(INTESTAZIONE STRUTTURA)

Spett.le Azienda Sanitaria
Universitaria Integrata di Udine

Alla c.a.
S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione
PEC: asuiud@certsanita.fvg.it

Oggetto: **richiesta di validazione della Tabella dietetica ai sensi dell'art. 20 D.P.Reg. 13 luglio 2015, n. 0144/Pres. e s.m. e i.**

Il/la sottoscritto/a

nato a il

residente a

via/piazza

Codice fiscale

telefono e-mail

In qualità di legale rappresentante della Residenza per anziani denominata

con sede in

via/piazza n° CAP

codice fiscale/partita iva

CHIEDE

la validazione della Tabella Dietetica da utilizzare presso la sopracitata struttura.

ALLEGA

la documentazione prevista dalla norma in oggetto (coerente con l'allegato alla D.G.R. n. 66 del 19 Gennaio 2018 “La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia”):

1.	Indicazioni nutrizionali (Linee Guida pagg. 11-12) Composizione della giornata alimentare: pasti somministrati e relativi orari.
2.	Tipologia delle materie prime (Linee Guida pagg. 22-30) Elenco delle caratteristiche merceologiche di tutti gli alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti. Eventuale presenza di capitolato e sua scadenza

3.	<p>Menù (Linee Guida pagg. 11-13 e pag. 17) I menù si intendono comprensivi di colazione, spuntini, pranzo e cena. - Menù comune rivolto agli utenti che non richiedono un trattamento dietetico particolare: articolato su almeno 4 settimane, due stagioni, con la scelta del giorno e l'elenco delle alternative sempre disponibili su richiesta/prenotazione - Dietetico (raccolta di diete standard). Prevedere la descrizione delle seguenti diete standard: a consistenza modificata, ad apporto controllato di carboidrati e lipidi, a basso contenuto di fibre e lattosio, ad alto contenuto di fibre, “rinforzata” (iper calorica).</p>
4.	<p>Grammature (Linee Guida pagg. 14-16) - Calcolo dell'apporto calorico della dieta standard in base alla tipologia di struttura, età, metabolismo basale e livelli di attività prevalenti nell'80-90% degli ospiti; - Tabella delle grammature degli alimenti utilizzati nella giornata in base al calcolo effettuato.</p>
5.	<p>Metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti all'utenza (Linee Guida pagg. 19-20) - Descrizione delle modalità organizzative ovvero: cucina in loco, pasto veicolato, multi o mono porzione, tempi tra preparazione e somministrazione (in particolare primi e secondi piatti, verdure cotte, frullati di frutta), metodi di cottura e modalità di preparazione della dieta modificata in consistenza.</p>

Luogo e data.....

Firma.....

A cura della S.O.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione - direttore dr. Aldo Savoia
Dipartimento di prevenzione
Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine

referente dietista dott.ssa Francesca Cortelazzo
telefono 0432 553977 e-mail francesca.cortelazzo@asuiud.sanita.fvg.it