



SOPRALLUOGO NUTRIZIONALE NEL LOCALE CONSUMO PASTI

Data	30/11/2017
Anagrafica Struttura	Refettorio di: <input checked="" type="checkbox"/> nido <input type="checkbox"/> scuola dell'infanzia <input type="checkbox"/> scuola primaria <input type="checkbox"/> secondaria di 1° <input type="checkbox"/> secondaria di 2° <input type="checkbox"/> ospedale <input type="checkbox"/> RSA <input type="checkbox"/> Altra struttura Tipologia struttura: <input checked="" type="checkbox"/> pubblica per la struttura <input checked="" type="checkbox"/> privata/paritaria Denominazione EMANUELA SETTI CARRARO Via GALVANI, 1 Comune VIGNATE Telefono 029567523 E-mail /PEC istruzione1@comune.vignate.mi.it

Organizzazione	Gestione del servizio di ristorazione: <input type="checkbox"/> diretta <input type="checkbox"/> indiretta <input checked="" type="checkbox"/> mista Gestore del servizio di preparazione dei pasti: GEMEAZ ELIOR Gestore del servizio di distribuzione GEMEAZ ELIOR Denominazione GEMEAZ ELIOR Via VENEZIA GIULIA, 5/A Comune MILANO CAP Addetti alla distribuzione: n° presenti 2 + 9 EDUCATORI Numero pasti distribuiti: n° massimo 57 n° odierno 42 Pasti vengono consegnati in legame CALDO Orario arrivo pasti 11.30 Orario inizio consumo pasti ... 11.30 Presenza di più turni: / Modalità di distribuzione dei pasti Al tavolo
-----------------------	---

Campo del controllo	Collettività Infantile	Scolastica	Ospedaliera	Assistenziale	Aziendale
	X				

1	VERIFICA DOCUMENTALE	SI	NO	NV (non valutabile)
1.1	E' presente il menu base	X		
1.2	Valutazione del menu secondo i criteri ATS			Vedi parere
1.3	Il menu è stato precedentemente valutato	X		
1.4	Sono presenti utenti con esigenze diete etico - religiose Se si, n°..... 1	X		
1.5	Sono presenti menu per diete etico -religiose		X	
1.6	Sono presenti utenti con esigenze diete-terapiche Se si, n° 4	X		



1.7	Sono presenti menu per diete speciali		X	
1.8	Questi menu sono redatti da personale qualificato			X
1.9	E' presente documentazione inerente la gestione delle diete speciali	X		

OSSERVAZIONI: Non sono stati redatti menù specifici riguardo la dieta etico -religiosa e le diete speciali .

2	VERIFICA SUL CAMPO	SI	NO	NV
2.1	Il menu della giornata corrisponde al menù previsto	X		
2.2	Se no, le variazioni sono nutrizionalmente adeguate			
2.3	Le diete speciali, verificate a campione, sono conformi al menu previsto	X		
2.4	La modalità di somministrazione delle diete speciali, verificata a campione, è adeguata	X		
2.5	Esiste un sistema di monitoraggio dell'accettabilità del pasto	X		
2.6	Sono attuate iniziative per ridurre lo spreco alimentare Se sì, quali CAMBIO RICETTA			
2.7	Il personale risulta formato sulla modalità di porzionatura	X		
2.8	Modalità distribuzione Frutta <input checked="" type="checkbox"/> Spuntino metà mattina <input type="checkbox"/> Dopo pasto <input checked="" type="checkbox"/> Merenda <input type="checkbox"/> Altra modalità			
2.9	Modalità distribuzione pane DOPO IL SECONDO PIATTO			
2.10	Modalità distribuzione verdura <input checked="" type="checkbox"/> come contorno <input checked="" type="checkbox"/> Inizio pasto <input type="checkbox"/> Altra modalità			
2.12	Valutazione accettazione del pasto			
	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/ Dessert
	PASTA AL PESTO	TORTINO DI VERDURA	INSALATA	
	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA
	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA
	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> PR
	<input type="checkbox"/> TR	<input type="checkbox"/> TR	<input type="checkbox"/> TR	
IG tra 75 % e 100 % piatto totalmente accettato TA - IG tra 50 % e 74 % piatto parzialmente accettato PA - IG tra 25 % e 49 % piatto parzialmente rifiutato PR - IG tra 0 % e 24 % piatto totalmente rifiutato TR Rif. Linee guida Regione Lombardia per la ristorazione scolastica anno 2002 - Scheda C				

3	MATERIE PRIME VERIFICATE	SI	NO	NV
3.1	Viene servito pane a ridotto contenuto di sale (inferiore/ pari a 1,7% di sale riferito alla farina)	X		
3.2	Viene utilizzato sale iodato	X		
3.3	Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva come condimento	X		
3.4	Viene proposto pane integrale / ai cereali		X	
3.5	Viene utilizzata: <input checked="" type="checkbox"/> Acqua minerale in bottiglia <input type="checkbox"/> Acqua di rete			
3.6	Stoviglie: <input checked="" type="checkbox"/> Sono usati piatti bicchieri e posate riutilizzabili <input type="checkbox"/> si usano prodotti a perdere			

Melzo, 20 dicembre 2017

ASSISTENTE SANITARIA

Raffaella Zanarelli

rzanarelli@ats-milano.it tel.02-92654938

DIETISTA

Brambilla Franca

fbrambilla@ats-milano.it tel 0292654886

