



Regione
Lombardia

ASL Lodi

Dipartimento di Prevenzione Medico
USSD "Prevenzione, Controllo e Orientamento al Cliente"

UNI EN ISO 9001:2008



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

Piazza Ospitale, 10
26900 Lodi
tel. 0371.587.2564 - 2565 - 2569
Fax 0371.587.2563

www.asl.lodi.it
nutrizione.sian@asl.lodi.it

LODI VECCHIO



Codice amministrazione: **c_e651**
Prot. Generale n: **0011286** **A**
Data: **29/10/2014** Ora: **16.46**
Classificazione: **7-1-0**

Al Sindaco del Comune di
Lodi Vecchio

REG. 1122 DEL 23-10-2014

Oggetto: Ristorazione scolastica

Si trasmette, in allegato, relazione sugli aspetti dietologico-nutrizionali relativa ai sopralluoghi effettuati in data 16.10.2014, da personale dietista afferente allo scrivente servizio, presso la cucina e il refettorio della scuola primaria del comune in indirizzo.

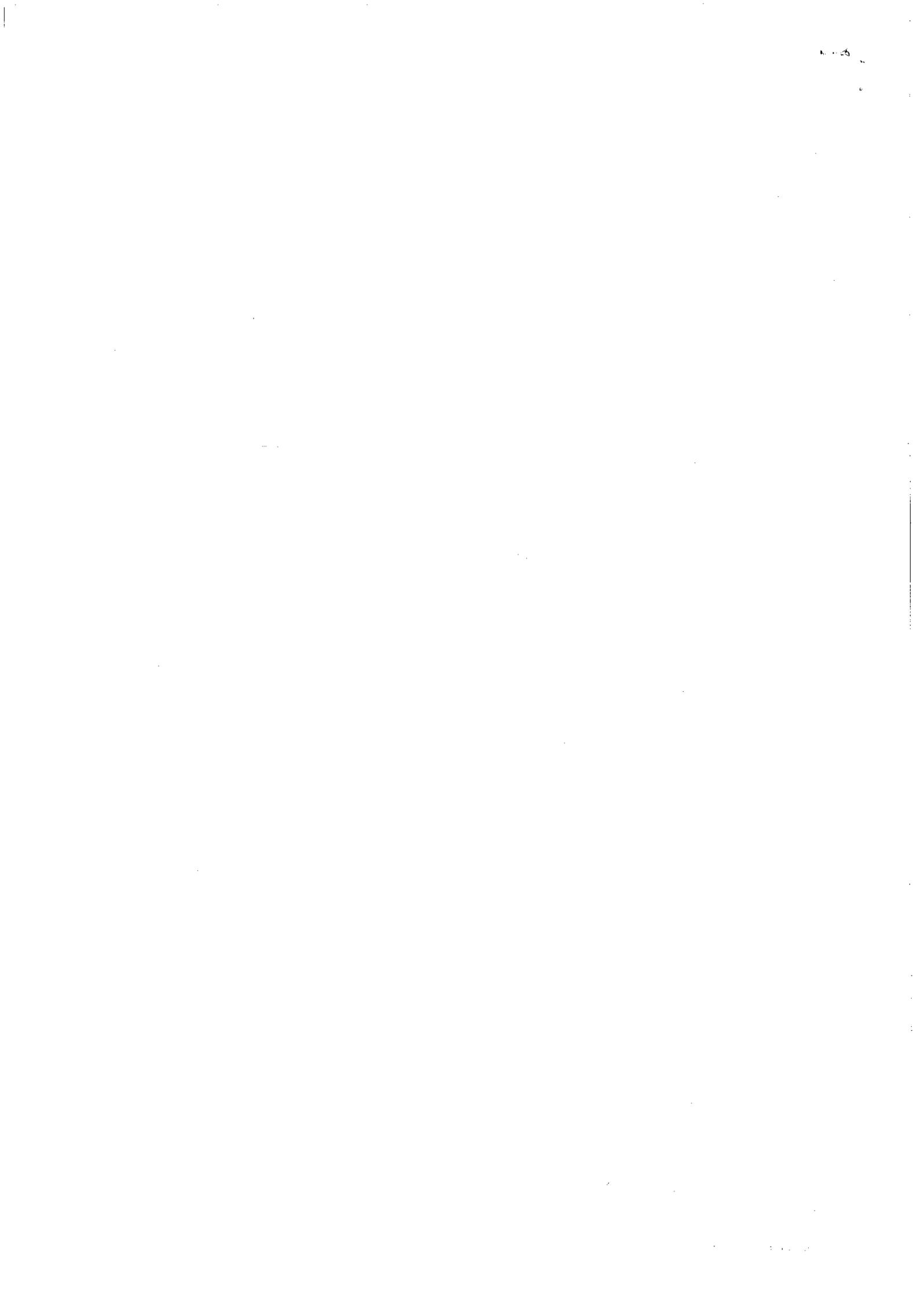
Cordiali saluti



Il Responsabile USSD
Prevenzione, Controllo e Orientamento al cliente
(Dr. M. Credali)

Referente del procedimento: Dietiste Martina di Prampero

☎ 0371 / 587.2564



Elementi identificativi

Data	16.10.2014	Dietista	MARTINA DI PRAMPERO
------	------------	----------	---------------------

Soggetti presenti al controllo	
--------------------------------	--

Oggetto del controllo

Comune	LODI VECCHIO	Scuola	PRIMARIA
--------	--------------	--------	----------

<input type="checkbox"/>	Cucina	<input checked="" type="checkbox"/>	Refettorio annesso a cucina	<input type="checkbox"/>	Refettorio con pasto trasportato
--------------------------	--------	-------------------------------------	-----------------------------	--------------------------	----------------------------------

Tipologia Gestione Servizio	<input type="checkbox"/> Diretta <input checked="" type="checkbox"/> Indiretta: Ditta Sodexho <input type="checkbox"/> Mista
-----------------------------	--

1. Tabella dietetica

<input checked="" type="checkbox"/>	Adozione tabella dietetica ASL adottata tal quale o con variazioni concordate
<input type="checkbox"/>	Adozione tabella dietetica variata rispetto a modello ASL

Variazioni rispetto al menù programmato per la giornata <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Rilevanti <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI Concordate con responsabile di Servizio <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
--

2. Valutazione organolettica pasto

La valutazione dal punto di vista organolettico è stata positiva.

LODI VECCHIO



Codice amministrazione: c_e651
 Prot. Generale n: 0011286 A
 Data: 29/10/2014 Ora: 16.46
 Classificazione: 7-1-0

3. Monitoraggio consumo pasto

Indice di Gradibilità

Primo piatto	Secondo piatto	Conforno	Frutta/dessert
Minestra Riso e piselli	Arrostato di lonza	Erbette	Yogurt (somministrate a fine pasto)
<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA
<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input checked="" 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	<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

4. Derrate (Caratteristiche merceologiche e modalità di conservazione)

In termini di materie prime è stata rilevata la presenza di gnocchi con 28% di patate e formaggini da formaggio fuso con aggiunta di additivi prodotti che sarebbe opportuno evitare in ambito di ristorazione scolastica, preferendo materie prime semplici e di più elevata qualità nutrizionale quali ad es. gnocchi con almeno il 60% di patate, formaggio non da formaggi fusi.

5. Gestione Diete Speciali

Si evidenzia una corretta gestione delle diete speciali in essere

6. Altro

Evidenza di procedure di Autocontrollo e relative registrazioni.

7. Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare di massima la corretta gestione del Servizio di ristorazione sotto il profilo dietologico nutrizionale e in relazione agli aspetti oggetto di specifica verifica. Si evidenzia però l'opportunità di adottare azioni di miglioramento con particolare riferimento alle osservazioni formulate nella sezione 4 (Derrate).

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione esclusivamente con quanto effettivamente esaminato nel corso del controllo sulla base delle evidenze raccolte

La dietista

MARTINA DI PRAMPERO

