



Cofinanziato
dall'Unione europea

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PROGETTO NAZIONALE DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Protocollo di gestione alunno/a con celiachia

1. Premessa

La celiachia è una malattia cronica di natura autoimmune che richiede una dieta totalmente priva di glutine. La scuola, in quanto luogo di crescita, apprendimento e socializzazione, ha il dovere di garantire condizioni di sicurezza, salute e inclusione per gli alunni con tale patologia, nel rispetto della Legge 123/2005 e delle linee guida ministeriali e sanitarie.

2. Obiettivi del protocollo

- Garantire la somministrazione di pasti sicuri e privi di glutine.
- Prevenire ogni forma di contaminazione alimentare.
- Assicurare la piena partecipazione dell'alunna a tutte le attività scolastiche.
- Favorire un clima inclusivo e rispettoso delle differenze.

3. Documentazione

- Certificazione medica specialistica (Centro di riferimento per la celiachia).
- Richiesta scritta della famiglia alla scuola per l'attivazione della dieta speciale.
- Comunicazione formale della scuola alla ditta di ristorazione/Comune/ATS.

4. Organizzazione dei pasti

- I pasti senza glutine vengono preparati e confezionati separatamente dalla ditta di ristorazione.
- Devono essere consegnati in contenitori sigillati e riconoscibili.
- Il personale addetto deve utilizzare stoviglie e posate dedicate e lavate accuratamente.
- È vietato lo scambio di cibi tra gli alunni.

5. Gestione delle merende scolastiche o ricreazioni condivise

- La famiglia dell'alunno con celiachia fornirà una merenda alternativa sicura senza glutine, garantendo all'alunna la possibilità di partecipare in maniera serena e inclusiva.
- Gli insegnanti vigileranno per evitare contaminazioni accidentali.

6. Attività didattiche e laboratoriali

- In caso di utilizzo di farine, paste modellabili o alimenti nei laboratori, verranno utilizzati materiali alternativi senza glutine.
- Gli insegnanti informeranno preventivamente la famiglia su attività a rischio.

7. Formazione e informazione

- Il personale docente, ATA e di mensa sarà informato sulle caratteristiche della celiachia e sulle norme basilari per la sicurezza alimentare.
- Agli alunni della classe sarà proposto un percorso di educazione alla salute e all'inclusione, con linguaggio semplice e rispettoso.

8. Emergenze

- L'ingestione accidentale di glutine non determina reazioni immediate gravi (non è un'allergia), ma può provocare danni intestinali.
- In caso di sospetto episodio, l'insegnante informerà tempestivamente la famiglia.
- Verrà redatto un registro interno per segnalare eventuali incidenti.

9. Monitoraggio

Il protocollo sarà verificato periodicamente dal team docente e dal dirigente scolastico insieme alla famiglia, al fine di aggiornarlo in base alle necessità.

10. Allegati

- Certificazione medica
- Richiesta della famiglia
- Menù senza glutine fornito dalla ditta di ristorazione

Firma del Dirigente scolastico: _____
Firma dei genitori/tutori: _____
Firma del responsabile mensa: _____