



SOPRALLUOGO NUTRIZIONALE NEL LOCALE PREPARAZIONE PASTI	
Data	30/11/2017
Anagrafica Struttura	<p><input checked="" type="checkbox"/> Centro Cottura <input type="checkbox"/> Cucina presso :</p> <p><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°</p> <p><input type="checkbox"/> Ospedale <input type="checkbox"/> RSA <input type="checkbox"/> Altra struttura</p> <p>Tipologia di Struttura : <input checked="" type="checkbox"/> pubblica <input checked="" type="checkbox"/> privata /paritaria</p> <p>Denominazione " EMANUELA SETTI CARRARO "</p> <p>Via GALVANI, 1 Comune VIGNATE</p> <p>Telefono 029567523 E-mail /PEC istruzione1@comune.vignate.mi.it</p>
Organizzazione	<p>Gestione del servizio di ristorazione: <input type="checkbox"/> diretta <input checked="" type="checkbox"/> indiretta <input type="checkbox"/> mista (= gestione in appalto di alcune fasi)</p> <p>Gestore del servizio di preparazione dei pasti: GEMEAZ ELIOR</p> <p>Fornitore delle derrate: VARI</p> <p>Numero addetti alla preparazione: n° 2</p> <p>Numero max pasti prodotti al giorno: n° 57</p> <p>Numero pasti prodotti nella giornata 42</p> <p>Pasti prodotti per altra utenza : <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No</p>

Campo del controllo	Collettività Infantile	Scolastica	Ospedaliera	Assistenziale	Aziendale
	<input checked="" type="checkbox"/>				

1	VERIFICA DOCUMENTALE	SI	NO	NV (non valutabile)
1.1	E' presente il menù base	<input checked="" type="checkbox"/>		
1.2	Valutazione del menu secondo i criteri ATS			Vedi parere
1.3	Il menu è stato precedentemente valutato	<input checked="" type="checkbox"/>		
1.4	E' presente un ricettario coerente con il menu completo di grammature	<input checked="" type="checkbox"/>		
1.5	Sono presenti utenti con esigenze diete etico - religiose Se si, n°.....1.....	<input checked="" type="checkbox"/>		
1.6	Sono presenti menu per diete etico - religiose		<input checked="" type="checkbox"/>	
1.7	Sono presenti utenti con esigenze dieto-terapiche Se si, n° 4	<input checked="" type="checkbox"/>		



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

OSSERVAZIONI: Le grammature previste nel ricettario in dotazione della cuoca non sono aggiornate con le ultime indicazioni dei LARN – revisione 2014 – che ATS ha comunicato a tutti i nidi nel mese di dicembre 2016 con il documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Pappa al nido".

2	VERIFICA SUL CAMPO	SI	NO	NV
2.1	Menu della giornata: PASTA AL PESTO, INSALATA, TORTINO DI UOVO E RICOTTA	X		
2.2	Il menu della giornata corrisponde al menù previsto	X		
2.3	Se no, le variazioni sono nutrizionalmente adeguate			
2.4	In preparazione vengono, di massima, rispettate le grammature previste		X	
2.5	Per la preparazione dei pasti vengono utilizzate metodi di cottura nutrizionalmente adeguati (es. non vengono utilizzate le frittture, ecc)	X		
2.6	Le diete speciali, verificate a campione, nella fase di preparazione e confezionamento sono adeguate	X		
2.7	Il personale risulta formato per la corretta gestione qualitativa e quantitativa delle diete speciali	X		

OSSERVAZIONI:

3	MATERIE PRIME VERIFICATE	SI	NO	NV
3.1	Le materie prime presenti corrispondono a quelle indicate nel menu		X	
3.2	Viene utilizzato pane a ridotto contenuto di sale contenuto di sale = a < di 1,7% di sale riferito alla farina)	X		
3.3	Viene utilizzato Sale iodato	X		
3.4	Viene utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva	X		
3.5	E' presente verdura fresca o surgelata	X		
3.6	E' presente frutta fresca diversificata (almeno 3 tipi)	X		
3.7	Vengono utilizzati cereali integrali Se sì, Bio <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			

CONCLUSIONI

Nella redazione dei prossimi menù si suggerisce di indicare, che viene proposto pane a ridotto contenuto di sale (1,7%), utilizzato olio extravergine, sale iodato nella preparazione e nei condimenti dei piatti e che riportino la firma di chi li predispone.

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).

Melzo, 20 dicembre 2017

ASSISTENTE SANITARIA

Raffaella Zanarelli

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

DIETISTA

Brambilla Franca

fbrambilla@ats-milano.it tel.0292654836

