

REGIONE PIEMONTE

AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE DI CUNEO

S.C. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA

ALLEGATO N. 2

CONVENZIONE SERVIZIO RISTORAZIONE 2025-2026

DIETETICO OSPEDALIERO

DIETETICO OSPEDALIERO

Il presente documento Allegato 2 – Dietetico Ospedaliero, riporta il Prontuario Dietoterapico dell’Azienda Ospedaliera Santa Croce e Carle, suddiviso in Dietetico Ospedaliero adulti e Dietetico Ospedaliero pediatrico.

Il testo è stato redatto in conformità alle direttive indicate dal Ministero della Salute nelle “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale” del 2011, aggiornate nel 2021 (“Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”) e delle “Proposte Operative per la ristorazione ospedaliera e assistenziale della Regione Piemonte del 2024.

DIETETICO OSPEDALIERO ADULTI

Il Dietetico Ospedaliero adulti è la raccolta di diete standardizzate a composizione bromatologica nota che devono essere disponibili in una struttura ospedaliera. Esso si compone di:

- **Vitto comune:** soddisfa le esigenze nutrizionali dei pazienti che non richiedono un trattamento dietetico specifico (in questo caso si utilizzeranno le Diete Standard e le Diete *ad personam*). Il Vitto Comune viene fornito dalla Cucina Generale e consente al paziente di poter effettuare scelte tra le preparazioni e gli alimenti proposti dai menù del giorno e alcune alternative fisse. Sono inoltre previste alcune alternative per soddisfare esigenze etico-religiose e/o culturali (menù vegetariano, musulmano).
- **Diete Standard:** sono destinate a soggetti con esigenze specifiche per le quali sono indicate modificazioni dietetiche rispetto al Vitto Comune, ma che non richiedono formulazioni dietetiche personalizzate.
Le Diete Standard vengono fornite in parte dalla Cucina generale con l’impiego dei menù del Vitto Comune, altre vengono invece allestite dalla Cucina Dietetica che utilizza il proprio menù: in quest’ultimo caso il paziente non può effettuare scelte in quanto il menù è unico.
- **Diete *ad personam*:** schemi dietoterapeutici personalizzati per pazienti con problematiche nutrizionali complesse che necessitano di schemi individuali. Le *Diete ad personam* vengono allestite dalla Cucina Dietetica secondo le indicazioni della SC Dietetica e Nutrizione Clinica dell’AO S. Croce e Carle, prevedendo grammature e/o alimenti e/o modalità di allestimento specifiche. I menù possono avere la medesima struttura di quelli utilizzati per le altre diete, oppure, in base alle esigenze dei pazienti cui sono destinati, possono avere composizione variabile.

I menù del Dietetico Ospedaliero, strutturati con una ciclicità di 2 settimane e articolati in 2 stagioni (autunno-inverno e primavera-estate), vengono elaborati in collaborazione con la SC Dietetica e Nutrizione Clinica sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- Garantire, se non diversamente richiesto, i nutrienti atti a soddisfare i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (LARN) raccomandati per la popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU 2014);
- Rendere facilmente evidente e comprensibile la presenza di tutti gli allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25/10/11; è necessario attenersi al D.lgs. 114 del 8/2/06 che ha recepito le direttive 2003/89 CE, 2004/77 CE, 2005/63 CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, meglio note come “direttive allergeni”.

DIETETICO OSPEDALIERO PEDIATRICO

Il Dietetico Ospedaliero pediatrico deve soddisfare le esigenze di una fascia di età ampia ed eterogenea da 0 a 17 anni. Nei primi mesi di vita il latte materno è l'alimento ideale e preferibilmente esclusivo per il neonato e il lattante; con il divezzamento si passa all'introduzione graduale di cibi solidi, fino a pasti paragonabili per varietà a quelli degli adulti ma con porzioni adeguate all'epoca di vita.

Il Dietetico Ospedaliero pediatrico deve soddisfare tre diverse esigenze nutrizionali.

- **Vitto comune pediatrico:** allestimento di menù e porzioni che siano adeguati alla fascia di età e alla copertura dei fabbisogni con apporto equilibrato di nutrienti. Come per il Dietetico Ospedaliero adulti, soddisfa le esigenze nutrizionali dei pazienti che non richiedono un trattamento dietetico specifico (in questo caso si utilizzeranno le Diete Standard e le *Diete ad personam*).

Il Vitto Comune viene fornito dalla Cucina Generale e consente al paziente di poter effettuare scelte tra le preparazioni e gli alimenti proposti dai menù del giorno e alcune alternative fisse. Sono inoltre previste alcune alternative per soddisfare esigenze etico-religiose e/o culturali (menù vegetariano, musulmano).

- **Diete Standard:** analogamente al Dietetico ospedaliero adulti, sono destinate a soggetti con esigenze specifiche per le quali sono indicate modificazioni dietetiche rispetto al Vitto Comune, ma che non richiedono formulazioni dietetiche personalizzate.
- **Diete ad personam:** schemi dietoterapeutici personalizzati per pazienti con problematiche nutrizionali complesse che necessitano di schemi individuali. Le *Diete ad personam* vengono allestite dalla Cucina Dietetica secondo le indicazioni della SC Dietetica e Nutrizione Clinica dell'AO S. Croce e Carle, prevedendo grammature e/o alimenti e/o modalità di allestimento specifiche. I menù possono avere la medesima struttura di quelli utilizzati per le altre diete, oppure, in base alle esigenze dei pazienti cui sono destinati, possono avere composizione variabile.

VITTO COMUNE

Composizione bromatologica media	
Calorie	1800-2200
Proteine	circa 16-18% delle calorie totali
Lipidi	circa 30-34% delle calorie totali
Glucidi	circa il 50-54% delle calorie totali

STRUTTURA DEL MENÙ GIORNALIERO PER IL VITTO COMUNE

COLAZIONE	
1 scelta tra	Latte intero* o Yogurt (su richiesta nei generi extra)
1 scelta tra	Caffè o Tè
1 scelta tra	Fette biscottate (comuni o integrali) o Biscotti (comuni, senza zucchero, Biscotti prima infanzia) o Grissini
1 scelta tra	Zucchero o Dolcificante
1 scelta tra	Marmellata o Miele o Formaggino
	<i>* Per particolari necessità, legate alle patologie del degente, potrà essere fornito Latte delattosato o di soia, previa richiesta da parte della S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica</i>
PRANZO	
Primi piatti 1 scelta tra: 2 variabili 7 fissi	Primo asciutto elaborato del giorno o Zuppa/Minestra del giorno Pastina in brodo o Semolino** o Pasta/Riso in bianco o Passato di verdura o Brodo vegetale o Pasta al pomodoro
Secondi piatti 1 scelta tra: 2 variabili 6 fissi	Secondo del giorno o Secondo del giorno morbido Legumi o Formaggio o Frullato di carne o Prosciutto cotto o Pollo lesso o Polpette
Contorni 1 scelta tra: 2 variabili 3 fissi	Piatto del giorno crudo o Piatto del giorno cotto Verdura lessa (carote, patate e zucchine) o Verdura frullata o Purè di patate
Dessert 1 scelta tra	Frutta fresca di stagione o Frutta cotta o Mousse di frutta o Budino o Yogurt (naturale o alla frutta) o Succo di frutta
Panetteria 1 scelta tra	Pane comune o integrale o Grissini
Condimenti	Olio - Sale – Grana

CENA	
Primi piatti oppure 1 scelta tra 7 fissi	Minestra/Zuppa del giorno Pastina in brodo o Semolino** o Pasta/Riso in bianco o Passato di verdura o Brodo vegetale o Caffè latte
Secondi piatti oppure 1 scelta tra 6 fissi	Secondo del giorno Formaggio o Frullato di carne o Prosciutto cotto o Pollo lesso o Pesce o Polpette
Contorni 1 scelta tra: 2 variabili 3 fissi	Piatto del giorno crudo o Piatto del giorno cotto Verdura lessa (carote, patate e zucchine) o Verdura frullata o Purè di patate
Dessert 1 scelta tra	Frutta fresca di stagione o Frutta cotta o Mousse di frutta o Budino o Yogurt (naturale o alla frutta) o Succo di frutta
Panetteria 1 scelta tra	Pane comune o integrale o Grissini
Condimenti	Olio – Sale – Grana

** Integrare con 10 g in più di olio e 10 g in più di Parmigiano o Grana
RAZIONI "DIETA COMUNE" DEGENTI

GRAMMATURA DELLE PORZIONI STANDARD

COLAZIONE	Porzione
Latte intero o delattosato o di soia	200 g
Caffè o Tè	q.b.
Zucchero / Dolcificante	10 g / 1 g (monoporzione)
Fette biscottate (comuni o integrali) e Grissini	30 g (2 monoporzioni)
Biscotti comuni /Biscotti senza zucchero	25 g (monoporzione)/ 30 g
Marmellata o Miele o Formaggino	25 g (monoporzione)
PRANZO E CENA	Porzione
Primi piatti	
Cereali per primi piatti (pasta, riso, orzo, ecc...):	
- asciutti	80 g*
- in brodo, nel passato o minestrone	40 g*
Paste ripiene fresche:	
- asciutte	150 g*
- in brodo	60 g*
Gnocchi di patate	200 g*
Gnocchi alla romana	250 g
Farina per polenta	80 g*
Semolino	30 g*
Legumi secchi	
- per minestre con pasta	30 g*
- per minestre	50 g*
Secondi piatti	
Carni bianche o rosse	
- senza l'osso	130 g*
- con l'osso	160 g*
Pollo a quarti	200-250 g*
Flan di carne	130 g*
Prosciutto cotto o altri Affettati	80 g
Pesce	150 g*
Uova	n. 2
Formaggi:	
- Ricotta	150 g
- altro	100 g
Flan di verdura e formaggio/Medaglioni di legumi	150 g*
Omogeneizzati di carne, pesce o formaggio	80 g
Contorni	
Verdura cruda, Verdura cotta o frullata (peso a cotto) o Purè di patate	150 g
Insalata cruda	100 g
Dessert	
Frutta fresca intera / Mousse di frutta	200 g/100 g
Yogurt	125 g
Budino	150 g
Succo di frutta	125 ml
Omogeneizzati di frutta	80 g
Panetteria	
Pane comune o integrale	60 g
Grissini	45 g (monoporzione)
Condimenti	
Olio a pasto	20 g (per primi piatti e contorni)
Grana a pasto	5 g (monoporzione)
Sale	1 g (monoporzione) per verdure crude

(*Peso a crudo al netto degli scarti)

Livelli Minimi di Presenza degli alimenti nei Menù settimanali

Nella predisposizione dei menù settimanali per i piatti del giorno dovranno essere rispettati i livelli minimi di presenza di alcuni alimenti, come indicato in tabella:

Tabella “Frequenze di consumo settimanale degli alimenti”

	<i>Frequenza/settimana</i>
PRIMI PIATTI	
Pasta ripiena (tortellini, agnolotti, ecc)	non meno di 2 volte
Pasta all'uovo	non meno di 2 volte
Gnocchi di patate/ gnocchi alla romana	non meno di 1 volta/15 gg
Pasta farcita (lasagne, pasta al forno)	non meno di 1 volta/15 gg
Polenta nel menù invernale	non meno di 1 volta
SECONDI PIATTI	
Carni bovine	non meno di 2 volte
Carne avicola pollo	non meno di 3 volte
Carne avicola tacchino	non meno di 2 volte
Carne suina	non più di 2 volte
Secondi Piatti a base di coniglio	non meno di 1 volta
Pesce	non meno di 3 volte
Secondi Piatti di legumi (es. polpette, hamburger o altre preparazioni)	non meno di 3 volte
Preparazioni varie (es. torte salate, quiche , frittate ecc.) a base di uova	non più di 1 volta

Per le diete Standard e ad personam rimangono le indicazioni attualmente in uso