

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.....
 Num. telefono..... Mail.....
 PEC.....
 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 (vd Linee Guida pagg. 11-12) Composizione della giornata alimentare: pasti somministrati e relativi orari.
2.	Tipologia delle materie prime (vd Linee Guida pagg. 22-30) Elenco delle caratteristiche merceologiche di tutti gli alimenti e bevande utilizzati per la preparazione dei pasti
3.	Menù (vd 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).

4.	<p>Grammature (vd Linee Guida pagg. 14-16)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apporto calorico della dieta standard calcolata in base a tipologia di struttura, età, metabolismo basale e livelli di attività prevalenti nell'80-90% degli ospiti; - Tabella delle grammature degli alimenti utilizzati nella giornata.
5.	<p>Metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti all'utenza (vd Linee Guida pagg. 19-20)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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).

Luogo e data.....

Firma.....

<p><i>Informazioni rese dall' Amministrazione competente in applicazione della normativa sul procedimento amministrativo ed in materia di tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - Amministrazione competente: A.S.U.G.I. - Oggetto del procedimento: 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. - Ufficio e persone referenti per la pratica: tecnico della prevenzione dott. Giulio Barocco e dietista dott.ssa Tiziana Longo (area giuliana), dietista dott.ssa Rosa Padovano (area isontina) - Ufficio in cui si può prendere visione degli atti: via de' Ralli, 3 Trieste per l'area giuliana; Via V. Veneto, 169 Gorizia per l'area isontina - Tipo dei dati personali trattati/ contenuti nella domanda: dati essenziali affinché l'Ufficio addetto all'istruttoria possa svolgere le proprie attività istituzionali che non possono essere adempiute mediante il trattamento dei dati anonimi o di dati personali di natura diversa, con l'esclusione del trattamento dei dati sensibili. - Controllo sulla veridicità delle dichiarazioni e delle autocertificazioni ricevute dall'Ufficio addetto all'istruttoria: attività limitata ad un campione scelto mediante un sistema di ricerca casuale.