



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

[www.asl.lodi.it](http://www.asl.lodi.it)  
[nutrizione.sian@asl.lodi.it](mailto:nutrizione.sian@asl.lodi.it)

tel. 0371.587.2565 - 2564 - 2569  
0371.587.2563

LODI VECCHIO



Codice Amministrazione: **c\_e651**

Prot. Generale n: **0011548 A**

Data: **19/11/2013** - Ora: **14:41**

Classificazione: **7 - 1 - 0**

Al Sindaco del Comune di  
Lodi Vecchio

*REG. 1152 DEL 16-11-2013*

Oggetto: Ristorazione scolastica

Si trasmette, in allegato, relazione sugli aspetti dietologico-nutrizionali relativa al sopralluogo effettuato in data 12/11/2013, da personale dietista afferente allo scrivente servizio, presso la cucina e il refettorio della Scuola primaria del comune in indirizzo.

*Si chiede di adottare le opportune azioni di miglioramento del processo sulla base delle osservazioni formulate nella relazione in parola.*

Cordiali saluti




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

Responsabile del procedimento: Dr. Maurizio Credali

Referente del procedimento: Dietiste Martina di Prampero, Viviana Lisci

☎ 0371 / 587.2564 - 2565

	<b>RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI</b>	<b>M05/P23/P25 Rev 5</b>
		01.04.2013 Pagina 1 di 2

### Elementi identificativi

Data	<b>12.11.2013</b>	Dietista	<b>MARTINA DIPRAMPERO e VIVIANA LISCI</b>
------	-------------------	----------	---

Soggetti presenti al controllo	<b>Responsabile del Settore Amministrativo del Comune e Responsabile Unità della Ditta Sodexo</b>
--------------------------------	---

### Oggetto del controllo

Comune	<b>LODI VECCHIO</b>	Scuola	<b>PRIMARIA</b>
--------	---------------------	--------	-----------------

<input checked="" 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 <b>SODEXO Italia spa</b> <input type="checkbox"/> Mista
-----------------------------	---

### 1. Tabella dietetica

<input checked="" type="checkbox"/>	Adozione tabella dietetica ASL <i>adottata tal quale o con variazioni concordate</i>
<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 risultata positiva.

### 3. Monitoraggio consumo pasto

#### Indice di Gradibilità

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert
Passato di verdura con crosini	Arrosti di lonza	Carote julienne	Mela
<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA
<input 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 checked="" 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 "bistecchine di mare", prodotto preffitto, "brodo granulare" contenente olio di palma, "fagioli in scatola", prodotti che sarebbe opportuno evitare in ambito di ristorazione scolastica, preferendo materie prime di più elevata qualità nutrizionale.

### 5. Gestione Diete Speciali

Si evidenzia la presenza di n. 7 alunni in dieta speciale; il pasto offerto era conforme alle tabelle dietetiche speciali presenti.

Le relative tabelle dietetiche speciali predisposte dalla ditta Sodexo non presentano elementi identificativi dell'estensore in quanto priva di nome/firma e timbro.

Si ricorda, vista l'importanza della problematica anche in merito all'individuazione delle responsabilità, che nella prescrizione dietologica sia riportato il nome e l'indicazione della figura professionale responsabile dell'elaborazione, corredata da firma (vedi nota ASL n.1400 del 12.12.2011)

### 6. Altro

Evidenza di procedure di Autocontrollo.

### 7. Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare, sulla base delle evidenze raccolte sul processo del Servizio di ristorazione, la necessità di mettere in atto le azioni di miglioramento di cui al punto 4 e 5.

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

Firma Dietista/e 