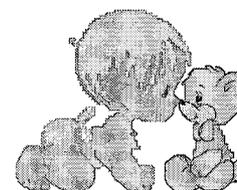




MENU' del Nido

12- 36 mesi

2° edizione



DATA: 30 novembre 2017

COMUNE: VIGNATE

NIDO: COMUNALE "EMANUELA SETTI CARRARO"

REFERENTE comunale BUZZI ANNA

COORDINATRICE del nido: VILONE SARA (soc. COOP CITTA' DEL SOLE)

Azienda di ristorazione: MASCHERETTI SANTINA (GEMEAZ)

Mail: istruzione1@comune.vignate.mi.it

CHI HA SEGUITO LA RILEVAZIONE: Vilone Sara(Coordinatrice del Nido) Zanarelli Raffaella e Franca Brambilla (Ats) , Buzzi Anna (referente comunale), Mascheretti Santina (azienda di ristorazione Gemeaz)

Attenzione! Ogni alimento INTRODOTTO AL NIDO, deve essere prima testato a casa

Parte A: frequenza degli alimenti previsti nel menù

In presenza di situazioni diverse da quelle presenti in griglia, verrà fatta una media

ALIMENTI	PUNTEGGIO
I menù che prevedono frutta fresca (almeno per 3 su 4 sett.)	
5 volte/ settimana	10
4 volte / settimana	7
3 volte/ settimana	3
Meno di 3 volte / settimana	0
I menù che prevedono verdura fresca (almeno per 3 su 4 sett.)	
5 volte / settimana	10
4 volte / settimana	7
3 volte / settimana	3
Meno di 3 volte/ settimana	0
Offerta di varietà di verdura di stagione (presenza nei primi piatti, varietà /mese)	+2
I menù che prevedono PATATE come contorno	
Mai /Al massimo 3 volte al mese abbinare al piatto unico	10
Al massimo 1 volta / mese non abbinare al piatto unico	7
2- 3 volte / mese non abbinare al piatto unico	5

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

UOC I.A.N. UOS Melzo

Via Mantova n. 10 - Melzo 20066 - Tel.02/92654805-06 Fax 02/92654804

PEC: sian@pec.aslmi2.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 19 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969

4 volte / mese non abbinate al piatto unico	3
+ di 4 volte / mese non abbinate al piatto unico	0
I menù che prevedono l'uso di più tipi di cereali (orzo, farro, miglio, mais, avena, frumento, riso, grano saraceno) che devono essere presenti almeno 2 volte ciascuno	
Nel mese sono presenti 5 tipi di cereali diversi	10
Nel mese sono presenti 4 tipi di cereali diversi	9
Nel mese sono presenti 3 tipi di cereali diversi	7
Nel mese sono presenti 2 o meno tipi di cereali	0
I menù che prevedono il pesce surgelato / congelato	
4 volte o più al mese	10
3 volte/ mese	8
Meno di 3 volte/mese	0
almeno 3 varietà/mese	+2
I menù che offrono la carne rossa (inclusa quella di vitello e di maiale)	
2-3 volte / mese	10
4 volte / mese	5
+ di 4 volte al mese o meno di 2 volta al mese	0
I menù che offrono la carne bianca (animali da cortile)	
3-4 volte / mese	10
5 volte /mese	5
meno di 3 volte al mese o + di 5 volte/mese	0
I menù che offrono le uova solo o come ingredienti principale	
2-3 volte/ mese	10
4 volte / mese	5
+ di 4 volte/mese o meno di 2 volta/mese	0
I menù che offrono i legumi come fonte proteica principale	
4 volte o più / mese	10
3 volte/mese	8
- di 3 volte/mese	3
mai	0
almeno 3 varietà	+2
I menù con l'offerta di affettato	
mai	10
1 volta/mese	5
+ volte/mese	0
I menù che prevedono la distribuzione di formaggio (tipologia come specificato nella parte B) come secondo piatto	
2-3 volte/mese	10
4 volte /mese	3
+ di 4 volte/mese o - di 2 volte / mese	0

I menù che offrono piatti unici	
3 volte su due settimane o +	10
1 volta /settimana	8
1 volta ogni 2 settimane	5
1 volta / mese o mai	0
I menù che prevedono nella merenda del mattino la distribuzione di frutta (spremuta,in macedonia,frullata, fresca) al massimo una volta alla settimana sostituita con i seguenti generi :yogurt intero o con l'aggiunta di frutta a pezzi,biscotti secchi, latte intero fresco, frutta secca, pane speciale con olive, con uvette, noci, crackers non salati	
5 volte alla settimana	10
Tutti i gg del mese eccetto 1	7
Tutti i gg del mese eccetto 2 o +	0
I menù che prevedono la distribuzione di dessert (proposti a fine pranzo oltre alla frutta). Previsti per festeggiare i compleanni e solo se prodotti nel centro cottura	
Da 0 a 1 volta/mese	10
Più di 1 volte/mese	0

In caso di post- scuola

I menù che nella merenda del pomeriggio prevedano la distribuzione di frutta (spremuta,in macedonia,frullata, fresca), yogurt intero o con l'aggiunta di frutta,biscotti secchi, latte intero fresco, dolci prodotti dal centro cottura, pane con cioccolato fondente,marmellata, frutta secca, budino prodotto nel centro cottura, pane speciale con olive, con uvette, noci, pane e stracchino, bruschetta con pomodoro, pane e ricotta e cacao in polvere o cannella o con scaglie di cioccolato. O altre merende che contengano pochi grassi, non contengano grassi idrogenati, poco zucchero semplice e non siano prodotti confezionati	
5 volte alla settimana	10 punti
4 volte alla settimana	8 punti
meno/uguale a 3 volte alla settimana	0 punti

TOT. PUNTI 149

Legenda

Da 156 a 136 punti: OTTIMO

Da 135 a 116 punti: BUONO

Da 115 a 86 punti: DISCRETO

Da 85 a 74 punti: SUFFICIENTE

Da 73 a 0 punti: INADEGUATO

Il menù da voi proposto rappresenta un buon equilibrio delle sostanze nutritive e delle loro frequenze, facendo un confronto con la valutazione "Menù del nido" del 10 dicembre 2015 è stato attuato un miglioramento rispetto la carne bianca, ridotta a 4 volte al mese. Si rinnova il suggerimento, che avevamo proposto relativamente al **pesce** di inserire altre varietà oltre al merluzzo.

Inoltre la recente revisione dei LARN 2014 riporta, rispetto alla versione precedente, la riduzione del fabbisogno proteico per tutte le fasce di età, partendo dalla primissima infanzia. Si suggerisce, come azione di miglioramento, di proporre non più di una volta a settimana l'offerta di carne, privilegiando quella bianca rispetto alla carne rossa. Pertanto nella prima, seconda e quarta settimana sostituire una porzione di carne a favore di legumi o pesce. Considerando l'importanza di non eccedere nella quota proteica è opportuno non aggiungere formaggio grattugiato ai primi piatti.

Parte B -Caratteristiche qualitative delle derrate previste dal capitolato d'appalto

QUALITA' DEGLI ALIMENTI	PUNTEGGIO
latte intero fresco di alta qualità	10
Latte intero fresco	8
latte UHT	5
latte in polvere o condensato	0
Prodotto italiano	+1
YOGURT	
Yogurt naturale o con aggiunta di frutta senza additivi da latte intero	10
Yogurt additivati	0
Yogurt bio senza additivi	+1
Prodotto italiano	+1
FORMAGGI	
Formaggi freschi / stagionati senza sali di fusione o additivi (con esclusione di lisozima)	10
Formaggi freschi / stagionati con sali di fusione o additivi	0
Prodotto italiano	+1
CEREALI	
Cereali integrali di produzione biologica	10
Cereali non integrali di produzione biologica	9
Cereali integrali di produzione tradizionale	5
Cereali non integrali di produzione tradizionale	0
Alimento in uso in cucina diverso da quello previsto dal capitolato	-5
	-0,5
PESCE	
Pesce surgelato di almeno 3 varietà	10
Pesce surgelato meno di 3 varietà	9
Pesce sia surg./ cong ma > surgelato	7
Pesce prevalentemente congelato	3
Pesce conservato / prefritto / preconfezionato	-5
CARNE	
Carne rossa refrigerata	10
Carne rossa refrig. e surg. ma > refrigerata	7
Carne rossa prevalentemente surgelata	5
Carne rossa prevalentemente congelata	3
Carne conservata/ manipolata non dal centro cottura	-5
ALTRA CARNE	
Carne bianca refrigerata	10

Carne bianca refrig. e surg. ma > refrigerata	7
Carne bianca surgelata	5
Carne bianca prevalentemente congelata	3
Carne conservata/ manipolata non dal centro cottura	-5
Uova fresche o pastorizzate – allevamenti a terra /bio	10
Uova fresche o pastorizzate	8
Uova liofilizzate	0
Legumi secchi o freschi o surgelati di origine biologica	10
Legumi secchi o surgelati di produzione tradizionale	7
Legumi in scatola	0
Verdura solo fresca	10
Verdura prevalentemente fresca	7
Verdura prevalentemente surgelata	0
Se bio	+1
Se di stagione	+1
Prodotto italiano	+1
Frutta solo fresca	10
Frutta in scatola / mousse/ anche surgelata	0
Se bio	+1
Se di stagione	+1
Prodotto italiano	+1
Olio extra vergine d'oliva di origine biologica	10
Olio extra vergine d'oliva di produzione tradizionale Alimento in uso in cucina diverso da quello previsto dal capitolato	8 -5
Olio mono seme	5
Olio di semi vari	-5
Sughi preparati nel centro cottura	10
Sughi pronti all'uso senza l'aggiunta di additivi	0
Sughi pronti all'uso con l'aggiunta di additivi	-5
Patate fresche	10
Patate surgelate/ 4° gamma	5
Patate in fiocchi	0
Brodo prodotto dal centro cottura senza l'aggiunta di insaporitori	10
Brodo prodotto dal centro cottura con l'aggiunta di insaporitori	-5
Pane a basso contenuto di sodio come da indicazioni regionali	10
Pane comune	0
Pane integrale, preferibilmente a basso contenuto di sodio	+1
Pane biologico	+2

Parmigiano Reggiano	10
Grana Padano	8
MIX di formaggi grattugiati	-5
Sale marino iodato	5
Sale marino comune / salgemma	0

TOT. PUNTI 163,5

Differenze rilevate tra i generi alimentari in uso in cucina e quelli previsti dal capitolato:

Per ogni genere in uso diverso dal capitolato togliere 5 punti

Legenda

Da 188 a 178 punti: OTTIMO

Da 177 a 160 punti: BUONO

Da 159 a 130 punti: DISCRETO

Da 129 a 95 punti: SUFFICIENTE

Sotto i 94 punti: INADEGUATO

Nel corso della nostra visita in cucina sono stati rilevati alcuni generi alimentari in uso e presenti nell'area di stoccaggio, non previsti da capitolato (olio extravergine di oliva e pasta non di origine biologica).

PARTE C –Elementi di un nido promotore di educazione alimentare

Presenza di menù stagionali:	PUNTEGGIO
Menù mensili	10
articolato su 4 stagioni	8
articolato su 3 stagioni	4
articolato su 2 stagioni	0
Il pane viene servito dopo il primo piatto?	
SI	10
NO	0
Almeno qualche volta durante l'anno scolastico è prevista la distribuzione di verdure prima del primo piatto?	
SI	10
NO	0
Esiste una commissione mensa attiva	
SI	10
NO	-5
Si prevede per i componenti della Commissione Mensa una formazione specifica	
SI a tutti, è la condizione per far parte della Commissione Mensa	10
SI per la maggior parte	8
SI la metà dei componenti	0
NO non è prevista	0
Si prevede che i componenti delle Commissioni Mensa accedano ai locali Cucina e possano recarsi in tutti i refettori che servono i nidi	

del Comune	
SI	10
NO	0
Le Commissioni Mensa/ le educatrici utilizzano una scheda per rilevare gli scarti	
SI	10
NO	0
La direzione del nido adotta azioni migliorative per la diminuzione degli scarti	
SI	10
NO	0
E' curata la presentazione del piatto da parte del personale dell'Azienda di Ristorazione	
SI	10
NON sempre	5
NO non è prevista	0
E' previsto per i piccoli con un menù particolare (vegetariani motivi religiosi) delle variazioni appetibili, varie e salutari?	
SI	10
NO – NON sempre	0
In occasione di compleanni, carnevale, Natale, Pasqua è permesso ai piccoli portare dolci da casa?	
NO	10
SI	0
Gli educatori consumano il pasto seduti allo stesso tavolo dei propri piccoli?	
SI	10
NO	- 5
Le educatrici consumano gli stessi alimenti dei piccoli?	
SI	10
NO	- 5
L'asilo pubblicizza con le famiglie che l'educazione alimentare è promossa nel nido?	
SI	10
NO	0
Il nido richiede il Parere Nutrizionale al servizio SIAN?	
SI, più volte all'anno da due a quattro	10
SI, una volta all'anno	5
SI ma non regolarmente o mai	0

Pensate di realizzare di un orto a scuola come punto di partenza per un progetto di educazione alimentare e ambientale	
SI	
NO	

TOT. PUNTI 124

Legenda

Da 150 a 135 punti: OTTIMO

Da 134 a 115 punti: BUONO

Da 114 a 100 punti: DISCRETO

Da 99 a 75 punti: SUFFICIENTE

Sotto i 75 punti: INADEGUATO

Si suggerisce di predisporre menù specifici sia per le diete etico-religiose che per le dietoterapie, questo al fine di offrire variazioni appetibili, varie e salutari.

PARTE D –Sostenibilità

I mezzi di trasporto derrate	PUNTEGGIO
Sono a basso impatto ambientale (GPL, Metano, Elettrici, Ibrido)	10
Non sono a basso impatto ambientale	0
Viene usata abitualmente l'acqua di rubinetto?	
SI	10
NO	0
Uso di prodotti per la pulizia di tipo ecologico	
SI, sono scelti prodotti a basso livello di inquinanti	10
NO	0
Stoviglie riutilizzabili	
Sono usati piatti bicchieri e posate riutilizzabili	10
NO si usano prodotti a perdere	0
Imballaggi delle derrate alimentari	
Sono scelti alimenti con un limitato volume di imballaggio	10
NO	0

TOT. PUNTI 30

Legenda

Da 50 a 40 punti: OTTIMO

Da 39 a 30 punti: BUONO

Da 29 a 20 punti: DISCRETO

Da 19 a 0 punti: INADEGUATO

Melzo, 20 dicembre 2017

UOC IAN UOS MELZO

ASSISTENTE SANITARIA

Raffaella Zanarelli

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



DIETISTA

Brambilla Franca

fbrambilla@ats-milano.it tel.0292654836

