altri alimenti dolci) con l'eccezione di quelli contenuti nella frutta e nel latte e nella porzione di "biscotti secchi " (30g) previsti a colazione la cui quota in carboidrati equivale alla porzione di fette biscottate prevista (30g). • Si fornisce una quota glucidica equivalente tra prima scelta e sostituzioni (es. pane sostituibile con altro cibi amidacei come purea di patate e patate all'olio, pasta sostituibile con la minestra abbinata ad un pacchetto di cracker). <p>INDICAZIONE: Pazienti diabetici, insulino trattati, che necessitano di uno schema dietetico che prevede apporto costante di carboidrati (tra la prima scelta e le opzioni).</p>			

ES Dieta Normoproteica a basso tenore di potassio, sodio e fosforo			Kcal 1800
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The	200 cc	➤ Caffè d'orzo (miscela)	200 cc
zucchero	10 g (n°2 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	➤ Biscotti	30 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo piatto del giorno ss o pasta all'olio ss	80 g	➤ Riso all'olio ss ➤ Pasta al pomodoro ss ➤ Pastina in brodo vegetale SS	80 g 80 g 40 g
Merluzzo Al vapore (Mezza porzione)	80 g	➤ Prosciutto cotto ➤ Ricotta ➤ Hamburger ss	40 g 100 g 50 g
Contorno del giorno ss	150 g	➤ Carote all'olio ss ➤ Verdura cruda ss	150 g 100 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane ss	50 g		
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) ss o pasta all'olio ss	250/80 g	➤ Riso all'olio ss ➤ Pasta al pomodoro ss ➤ Pastina in brodo vegetale SS	80 g 80 g 40 g
Petto di pollo ss	80 g	➤ Prosciutto cotto ➤ Formaggino n.1 ➤ Hamburger ss	40 g 17 g 50 g
Contorno del giorno ss	150 g	➤ Carote all'olio ss ➤ Verdura cruda ss	150 g 100 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane ss	50 g		
Olio di oliva extravergine (evo) 50g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta caratterizzata da un ridotto apporto proteico con limitazione dei secondi piatti e un ridimensionamento anche delle porzioni di verdura per limitare l'apporto in potassio). Le preparazioni inoltre mantengono le stesse caratteristiche della dieta iposodica (pane senza sale, non aggiunta di sale alle preparazioni) per quanto riguarda l'inserimento del sale.			
INDICAZIONE: Pazienti affetti da insufficienza renale cronica e nelle fasi di scompenso acuto delle epatopatie con encefalopatia porto-sistemica.			

Es Dieta “ carica batterica” controllata			Kcal 2100
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s. delattosato	200 cc	➤ Caffè d'orzo (miscela) ➤ The ➤ Latte delattosato con caffè d'orzo (miscela)	200 cc 200 cc 200 cc
Zucchero	15 g		
Biscotti	30 g	➤ Pane al latte morbido ➤ Miele/ Marmellata n.2mono	50 g 40 g/50 g
PRANZO			
Primo Piatto del giorno	80 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta al pomodoro ➤ Gnocchi al pomodoro	40 g 80 g 200 g
Grana	5 g	➤	
Secondo del giorno	100 g	➤ Mozzarella ➤ Hamburger pizz. ➤ Prosciutto cotto mono	100 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Purè di patate ➤ Carote all'olio ➤ Patate all'olio	250 g 150 g 200 g
Yogurt alla frutta	125 g	Budino	100 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 pacch.	25 g
Frutta fresca mono	150 g	➤ Mousse di mela ➤ Banana	100 g 100 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 g	➤ Pasta al pomodoro ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Riso all'olio	100 g 40 g 80 g
Grana	5 g	➤	
Secondo del giorno	100 g	➤ Stracchino ➤ Tonno all'olio ➤ Formaggio grana	100 g 80 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Purè di patate ➤ Carote all'olio ➤ Patate all'olio	250 g 150 g 200 g
Budino	100 g	Yogurt alla frutta	125 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.2 pacch.	25 g
Frutta fresca mono	150 g	➤ Mousse di mela ➤ Banana	100 g 100 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione adeguata per apporto nutrizionale alle esigenze del paziente con malattia ematologica-neoplastica che necessita per ridurre il rischio di tipo infettivo di dieta a bassa carica microbica. Sono state scelte preparazioni contenenti ingredienti tracciabili e confezionate per quanto riguarda secondi piatti freddi ed eventuali spuntini. Si differenzia dalla dieta libera per l'assenza di tutti gli alimenti che non garantiscono la “safety” per soggetti particolarmente vulnerabili, in particolare le verdure crude, la frutta fresca non sbucciabile e i generi freddi gastronomici preparati in cucina centrale.			
INDICAZIONE: Pazienti immuno-depressi e/o sottoposti a trattamenti antitumorali intensivi.			

Esempio Dieta IPOLIPIDICA			Kcal 1500
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s.	200 cc	➤ Caffè d'orzo (miscela) ➤ The	200 cc 200 cc
Zucchero	5 g (n°1 bustina)		
Fette biscottate	30 g (n°2 confez)	➤ Pane	50 g
Marmellata	25 g	➤ Miele	20 g
PRANZO			
Primo piatto del giorno s/grassi o Riso al pomodoro s/grassi	80 g	➤ Semolino s/grassi ➤ Pasta pom s/grassi ➤ Pastina in brodo vegetale s/grassi	60 g 80 g 40 g
Secondo del giorno s/grassi o petto di pollo	100 g	➤ Prosc. cotto magro ➤ Merluzzo s/grassi ➤ Hamburger pizz s/grassi	60 g 120 g 110 g
Contorno del giorno s/grassi	200 g	➤ Carote s/grassi ➤ Patate s/grassi ➤ Verdura cruda s/grassi	150 g 200 g 100 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane	50 g		
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno) s/grassi	250 g	➤ Pasta al pom. s/grassi ➤ Pastina in brodo vegetale s/grassi ➤ Crema di riso s/grassi	80 g 40 g 200 g
Secondo del giorno s/grassi o hamburger di manzo	100 /110 g	➤ Petto di pollo s/grassi ➤ Merluzzo s/grassi ➤ Prosc. cotto magro	100 g 140 g 60 g
Contorno del giorno s/grassi	200 g	➤ Carote s/grassi ➤ Patate s/grassi ➤ Verdura cruda s/grassi	150 g 200 g 100 g
Frutta fresca	150 g	➤ Mousse di mela	100 g
Pane	50 g		
Olio di oliva extravergine (evo) 10g/giornata alimentare			
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione ipolipidica. Tutte le preparazioni sono prive di condimenti (senza grassi “s/g”), i grassi presenti sono quelli propri dell’alimento in quanto materia prima. L’olio calcolato è il minimo necessario per evitare la secchezza del primo piatto.			
INDICAZIONE: Pazienti con patologie/quadro clinico che necessitano di apporti lipidici limitati.			

Esempio Dieta FIBROSI			Kcal 3150
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
Latte p.s.	200 cc	➤ Caffè d'orzo (miscela) ➤ The ➤ Latte con caffè d'orzo (miscela)	200 cc
Zucchero	15 g n.3 bustine		
Fette biscottate	45 g n.3 confez.	➤ Biscotti n.3 confez.	45 g
Marmellata	50 g n.2 confez.	➤ Miele n.2 confez ➤ Crema di cacao n.2 confez	40 g 36g
Burrino	20g n.2 confez.		
PRANZO			
Primo piatto del giorno	100 g	➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Pasta all'olio ➤ Gnocchi al pomodoro	40 g 100g 300 g
Grana	10 g n.2 monop.		
Secondo del giorno	100 g	➤ Asiago ➤ Hamburger di manzo ➤ Grana	60 g 110 g 60 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Purè di patate ➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio	250 g 100 g 250 g
Frutta fresca	150 g	➤ Yogurt alla frutta	125 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.3 confez.	40 g
SPUNTINO ORE 16.00 Prosc. Crudo mono + pane	100 g + 50 g	➤ Prosc. Cotto. Mono+ pane ➤ Grana mono + pane	100 g + 50 g 80 g + 50 g
CENA			
Primo Piatto del giorno (zuppa/crema del giorno)	250 g	➤ Pasta al pomodoro ➤ Crespelle ➤ Riso all'olio	100 g N°2 100 g
Grana	10 g n.2 monop.	➤	
Secondo del giorno	100 g	➤ Emmenthal ➤ Tonno all'olio ➤ Petto di pollo	100 g 80 g 100 g
Contorno del giorno	200 g	➤ Purè di patate ➤ Verdura cruda ➤ Patate all'olio	250 g 100 g 250 g
Frutta fresca	150 g	➤ Yogurt frutta	125 g
Pane	50 g	➤ Grissini n.3 confez.	40 g
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare+2 bustina mono (20g) per pasto			
SPUNTINO post-cena Budino	100g	➤ Merendina confezionata	Media 40g
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimentazione ad elevata densità energetica che prevede: <ul style="list-style-type: none"> • 3 pasti principali e 2 spuntini giornalieri consegnati nel vassoio del pranzo e della cena da consumarsi rispettivamente al pomeriggio e poi, in base alla preferenza, nel post cena o al mattino. • L'aggiunta per vassoio di N.2 bustine di olio e di n.1 bustina di sale monodose per incrementare l'apporto calorico lipidico e reintegrare le possibili perdite saline • Grammature maggiorate rispetto al vitto comune INDICAZIONE: Pazienti con diagnosi di Mucoviscidiosi (fibrosi cistica) caratterizzata da un incrementato fabbisogno calorico-lipidico.			

Dieta NUOVO ENTRATO			Kcal 1800
Giornata alimentare			
ALIMENTO	GRAMMATURA	ALTERNATIVE	GRAMMATURA
COLAZIONE			
The		200 cc	
Zucchero		5 g (n°1 bustina)	
Fette biscottate		30 g (n°2confez)	
Marmellata		25 g	
PRANZO			
Pastina in brodo		40 g	
Grana		5 g	
Hamburger di manzo		110 g	
Purè di patate		200 g	
Grissini		25 g	
Mousse di mela		100 g	
CENA			
Pastina in brodo		40 g	
Grana		5 g	
Stracchino		100 g	
Patate lesse		200 g	
Grissini		25 g	
Mousse di mela		100 g	
Olio di oliva extravergine (evo) 40g/giornata alimentare			
<p>CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Dieta standard destinata ai pazienti nuovi entrati cioè pazienti nella fase di ingresso in ospedale per i quali, per motivi organizzativi e gestionali, non è possibile effettuare la prenotazione personalizzata. I cibi scelti hanno consistenza prevalentemente morbida accettati dalla maggior parte dei degenti e rapidamente disponibili.</p> <p>Ad ogni dieta prevista da Dietetico corrisponde una dieta fissa “del nuovo entrato” descritta nella tabella riportata nella sezione “varie”.</p> <p>INDICAZIONE: Pazienti che usufruiscono del servizio di ristorazione per la prima volta o necessitano di un cambio dieta in orari diversi da quelli definiti di prenotazione garantendo in questo modo un pasto caldo a copertura degli specifici fabbisogni.</p>			
<p>DIGIUNO</p> <p>Il digiuno rappresenta l’astensione assoluta dall’assunzione di cibi solidi e liquidi compresa l’acqua. Esso, analogamente alla prenotazione di qualsiasi dieta speciale, deve essere indicato da reparto con mezzo informatizzato dal reparto.</p>			

LISTA DELLE SCELTE RALATIVE ALLO SCHEMA “NUOVO ENTRATO” PER OGNI DIETA PRESENTE NEL DIETEITCO OSPEDALIERO.

DIETA “NUOVO ENTRATO” diete destinate ai pazienti che usufruiscono del servizio di ristorazione per la prima volta o necessitano di un cambio dieta in orari diversi da quelli definiti di prenotazione garantendo in questo modo un pasto caldo a copertura degli specifici fabbisogni

DIETE STANDARD		
	PRANZO	CENA
LIBERA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Hamburger di manzo ➤ Purè di patate ➤ Mousse di mela ➤ Grissini 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Stracchino ➤ Patate all’olio ➤ Mousse di mela ➤ Grissini
LATTANTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semolino ss ➤ Omogeneizzato di tacchino ➤ Purè di patate ss ➤ Omogeneizzato frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Crema di riso ss ➤ Omogeneizzato di pollo ➤ Purè di patate ss ➤ Omogeneizzato frutta
PEDIATRICA PRIMA FASCIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di manzo ➤ Purè di patate ➤ Mousse di mela ➤ Grissini 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta all’olio ➤ Petto di pollo ➤ Patate all’olio ➤ Mousse di mela ➤ Grissini
PEDIATRICA SECONDA FASCIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta al pomodoro ➤ Hamburger di manzo ➤ Purè di patate ➤ Mousse di mela ➤ Grissini 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta all’olio ➤ Petto di pollo ➤ Patate all’olio ➤ Mousse di mela ➤ Grissini
LATTO OVO-VEGETARIANA ETNICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Ricotta ➤ Purè di patate ➤ Mousse di mela ➤ Grissini 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastina in brodo vegetale ➤ Stracchino ➤ Patate all’olio ➤ Mousse di mela ➤ Grissini

OPZIONI APPLICABILI ALLE DIETE SPECIALI

OPZIONE MORBIDA

Dieta che prevede alimenti di consistenza morbida, alcune pietanze tra i contorni e i secondi piatti sono proposte frammentate al fine di facilitare la gestione del bolo. Vanno escluse tutte le preparazioni che per lo caratteristica richiedono una buona masticazione come fettine di carne rossa alla griglia, prosciutto crudo, verdure fibrose come il radicchio, i finocchi etc

E' possibile applicare tale opzione anche al MENU' NUOVO ENTRATO

OPZIONE TRITATA/FRAMMENTATA

Tale opzione prevede l'inserimento nel vassoio del "purè di patate" di default al fine di garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata.

Devono essere esclusi dalle diete tutti gli alimenti che per loro natura, seppur cotti, faticano a essere tritati

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

Il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non separatamente; la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti. La scelta "yogurt senza pezzi vellutato" a colazione prevede l'esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt;

Al fine di facilitare la lubrificazione del bolo è prevista l'aggiunta nel vassoio di n.1 bustina di olio a pasto.

Vanno esclusi dal menù per cui viene richiesta questa opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza oppure per sapore mal si adattano ad ottenere una consistenza tritata con ottime caratteristiche organolettiche

OPZIONE FRULLATO SEPARATO

Opzione che rende la dieta, equilibrata con cibi di consistenza frullata, cremosa e omogenea facilmente masticabile e deglutibile, priva di frustoli e di piccoli pezzi di cibo che potrebbero costituire rischio di aspirazione nelle vie aeree.

A differenza del "frullato del giorno" che è un piatto unico, l'opzione frullato separato prevede che ogni portata (primo, secondo, contorno) sia frullata separatamente.

Tale opzione prevede l'inserimento nel vassoio del "purè di patate" di default al fine di garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata.

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non separatamente; la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti. lo "yogurt senza pezzi vellutato" prevede l'esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt.

Vanno esclusi dal menù per cui viene richiesta questa opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza oppure per sapore mal si adattano ad ottenere una consistenza frullata con ottime caratteristiche organolettiche

OPZIONE FRULLATO UNICO

Opzione che rende la dieta, equilibrata con cibi di consistenza frullata, cremosa e omogenea facilmente masticabile e deglutibile, priva di frustoli e di piccoli pezzi di cibo che potrebbero costituire rischio di aspirazione nelle vie aeree.

Gli alimenti (primo, secondo, contorno) sono frullati in un unico piatto

Tale opzione prevede l'inserimento nel vassoio del "purè di patate" di default al fine di garantire l'equilibrio nutrizionale della giornata.

Suggerimenti per il corretto utilizzo della dieta a colazione:

il miele/marmellata devono essere assunti sciolti nella bevanda calda (the o latte) e non

separatamente; la stessa indicazione vale per i cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti) previsti. lo “yogurt senza pezzi vellutato” prevede l’esclusione dei cibi amidacei (fette biscottate, pane, biscotti), la porzione prevista è di n.2 vasetti di yogurt.

Vanno esclusi dal menù per cui viene richiesta questa opzione, tutti quegli alimenti che per consistenza oppure per sapore mal si adattano ad ottenere una consistenza frullata con ottime caratteristiche organolettiche

OPZIONI APPLICABILI ALLA DIETA LIBERA E LATTO OVO VEGETARIANA

OPZIONE IPERCALORICA

- AGGIUNGE CIRCA 400 Kcal da alimenti naturali distribuendole proporzionalmente secondo la ripartizione calorica prevista nella giornata alimentare (20% colazione- 40% pranzo – 40 % cena) Rende in questo modo adatta la dieta standard per particolari patologia: oncologico, mamma nutrice, elevati fabbisogni di pazienti giovani sottoposti ad interventi che non modificano la capacità di assumere alimenti

OPZIONE IPOCALORICA

- RIDUCE DI CIRCA 400 Kcal LA DIETA STANDARD riducendo la quota proporzionalmente secondo la ripartizione prevista nella giornata alimentare (20% colazione- 40% pranzo – 40 % cena) Rende in questo modo adatta la dieta standard per particolari patologia: in particolar modo sovrappeso, obesità, diabete tipo 2, quando non siano presenti altre patologie che determinino un rischio di malnutrizione

OPZIONE PRIVA DI GLUTINE

- Opzione che toglie dalla qualsiasi dieta tutti gli alimenti contenenti glutine. Sostituisce tali alimenti con alternative che non ne contengono e/o prodotti dietetici “glutree free”.

OPZIONE PRIVA DI FAVE E PISELLI

- Opzione che toglie dalla qualsiasi dieta fave, piselli, qualsiasi derivato o preparazione che li contenga.

OPZIONI APPLICABILI A TUTTE LE DIETE SPECIALI

OPZIONE PRIVA DI FIBRA

Opzione che toglie dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti fibra: verdure, ortaggi, e preparazioni culinarie che li contengono. Sostituisce tali alimenti con alternative quali patate e cereali col minor quantitativo in fibra come il riso al posto della pasta

OPZIONE PRIVA DI LATTOSIO

Opzione che toglie dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti lattosio: pertanto latte e derivati vengono sostituiti da alimenti e preparazioni che non li contengono.

OPZIONE PRIVA DI FIBRA E LATTOSIO

Opzione che toglie dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti fibra: verdure, ortaggi, e preparazioni culinarie che li contengono. Sostituisce tali alimenti con alternative quali patate e cereali col minor quantitativo in fibra come il riso al posto della pasta

Toglie inoltre dalla dieta speciale tutti gli alimenti contenenti lattosio: pertanto latte e derivati vengono sostituiti da alimenti e preparazioni che non li contengono.

OPZIONE PRIVA DI GLUTINE

Opzione che toglie dalla qualsiasi dieta tutti gli alimenti contenenti glutine. Sostituisce tali alimenti con alternative che non ne contengono e/o prodotti dietetici “glutee free”.

OPZIONE PRIVA DI FAVE E PISELLI

Opzione che toglie dalla qualsiasi dieta fave, piselli, qualsiasi derivato o preparazione che li contenga.

OPZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI SODIO

Opzione che toglie dalle diete speciali tutti gli alimenti che per natura o per trasformazione industriale contengono un modesto quantitativo di sodio: insaccati, carne trasformata, formaggi stagionati e prodotti da forno salati in superficie.

VARIE

Pasto a Cestino - DIALISI		Kcal
ALIMENTO	GRAMMATURA	
Grissini	n. 4 (48 g)	
The in brick	n.1 (200cc)	
2 Merendine	n.2 (40g+40 g)	
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Generi alimentari confezionati forniti all'interno di shopper di carta monouso. Pasto a cestino destinato ai pazienti sottoposti ai cicli di dialisi presso la struttura ospedaliera. Prenotabili a pc in analogia alle altre diete		
INDICAZIONE: Pazienti sottoposti a dialisi		

Pasto a Cestino USCITE/GITE per CENTRI ESTERNI Ceod			Kcal
CESTINO TIPO A	grammatura	CESTINO TIPO B	porzione
Panino al latte farcito con stracchino	n.1 (50g+50g)	Panino al latte farcito con mortadella	n.1 (50g+60g)
Panino al latte farcito con prosciutto cotto	n.1(50g+60g)	Panino al latte farcito con prosciutto crudo	n.1 (50g+60g)
Budino	n. 1 (100 g)	Merendina	n.1 (40g)
Mousse di mela	n.1 (100 g)	Banana	n.1(100g)
Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)	Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)

CARATTERISTICHE DELLA DIETA:

Alimenti forniti confezionati e contenuti all'interno di shopper di carta monouso, nella quantità e tipologia indicate nel modulo cartaceo di ordinazione predisposto

INDICAZIONE:

- Come sostitutivo del pasto multiporzione assunto regolarmente presso il centro. Il pasto a cestino può essere usato in occasioni quali gite, uscite che vedono coinvolti gli ospiti e operatori dei ceod ulss9.

CESTINI PARTICOLARI. I Ceod se necessario hanno la possibilità di richiedere pasti a cestino "speciali" per rispondere alle specifiche esigenze cliniche degli ospiti anche in occasione di gite/uscite.

I più frequentemente richiesti ed autorizzati sono i seguenti:

-CESTINO "SENZA GLUTINE" o "SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO" (destinato all'ospite celiaco e/o celiaco che deve escludere oltre al glutine anche il lattosio): fette senza glutine n.2 confezioni (24gx2), prosciutto cotto senza glutine n.1 confezione (100g), n.1 Mousse di mela , n.1 budino di riso o di soia, acqua 0.5l

- CESTINO A RIDOTTO TENORE DI SODIO: Pane senza sale n.2, ricotta n.2 confezioni in monoporzione frutta fresca n.1, budino n.1, acqua 0.5l

- CESTINO "FRULLATO": Destinato all'ospite disfagico che necessita di un pasto di tipo frullato/cremoso. Tale cestino deve essere "composto" presso il Ceod di appartenenza utilizzando i seguenti prodotti reperibili mediante preventiva richiesta economale computerizzata, con consegna settimanale:

Alimento	Codice economale per ordinazione computerizzata
Alimento cremoso completo vari gusti disponibili	E184851, E184852, E184853
+ Integratore semisolido per disfagici	E186397
+ Acqua gelificata	E186395

Pasto a Cestino DIPENDENTI			Kcal
CESTINO TIPO A	grammatura	CESTINO TIPO B	porzione
Pane comune con formaggio	n.1 (50g+50g)	Pasta o riso freddo con verdure	80 gr pasta
Pane comune con prosciutto cotto	n.1(50g+60g)		80 gr riso
Yogurt	n. 1 (125 g)	Yogurt	n. 1 (125 g)
Frutta	n.1 (150 g)	Frutta fresca	n.1 (150 g)
Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)	Acqua naturale (0.5l)	n.1 bott.(0.5l)
CARATTERISTICHE DELLA DIETA: Alimenti forniti confezionati e contenuti all'interno di shopper di carta monouso, nella quantità e tipologia indicate nel modulo cartaceo di ordinazione predisposto INDICAZIONE: <ul style="list-style-type: none"> Come sostitutivo del pasto in mensa . Gli aventi diritto vengono definiti da Regolamenti Interni di ciascuna Azienda. -			

MENU' AUTORIZZATO DA ATTUARE IN CASO DI SITUAZIONI PARTICOLARI
(ES. EMERGENZA/SCIPERO PERSONALE DELLA DITTA DI RISTORAZIONE ECC.)
Le diete speciali Ospedaliere vengono tutte comunque garantite.

PRANZO

Pastina in brodo vegetale
 Pasta al pomodoro
 Riso all'olio

 Patate all'olio
 Carote all'olio
 Purè di patate

 Asiago
 Ricotta
 Hamburger di manzo

 Mousse di mela
 Grissini

CENA

Pastina in brodo vegetale
 Pasta al pomodoro
 Riso all'olio

 Patate all'olio
 Carote all'olio
 Purè di patate

 Stracchino
 Ricotta
 Petto di pollo

 Mousse di mela
 Grissini

MUST (Malnutrition universal screening tool)**MALNUTRITION UNIVERSAL SCREENING TOOL**

Etichetta paziente

Unità Operativa _____ Data _____

Nome _____ Cognome _____

Peso Kg _____ (☐ pesato ☐ stimato) Altezza cm _____ (☐ misurata ☐ stimata)

MALNUTRITION UNIVERSAL SCREENING TOOL			
Dati identificativi del paziente		Cognome Nome _____	
STEP 1		STEP 2	
BMI Kg/m ²		Decremento ponderale non intenzionale negli ultimi 3-6 mesi	
	Punti	%	Punti
>20	0	< 5	0
18,5-20	1	5-10	1
<18,5	2	>10	2
		STEP 3	
		Effetti malattia acuta ¹	
		Se il paziente è affetto da una malattia acuta e si è verificato o si prevede per almeno 5 giorni un introito nutrizionale insufficiente	
		Punti	
		2	

STEP 4		Valutazione globale del rischio di malnutrizione	
		Rischio di malnutrizione	Punti
		Basso	0
		Medio	1
		Alto	≥ 2
STEP 5		Punti 0	Punti 1
		Basso rischio di malnutrizione	Medio rischio di malnutrizione
		ASSISTENZA CLINICA DI ROUTINE	OSSERVAZIONE
		TRATTAMENTO	
Linee guida per la gestione del paziente	<p><input type="checkbox"/> Ripetere lo screening settimanalmente</p>		<p><input type="checkbox"/> Documentare l'assunzione dietetica per 3 giorni</p> <p><input type="checkbox"/> Se l'assunzione dietetica è adeguata o incrementata, non si adottano misure cliniche</p> <p><input type="checkbox"/> Se l'assunzione non è incrementata si applicano le procedure previste per lo score ≥ 2</p> <p><input type="checkbox"/> Ripetere lo screening settimanalmente</p>
			<p><input type="checkbox"/> Riferire al dietista o al Team per Supporto Nutrizionale</p> <p><input type="checkbox"/> Il dietista o il Team valuta il paziente utilizzando i parametri della Tab. 1</p> <p><input type="checkbox"/> Il dietista o il Team mette in atto le procedure di supporto previste nel Piano Nutrizionale (Fig.1)</p> <p><input type="checkbox"/> Monitorare e aggiornare il piano terapeutico: settimanalmente</p>

Allegato 2

Alimenti	A 100%	B 75%	C 50%	D 25%	E 0%
☐ Latte ☐ The, orzo					
Biscotti					
Fette biscottate n.4					
Marmellata					
Zucchero					
Altro -----					
Acqua (0.5l)					
Acqua addensata					
Integratore n. ____ /die					

Alimenti	A 100%	B 75%	C 50%	D 25%	E 0%
Primo piatto: ☐ asciutto ☐ Brodoso					
☐ Frullato del giorno					
Secondo piatto					
Contorno					
Frutta					
Pane					
Altro -----					
Acqua (0.5l)					
Acqua addensata					

Alimenti	A 100%	B 75%	C 50%	D 25%	E 0%
Primo piatto: ☐ asciutto ☐ Brodoso					
☐ Frullato del giorno					
Secondo piatto					
Contorno					
Frutta					
Pane					
Altro -----					
Acqua (0.5l)					
Acqua addensata					

BIBLIOGRAFIA

1. "Food and Nutritional care in Hospitals. How to prevent undernutrition. Report and recommendations of the Committee of Experts on Nutrition, Food safety and Customer Protection". Council of Europe Publishing, Strsbourg, 2002.
2. "Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana". LARN SINU, revisione 1996. EDRA Medical Publishing & New Media, Milano 1998.
3. Atti del Congresso nazionale ADI "La nutrizione ospedaliera e la ristorazione sul territorio" Milano 20-21 febbraio 1998
4. Costa A. Pedrolli C.: "Qualita Ospedaliera e della Ristorazione: un connubio" Atti Congresso ADI Trento 5 dicembre 2003
5. Council of Europe.Public Health Commitee. Committee of Experts on Nutrition, Food Safety an Consumer Health. Ad Hoc Group Nutrition Programmes in hospitals. Food and nutritional care in hospitals: how to prevent undernutrition. Report and Guidelines. Strasbourg, 2002
6. Legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 156 del 7 luglio 2005
7. LARN – Livelli di Assunzione Raccomandata di energia e Nutrienti per la popolazione italiana. Ed.1996.SINU
8. Linee Guida SINPE per la nutrizione artificiale ospedaliera 2002.SINPE 2002;
9. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale, 2010
10. Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali assistenziali extraospedaliere. Regione Veneto.
11. Sicurezza alimentare. Piano regionale Veneto 2005-2007SIAN
12. Linee Guida per la ristorazione ospedaliera. Regione Lombardia. Maggio 2009
13. Linee Guida per la ristorazione ospedaliera. Regione Piemonte. 2007
14. Linee Guida per una sana alimentazione. INRAN, 2003
15. Legge 283/1962: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
16. Decreto del Presidente della Repubblica 327/1980 - attuazione della Legge 283/1962, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
17. Regolamenti europei 852, 853, 854, 882/2004 e successive modifiche ("Pacchetto igiene")
18. Ciappellano S. (a cura di) (2009). Manuale della ristorazione. Casa editrice Ambrosiana. Direttiva 93/43/CEE;
19. D.Lgs 193/2007 D.Lgs. n. 193/2007,Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
20. Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"
21. Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n. 123 Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari Procedura aziendale igiene delle mani PRA11 rev.1 06.01.09
22. P.binetti,M.Marcelli, R.Baisi. Manuale di nutrizione clinica e scienze applicate, ed 2006 Società Editrice Universo