

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana

Lodi, 23 novembre 2016

Al Sindaco del Comune di
Lodi Vecchio

ATS MetroMilano



Prot.n. 0020578/16 del 24/11/2016
2.3.8 Protocollo Generale
1. IPA: atsmetmi ADO: ATSMI_Sede3
CODICE REG. PROTOCOLLO: RP02

Oggetto: Ristorazione scolastica

Si trasmettono, in allegato, relazioni sugli aspetti dietologico-nutrizionali relative ai sopralluoghi effettuati in data 22.11.2016, da personale dietista afferente allo scrivente servizio, presso il centro Cottura e i refettori della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune in indirizzo.


Cordiali saluti



Il Direttore USC
Igiene Alimenti e Nutrizione
(Dr. M. Credali)

Responsabile procedimento: Dr. M. Credali
Responsabile istruttoria: Dietiste Martina di Prampero

☎ 0371 / 587.2564

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ATS Milano Città Metropolitana	RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI	M05/P23/P25 Rev 6 Parte A
	CUCINA / CENTRO COTTURA	15.01.2016 Pagina 1 di 2

Elementi identificativi

Data	22.11.2016	Dietista	MARTINA DI PRAMPERO
Soggetti presenti al controllo			

Oggetto del controllo


Comune	LODI VECCHIO	Scuola	primaria
Cucina	Indirizzo: P.zza S. Giovanni da Lodi Antica, 4	Produce pasti per: scuola infanzia, primaria, nido, anziani, dipendenti comunali, disabili	
Numero di pasti prodotti nel giorno del sopralluogo	<input type="checkbox"/> Totali: 574 pasti <input type="checkbox"/> Scuole oggetto del controllo: 514 tra alunni scuola infanzia e primaria e insegnanti		
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"/>	Tabella dietetica in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
<input type="checkbox"/>	Tabella dietetica NON in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
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		

2. Derrate (Caratteristiche merceologiche e modalità di conservazione)

Le caratteristiche merceologiche sono massima in linea con le indicazioni dello scrivente Servizio; si evidenzia la presenza di biscotti con la presenza di olio di palma utilizzato come dolce a fine pasto una volta al mese. Sarebbe opportuno scegliere un prodotto di più elevata qualità nutrizionale quale prodotto da forno con olio di oliva o olio di mais o girasole. E' presente il sale fine iodato sia per la preparazione dei pasti che per i condimenti delle verdure; si è rilevata la regolare somministrazione di pane integrale una volta alla settimana e di pane a ridotto contenuto di sale negli altri giorni come da indicazioni del Piano Regionale di Prevenzione 2015-2018.

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ATS Milano Città Metropolitana	RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI CUCINA / CENTRO COTTURA	M05/P23/P25 Rev 6 Parte A 15.01.2016 Pagina 2 di 2
---	---	---

3. Gestione Diete Speciali

Nella giornata del sopralluogo sono stati preparati pasti corretti rispetto alle esigenze dietoterapiche.

4. Altro

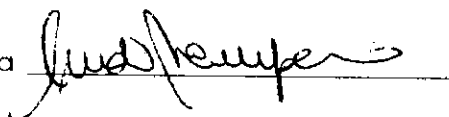
Si evidenzia la presenza di procedure di Autocontrollo; le registrazioni verificate sono coerenti con le procedure di autocontrollo.


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



Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ATS Milano Città Metropolitana	RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI	M05/P23/P25 Rev 6 Parte B
	REFETTORIO	15.01.2016 Pagina 1 di 2

Elementi identificativi

Data	22.11.2016	Dietista	MARTINA DI PRAMPERO
Soggetti presenti al controllo	Referente dell'Amministrazione Comunale: IRIS GAZZOLA		

Oggetto del controllo

Comune	LODI VECCHIO	Scuola	INFANZIA
<input checked="" type="checkbox"/> Refettorio annesso a cucina		<input type="checkbox"/> Refettorio con pasto trasportato da:	
Numero di pasti distribuiti: 111 alunni e 9 insegnanti	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"/>	Tabella dietetica in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
<input type="checkbox"/>	Tabella dietetica NON in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
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		

2. Modalità di somministrazione

La modalità di distribuzione, che inizia alle ore 12.00 risulta adeguata.

Il pane viene distribuito con il secondo piatto diviso a pezzi.

La frutta/dessert viene distribuita a fine pasto; si suggerisce, se possibile, di somministrare la frutta anticipatamente nella merenda di metà mattina, al fine di promuoverne il consumo e di limitare l'assunzione di alimenti ad alto contenuto in grassi e zuccheri semplici, abitualmente consumati in questo momento della giornata; è opportuno infatti, per tutti gli ordini di scuola, distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito.

3. Valutazione organolettica del pasto

La valutazione organolettica tramite assaggio ha consentito di verificare l'adeguatezza delle preparazioni, sia dal punto di vista della palatabilità, sia dal punto di vista della temperatura.

4. Monitoraggio del consumo del pasto

Indice di Gradibilità: scuola INFANZIA

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/ Dessert (a fine pasto) biscotti	Pane
Risotto allo zafferano	Filetto di merluzzo gratinato con sesamo	Carote julienne olio e limone		Pane
<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA
<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PA
<input type="checkbox"/> PR	<input checked="" type="checkbox"/> PR	<input checked="" 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	<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

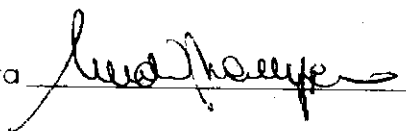
5. Diete speciali

Si è evidenziata una corretta gestione della dieta speciale in essere

Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare una gestione corretta 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 

Sistema Socio Sanitario  Regione Lombardia ATS Milano Città Metropolitana	RELAZIONE ASPETTI DIETOLOGICO-NUTRIZIONALI	M05/P23/P25 Rev 6 Parte B
	REFETTORIO	15.01.2016 Pagina 1 di 2

Elementi identificativi

Data	22.11.2016	Dietista	MARTINA DI PRAMPERO
Soggetti presenti al controllo	Referente dell'Amministrazione Comunale: IRIS GAZZOLA		

Oggetto del controllo

Comune	LODI VECCHIO	Scuola	PRIMARIA
<input checked="" type="checkbox"/> Refettorio annesso a cucina		<input type="checkbox"/> Refettorio con pasto trasportato da:	
Numero di pasti distribuiti: 375 alunni e 19 insegnanti	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"/>	Tabella dietetica in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
<input type="checkbox"/>	Tabella dietetica NON in linea con le indicazioni nutrizionali dello scrivente Servizio	
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		

2. Modalità di somministrazione

La modalità di distribuzione risulta adeguata: viene effettuata su due turni (primo turno 11.45 circa, secondo turno 13.15 circa) con due postazioni per ogni turno con addette e carrelli termici.

Il pane viene riposto nei cestini, uno per ogni classe, e viene distribuito dalle insegnanti con il secondo piatto.

La frutta/dessert viene distribuita a fine pasto; si suggerisce, se possibile, di somministrare la frutta anticipatamente nella merenda di metà mattina, al fine di promuoverne il consumo e di limitare l'assunzione di alimenti ad alto contenuto in grassi e zuccheri semplici, abitualmente consumati in questo momento della giornata; è opportuno infatti, per tutti gli ordini di scuola, distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito.

3. Valutazione organolettica del pasto

La valutazione organolettica tramite assaggio ha consentito di verificare l'adeguatezza delle preparazioni, sia dal punto di vista della palatabilità, sia dal punto di vista della temperatura.

4. Monitoraggio del consumo del pasto

Indice di Gradibilità: scuola PRIMARIA

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/ Dessert (a fine pasto)	Pane
Risotto allo zafferano	Filetto di merluzzo gratinato con sesamo	Carote julienne olio e limone	(a fine pasto) biscotti	Pane
<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> TA
<input type="checkbox"/> PA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input checked="" 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"/> PR
<input type="checkbox"/> TR	<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

5. Diete speciali

Si è evidenziata una corretta gestione delle diete speciali in essere

Conclusioni

La verifica ha permesso di constatare una gestione corretta 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

