

Attività 232 - Sorveglianza Nutrizionale
VERBALE DI VERIFICA NUTRIZIONALE

Sistema Socio Sanitario



Regione Lombardia

ATS Milano
 Città Metropolitana

Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria
 UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - UOSIAN

Class. 02.03.08

Sede di via Spagliardi 19 Città PARABIAGO cap 20015. - tel 0331 498 502 fax 0031 498 535

e-mail: sianmiovest@ats-milano.it - dipartimentoprevenzione@ats-milano.it
dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede legale : Corso Italia 19 - 20122 Milano - codice fiscale e P.IVA 9320520969

VERBALE DI VERIFICA NUTRIZIONALE n° 10 del 19/09/19 ora inizio 10:50

Operatori (nominativi e qualifica)	Cognome <u>LAMPERTI</u> Nome <u>ROSSANA</u> matricola <u>1002205</u> qualifica <u>ASU</u>
	Cognome <u>NOVELLO</u> Nome <u>SALVATORE</u> matricola <u>1000423</u> qualifica <u>IP</u>
Appartenenti alla <input checked="" type="checkbox"/> UOS IAN MILANO OVEST tel 0331 162 10 91 / 92 - 02 97 973 572 Appartenenti alla <input type="checkbox"/> UOS IAN RHODENSE tel 02 49 51 04 25 mail nutrizionesianmiovest@ats-milano.it	
Obiettivo della verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Piano di Sorveglianza Nutrizionale <input type="checkbox"/> Altro
Riferimenti documentali della verifica	<input checked="" type="checkbox"/> CLARN <input checked="" type="checkbox"/> linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica <input type="checkbox"/> Altro
Dati sede oggetto della verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Cucina/ Centro Cottura <input type="checkbox"/> Refettorio Denominazione struttura <u>Scuola dell'Infanzia Statale</u> Via <u>F. GAUINA</u> Comune <u>BAREGGIO</u> Telefono <u>02/90258229</u> mail <u>MIC86700T@ISTRUZIONE.IT</u> Dati azienda di ristorazione <u>GETEAEZ ELIOR SPA</u> <u>VIA VENEZIA GIULIA S/A - MILANO</u> <u>02/390391 - P.IVA 05351490965</u> <u>GETEAEZ@LEGALMAIL.IT</u>
Responsabile del servizio/ soggetto titolare del servizio	Nome e/o ragione sociale: <u>IC STATALE PELLASCA</u> <u>Direttore Dott. ssa ZANCA MARIA GIULIA</u> (Sede legale : indirizzo, comune, P.IVA, ecc.) <u>02/9027851</u> <u>VIA MATTEOTTI 35 - BAREGGIO</u>
Presenzianti	Cognome <u>VALISI</u> Nome <u>ANNA</u> qualifica <u>INSEGNANTE REFERENTE</u> CODICE FISCALE <u>VLSMNA60M50A010E</u> <u>VLSMNA60M50A010E</u> Cognome <u>ATENE</u> Nome <u>ANNA LISA</u> qualifica <u>IMPIEGATA</u> CODICE FISCALE <u>TNANLS87L61L353Z</u> ^{MOIRA} <u>EUOR</u>
Campo della verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Verifica nutrizionale <input type="checkbox"/> Altro
Modalità della verifica	<input checked="" type="checkbox"/> Osservazione diretta <input checked="" type="checkbox"/> Interviste <input type="checkbox"/> Altro

EVIDENZE

SOPRALLUOGO NEL LOCALE PREPARAZIONE PASTI

La gestione del servizio di ristorazione è diretta indiretta mista (= gestione in appalto di alcune fasi)

Numero 3 addetti alla preparazione con qualifica di CUOCA + AIUTO CUOCA 2

Numero 230 massimo di pasti prodotti OGGI 135

NON VENGONO prodotti pasti per altra utenza

Alla scuola sono iscritti n. 167 bambini; presenti n. 100

VERIFICA DOCUMENTALE

1.1. ~~NON~~ E' presente il menù base

1.2. Il menù ~~NON~~ E' stato precedentemente valutato secondo i criteri ATS

1.3. Se si NON _____

1.4. ~~NON~~ E' presente un ricettario coerente con il menu completo di grammature

1.5. ~~NON~~ SONO presenti UTENTI con esigenze diete etico - religiose Se si, n° 4

1.6. ~~NON~~ SONO presenti MENU' per diete etico - religiose

1.7. ~~NON~~ SONO presenti UTENTI con esigenze diete-terapiche Se si, n° 3

2 UTENTI
1 UTENTE + UOVO

1.8. ~~NON~~ SONO presenti MENU' per diete speciali

1.9. I menù per DIETE SPECIALI ~~NON~~ SONO redatti da personale qualificato (DIETISTA)

1.10. ~~NON~~ E' presente documentazione inerente la gestione delle diete speciali

VERIFICA SUL CAMPO

2.1. MENU DELLA GIORNATA PASSATO DI VERDURA CON PASTA - ARZUSTA
AGU AROMI - PATATE AL FORNO - FRUTTA FRESCA

2.2. Il menù della giornata ~~NON~~ CORRISPONDE al menù previsto

2.3. Le variazioni ~~NON~~ SONO nutrizionalmente adeguate

2.4. In preparazione ~~NON~~ VENGONO, di massima, rispettate le grammature previste

2.5. Per la preparazione dei pasti ~~NON~~ VENGONO utilizzate metodi di cottura nutrizionalmente adeguati

2.6. Le diete speciali, verificate a campione, nella fase di preparazione e confezionamento ~~NON~~ SONO adeguate

2.7. Il personale ~~NON~~ RISULTA IN PARTE formato per la corretta gestione qualitativa e quantitativa delle diete speciali

MATERIE PRIME VERIFICATE

3.1. Le materie prime presenti ~~NON~~ CORRISPONDONO a quelle indicate nel menu

3.2. ~~NON~~ VIENE utilizzato pane a ridotto contenuto di sale contenuto di sale = a < di 1,7% di sale riferito alla farina)

3.3. ~~NON~~ VIENE utilizzato Sale iodato

3.4. ~~NON~~ VIENE utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva

3.5. ~~NON~~ E' presente verdura fresca o surgelata

3.6. ~~NON~~ E' presente frutta fresca diversificata (almeno 3 tipi)

3.7. ~~NON~~ VENGONO utilizzati cereali integrali SE SI ~~NON~~ SONO biologici

3.8. Osservazioni sulle caratteristiche delle materie prime

Gli alimenti, ~~NON~~ risultano adeguatamente conservati.

A campione sono state controllate le date di scadenza di alcuni alimenti che ~~NON~~ sono risultate regolari.

I locali e le attrezzature si presentano puliti

Sono in corso operazioni di preparazione alimenti

Il personale addetto alla cucina è adeguatamente abbigliato

VERBALE DI VERIFICA NUTRIZIONALE

Empty lines for notes or observations.

OSSERVAZIONI

CONCLUSIONI

Si consegnano i documenti di indirizzo per l'elaborazione dei menù

dei Nidi d'Infanzia PAPPÀ AL NIDO (Agosto 2016 ATS) e

nella ristorazione scolastica MANGIAR SANO A SCUOLA (Novembre 2016 ATS)

Per utilizzo e approvvigionamento materie prime, confrontare le indicazioni dei documenti in particolare per le grammature, l'elaborazione del menù e le proposte delle merende pomeridiane.

Empty lines for conclusions.

Si ritira copia di documentazione relativa a MENU' IN VIGORE

Si compila e consegna SCHEDA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENU SCOLASTICO

MENU ESTIVO

Ulteriori e/o eventuali comunicazioni/prescrizioni saranno trasmesse al termine della valutazione della pratica.

OSSERVAZIONI DELLA PARTE:

INFORMATIVA SULL'USO DEI DATI PERSONALI (ARTICOLO 80 DEL d.lgs. 196/2003)

Titolare del trattamento: ATS della Città di Milano, il cui legale rappresentante è il Direttore Generale pro tempore, domiciliato per la carica a Milano, Corso Italia 19. Responsabile del trattamento: le modalità di accesso all'elenco dei responsabili aziendali è l'informativa sul trattamento dei dati sono disponibili sul sito www.ats-milano.it nella sezione dedicata

Copia del presente modulo viene rilasciato alla persona che assiste alla verifica la quale si impegna a consegnarlo nelle mani del Responsabile/Titolare del Servizio.

Firma del presenziante/i

Terminato alle ore 12:55

Operatore/i ATS Città di Milano

Attività 232 – Sorveglianza nutrizionale
SCHEDA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENU SCOLASTICO

Sistema Socio Sanitario

MD002

Class. 02.03.08



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO	scuola Infanzia Fr.esco GRUINA
COMUNE	BAREGGIO

La valutazione del menu viene effettuata secondo criteri nutrizionali, basati sulle evidenze scientifiche, che tengono conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, in termini di varietà e frequenza di consumo, in un'ottica di prevenzione nutrizionale delle malattie cronico-degenerative. Sono stati individuati requisiti nutrizionali minimi e di miglioramento, come percorso da intraprendere e sviluppare con l'obiettivo di offrire menu nutrizionalmente equilibrati ed in linea con obiettivi di salute.

Documenti di riferimento: LARN IV revisione 2014; "Mangiar sano ... a scuola – documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica ", pubblicato da ATS Città metropolitana di Milano e reperibile sul sito <http://www.ats-milano.it>.

N°	REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE	P/A/NR*
1.	Menu stagionale	P
2.	Menu articolato su almeno 4 settimane	P
3.	Verdura preferibilmente di stagione almeno 1 porzione ad ogni pasto	P
4.	Frutta fresca di stagione 1 porzione ad ogni pasto	A
5.	Piatti a base di cereali ad ogni pasto, ad eccezione di quando sono presenti le patate come primo piatto	P
6.	Cereali (grano, riso, orzo, farro, mais, miglio ecc.), almeno 3 tipologie nel mese	P
7.	Pane a ridotto contenuto di sale (1,7% farina), da dichiarazione	A
8.	Patate 0-1 volta alla settimana	P
9.	Piatti a base di pesce almeno 1 volta a settimana	P
10.	Piatti a base di legumi almeno 1 volta alla settimana	P
11.	Piatti a base di carne non oltre 2 volte alla settimana, variandone la tipologia	P
12.	Piatti a base di formaggio non oltre 1 volta alla settimana	P
13.	Piatti a base di uova non oltre 1 volta alla settimana	P
14.	Grammature in linea con il documento ATS	P
15.	Olio di oliva extravergine come unico condimento, da dichiarazione	P
16.	Sale iodato, da dichiarazione	P

*Legenda: **P** requisito presente; **A** requisito assente; **NR** requisito non rilevabile

Dalla valutazione dei requisiti di base si è rilevato che il menu:

- soddisfa tutti i requisiti di base di cui ai punti 1-16;
- soddisfa in parte i requisiti di base, ad eccezione dei punti 4 - 6 - 7 - 10 - 12

Attività 232 – Sorveglianza nutrizionale
SCHEMA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENU SCOLASTICO

N°	REQUISITI NUTRIZIONALI DI MIGLIORAMENTO	P/A/NR*
1.	Cereali integrali (pasta, riso, ecc.) presenti nel menu, esplicitando se biologici <i>A volte</i>	P
2.	Offerta di pane integrale o ai 5 cereali o di grano duro	A
3.	Offerta di altri cereali, oltre a pasta e riso (es. orzo, farro, miglio ecc.), presenti almeno 3 volte / mese	A
4.	Frutta fresca di stagione almeno tre varietà nella settimana, da dichiarazione	P
5.	Uso prevalente di verdura di stagione cruda e cotta, almeno quattro varietà nella settimana specificate nel menu	P
6.	Piatti a base di legumi più di 4 volte al mese	A
7.	Piatti a base di pesce più di 4 volte al mese, variandone preferibilmente la tipologia	A
8.	Piatti a base di carne non oltre 1 volta alla settimana, variandone la tipologia	A
9.	Piatti unici composti da cereali (pasta, riso, ...) e alimenti prevalentemente proteici (legumi, carne, pesce, formaggi, uova) associati al contorno di verdura	A
10.	Patate, se presenti, in sostituzione del primo piatto asciutto o del pane, oppure come contorno associate a un primo piatto in brodo	A
11.	Salumi e affettati (prosciutto cotto, crudo, bresaola ecc.) non presenti nel menu	A
12.	Frutta fresca e di stagione proposta come spuntino di metà mattina, da dichiarazione	A
13.	Pane servito dopo il primo piatto, da dichiarazione	P
14.	Distribuzione di verdure prima del primo piatto qualche volta nel mese, da dichiarazione	P

*Legenda: P requisito presente; A requisito assente; NR requisito non rilevabile

Dalla valutazione effettuata si è rilevato che il menu:

soddisfa tutti i requisiti di miglioramento di cui ai punti 1-10

soddisfa in parte i requisiti di miglioramento, ad eccezione dei punti *2-3-6-7-8-9-10*
11-12

Data *18/9/15*

Firma Operatore