


| | | |
|---|---|------------------------------|
|  | RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI | M05/P23/P25 Rev 5 |
| | | 01.04..2013 Pagina 1 di 2 |

Elementi identificativi

| | | | |
|------|-----------------------|----------|----------------------------|
| Data | 23 APRILE 2015 | Dietista | MARTINA DI PRAMPERO |
|------|-----------------------|----------|----------------------------|

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

Oggetto del controllo

| | | | |
|--------|---------------------|--------|-----------------|
| Comune | LODI VECCHIO | Scuola | INFANZIA |
|--------|---------------------|--------|-----------------|

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

| | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------|
| Tipologia Gestione Servizio | <input type="checkbox"/> Diretta | <input checked="" type="checkbox"/> Indiretta: (Ditta SODEXO) | <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 organolettica tramite assaggio ha consentito di verificare l'adeguatezza di tutte le preparazioni, sia dal punto di vista della palatabilità, sia dal punto di vista della temperatura. Si evidenzia la particolare cura nella preparazione dei piatti da parte del personale di cucina confermata anche dall'accettazione totale del pasto da parte dei bambini.

3. Monitoraggio consumo pasto

Indice di Gradibilità

| Primo piatto | Secondo piatto | Contorno | Frutta/ Dessert |
|--|--|--|--|
| Minestra di riso e lenticchie | Bocconcini di pollo dorati | Purè di patate | Pera |
| <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> TA |
| <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PA | <input checked="" type="checkbox"/> PA | <input 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)

Le caratteristiche merceologiche sono in linea con le indicazioni ASL.

5. Gestione Diete Speciali

Si è evidenziata una corretta gestione della dieta speciale in essere

6. Altro

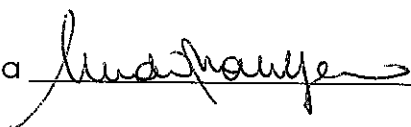
Evidenza di procedure di Autocontrollo e relative registrazioni

7. Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare la corretta gestione del Servizio di ristorazione sotto il profilo dietologico nutrizionale e in relazione agli aspetti oggetto di specifica verifica.

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

La Dietista



LODI VECCHIO

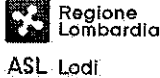


Codice amministrazione: **c_e651**

Prof. Generale n: **0004620** **A**

Data: **06/05/2015** Ora: **10.05**

Classificazione: **7-1-0**

| | | |
|---|---|------------------------------|
|  | RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI | M05/P23/P25 Rev 5 |
| | | 01.04..2013 Pagina 1 di 2 |

Elementi identificativi

| | | | |
|------|-----------------------|----------|----------------------------|
| Data | 23 APRILE 2015 | 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 SODEXO) | <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 organolettica tramite assaggio ha consentito di verificare l'adeguatezza di tutte le preparazioni, sia dal punto di vista della palatabilità, sia dal punto di vista della temperatura. Si evidenzia la particolare cura nella preparazione dei piatti da parte del personale di cucina confermata anche dall'accettazione totale del pasto da parte dei bambini.

3. Monitoraggio consumo pasto

Indice di Gradibilità

| Primo piatto | Secondo piatto | Contorno | Frutta/ Dessert |
|--|--|--|--|
| Minestra di riso e lenticchie | Bocconcini di pollo dorati | Purè di patate | Pera |
| <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> TA |
| <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PA | <input 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)

Le caratteristiche merceologiche sono in linea con le indicazioni ASL.

5. Gestione Diete Speciali

Si è evidenziata una corretta gestione delle diete speciali in essere

6. Altro

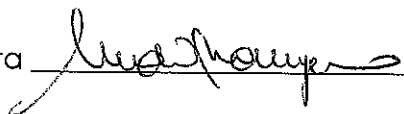
Evidenza di procedure di Autocontrollo e relative registrazioni

7. Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare la corretta gestione del Servizio di ristorazione sotto il profilo dietologico nutrizionale e in relazione agli aspetti oggetto di specifica verifica.

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

La Dietista



LODI VECCHIO



Codice amministrazione: c_e651

Prot. Generale n: 0004620 A

Data: 06/05/2015 Ora: 10.05

Classificazione: 7-1-0

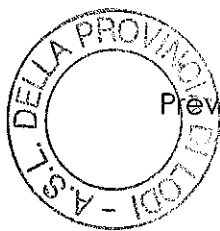
Al Sindaco del Comune di
Lodi Vecchio

REC. 236 DEL 28-06-2015

Oggetto: Ristorazione scolastica

Si trasmettono, in allegato, relazioni sugli aspetti dietologico-nutrizionali relative ai sopralluoghi effettuati in data 23.04.2015, da personale dietista afferente allo scrivente servizio, presso la cucina e i refettori delle scuole dell'infanzia e primaria del comune in indirizzo.

Cordiali saluti



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

LODI VECCHIO



Codice amministrazione: c_651

Prot. Generale n: 0004620 A

Data: 06/05/2015 Ora: 10.05

Classificazione: 7-1-0

