

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](mailto:sianmiovest@ats-milano.it) - [dipartimentoprevenzione@ats-milano.it](mailto:dipartimentoprevenzione@ats-milano.it)

[dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it](mailto: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 <u>nutrionesianmiovest@ats-milano.it</u>	
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</u>
CODICE FISCALE <u>VLSMNA60M50A010E</u> <u>REFERENTE</u>	
<u>VLSMNA60M50A010E</u>	
Cognome <u>ATENE</u> Nome <u>ANNA LISA</u> qualifica <u>IMPIEGATA</u>	
CODICE FISCALE <u>TNANLS87L61L353Z</u> <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

VERBALE DI VERIFICA NUTRIZIONALE

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](http://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

<b>INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1°GRADO</b>	scuola Infanzia Fr.esco GRUINA
<b>COMUNE</b>	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 <sup>A volte</sup>	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