

**A.S.L. TO4**Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

**SCHEDA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DELLE MENSE SCOLASTICHE
(NIDI)**

Rilavazione n° _____

data ____/____/____

Personale ASL _____ Qualifica _____

Altro personale presente al sopralluogo _____ Qualifica _____

ANAGRAFICA

Comune di		
Denominazione Struttura		
Indirizzo ufficiale		
Responsabile preparazione/somministrazione pasti		
Telefono	Fax	e-mail
Classificazione Struttura: 1. <input type="checkbox"/> Pubblica 2. <input type="checkbox"/> Privata 3. <input type="checkbox"/> Mista		
Tipo Scuola:		
1. <input type="checkbox"/> Nido <input type="checkbox"/> Micronido (fino 24 bambini) <input type="checkbox"/> Altro _____		
Presenza autorizzazione al funzionamento <input type="checkbox"/> per n. lattanti (3-12 mesi) _____ per n. divezzi (1-3 anni) _____		
Presenza autorizzazione sanitaria o notifica inizio attività <input type="checkbox"/>		

GESTIONE MENSA

1. <input type="checkbox"/> Gestione diretta Comune/Ente (GD)	2. <input type="checkbox"/> Gestione appaltata a ditta (GA) _____ Indirizzo sede operativa _____ Indirizzo sede legale _____
1. <input type="checkbox"/> Refettorio La produzione avviene a _____ Km _____	
2. <input type="checkbox"/> Preparazione pasti in loco	
3. <input type="checkbox"/> Centro cottura	
Il pasto viene consumato: 1. <input type="checkbox"/> in classe 2. <input type="checkbox"/> in refettorio	
Utenti totali per ciascuna delle seguenti fasce di età:	
Micronido n. _____ Nido n. _____ Altro n. _____	
lattanti (3-12 mesi) _____ divezzi (1-3 anni) _____ bimbi < 6 mesi _____	

DIETE SPECIALI

Sono fornite diete speciali? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No							
Presenza di menu scritti con variazioni <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No							
Tipologia utente	n° celiachia	n° favismo	n° allergia/intoll monocomponente (specificare)	n° allergia/intoll pluricomponente (specificare)	n° altra patologia	n° diete etico regligiose	n° latt-ovo vegetariene
Nido							
Micronido							
Altro							

CAPITOLATO

È presente un capitolato?	È disponibile in loco?	È approvato dal SIAN?	Per le strutture senza capitolato, sono presenti le TABELLE MERCEOLOGICHE?
----------------------------------	-------------------------------	------------------------------	---

<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

1 MENU

1) Esiste un menù?

1. No vistato da altri operatori (specificare) _____

2. Sì, non approvato da ASL

3. Sì, approvato dal SIAN da più di 5 anni

4. Sì, approvato dal SIAN da meno di 5 anni

differenziato per fascia di età comprensivo di merende/spuntini comprensivo di tabelle dietetiche

NOTE: _____

vedi allegato 3

2) Il menù è esposto ?

1. No

2. Sì, ma poco visibile

3. Sì, ben visibile

4. Sì, ben visibile + diffusione alle famiglie

3) Il giorno del sopralluogo viene rispettato il menù?

1. No, differenza nutrizionalmente significativa per tutti i 4 piatti (1°, 2°, contorno e frutta/dolce)

2. No, differenza nutrizionalmente significativa per tutti i 3 piatti

3. No, differenza nutrizionalmente significativa per tutti i 2 piatti

4. No, differenza nutrizionalmente significativa per almeno 1 piatto

5. Sì oppure non viene rispettato ma le differenze non sono nutrizionalmente significative.

La frutta viene proposta prima del pasto? Sì No

E' presente una dietista di riferimento? Sì, presso Comune/Ente Sì, presso Ditta Appaltatrice No

Uso di stoviglie: monouso metallo/ceramica

2 PROCEDURA PORZIONI

4) Per i primi piatti esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?
(cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette)

Sì No

Se sì, quali:

1. a colpo d'occhio d parte degli addetti mensa

2. uso di utensili di dimensioni uguali per diverse fasce d'età

3. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia d'età

4. piatto campione

5. fotografia di un piatto campione

5) Per i contorni esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?
(cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette)

Sì No

Se sì, quali:

1. a colpo d'occhio d parte degli addetti mensa

2. uso di utensili di dimensioni uguali per diverse fasce d'età

3. uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia d'età

4. piatto campione

5. fotografia di un piatto campione

6) Per i secondi esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?
(cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette)

Sì No

Se sì, quali:

1. a colpo d'occhio d parte degli addetti mensa

2. viene indicato dalla cucina il n. di pezzi (es. 2 fettine, 2 mozzarelline ecc...) da servire per comporre la porzione corrette

3. tabella di conversione crudo-cotto

7) in merito alle quantità servite...

1. viene data ai bambini la stessa quantità di cibo senza la possibilità di fare il bis

2. viene data ai bambini la stessa quantità di cibo con la possibilità di fare il bis ad ogni portata a fine pasto

3. viene data a tutti i bambini una quantità di cibo minore rispetto alle indicazioni del capitolato per poi dare la possibilità di fare il bis a chi lo desidera

4. viene data ai bambini più grandi e/o affamati una quantità maggiore di cibo

5. viene chiesta ai bambini la quantità che preferiscono

6. altro (specificare) _____

3 MATERIE PRIME E PREPARAZIONI ALIMENTARI (riformulata e sintetizzata)**8) Quale tipo di olio viene usato?****Per la cottura**

1. extravergine
 2. oliva
 3. monosemi (specificare) _____
 4. semi vari/grassi idrogenati/grassi animali (specificare) _____

Per il condimento

1. extravergine
 2. oliva
 3. monosemi (specificare) _____
 4. semi vari (specificare) _____

9) Vengono utilizzate materie prime semilavorate a rischio per qualità nutrizionale e/o contenuto di sale?

Semilavorati (es. carne impanata, crochette/bastoncini di pesce, verdure preparate), **preparati per brodo, prodotti in scatola** (es. frutta, legumi, verdure), **alimenti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio**

1. no/ raramente 2. sì con uso limitato per quantità e frequenza 3. sì con uso diffuso 4. sì con uso diffuso e sistematico

Specificare _____

10) Esistono attenzioni e procedure per limitare il contenuto di sale nelle preparazioni?

- Sì No

11) Viene fornito/utilizzato anche sale iodato?

- Sì No

Viene limitato l'utilizzo sotto l'anno di età?

- Sì No

Quali alimenti per la prima infanzia vengono utilizzati? (acquisire involucro o fotografia dell'etichetta)

- omogeneizzati/liofilizzati
 creme di cereali
 biscotti granulari
 formaggini
 altro (specificare) _____

vedi allegato 6

Sono utilizzati alimenti sconsigliati sotto l'anno di età? (miele, thè, tisane, latte vaccino...)

- Sì No

Specificare _____

Sono presenti semilavorati? (ad eccezione dei prodotti per la prima infanzia?)

- Sì No

Specificare _____ **vedi allegato 7**

Sono presenti succhi di frutta?

- Sì No

Tipologia _____

Sono presenti thè solubili o in tetrapack?

- Sì No

Sono presenti thè solubili o in tetrapack?

- Sì No

vedi allegato 8

Sono presenti alimenti contenenti sciroppo di glucosio-fruttosio?

- Sì No

Specificare _____

Dalla valutazione dispensa/frigoriferi la qualità nutrizionale dei prodotti/materie prime rispetta quanto riportato in capitoli e/o pareri menù?

A che ora si svegliano dal sonno pomeridiano?**A che ora consumano il pranzo?****A che ora consumano la merenda?**

Quanti bambini iscritti al nido sono allattati al seno? (Specificare età in mesi) _____

Viene data la possibilità di portare al nido il latte materno per la successiva somministrazione al bambino?

- Sì No

Il latte materno viene conservato in modo adeguato?

- Sì No (se necessario fornire protocollo)

Il latte materno viene riscaldato in modo adeguato?

- Sì No (se necessario fornire protocollo)

Il latte formulato o di proseguimento viene preparato in modo adeguato?

- Sì No (se necessario fornire protocollo)

E' presente uno spazio tranquillo per consentire l'allattamento al seno in caso di richiesta?

- Sì No

Si riscontrano ipotesi di violazione del Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno?

- Sì No

Specificare _____ **vedi allegato 9**

4 FORMAZIONE DEL PERSONALE

12) Il personale addetto ha partecipato a corsi di formazione documentati, mirati agli aspetti dietetico-nutrizionali, porzionatura attraverso l'utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti? Sì No

1. no
2. solo aspetti nutrizionali
3. solo porzionatura attraverso utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti
4. sia aspetti nutrizionali che porzionatura attraverso utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti

5 GRADIMENTO DEI PIATTI E AVANZI

13) Esiste un sistema di valutazione del gradimento dei piatti?

1. no
2. sì, basato su schede di gradimento dell'utenza
3. sì, basato su avanzi nei piatti
4. sì, schede + basato su avanzi nei piatti

14) La valutazione del gradimento dei piatti viene utilizzata per migliorare alcune criticità?

1. non esiste un sistema di valutazione del gradimento
2. il sistema esiste ma i dati vengono semplicemente archiviati
3. il sistema esiste ed i dati vengono elaborati ai puri fini statistici
4. il sistema viene utilizzato per migliorare l'appetibilità dei piatti poco graditi e favorirne il consumo

15) E' prevista una valutazione degli avanzi nei piatti dei bambini/ragazzi? Sì No

Se sì, quali piatti avanzano di più?

1. frutta
2. verdura
3. pesce
4. legumi
5. altro (specificare) _____

Specificare metodologie _____

16) Se è prevista una valutazione degli avanzi sono previste misure correttive? criticità? 1. Sì 2. No

Specificare misure correttive _____

SCHEDA DI VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DELLE MENSE SCOLASTICHE

	Esprimere un valore tra 0 e 10 in coerenza con le risultanze della specifica sessione
1. sulla base delle domande della sessione "menu" il giudizio è:	
2. sulla base delle domande della sessione "procedure porzioni" il giudizio è:	
3. sulla base delle domande della sessione "materie prime e preparazioni" il giudizio è:	
4. sulla base delle domande della sessione "gradimento dei piatti e avanzi" il giudizio è:	

PUNTEGGIO TOTALE _____

1° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Molto positivo*) range 35-40

2° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Positivo*) range 25-34

3° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Sufficiente*) range 15-24

4° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Negativo*) range 0-14

Opzionale - Nel caso in cui esista una procedura codificata per porzionare (sessione "procedura porzioni" scheda A) si riportano le grammature delle pesate effettuate durante il sopralluogo:

Tipologia piatto	Peso totale	Peso piatto	Peso alimento
1° piatto			
2° piatto			
contorno			

ALLEGATO

1.

I micronidi sono regolamentati dalla DGR 28-9454 del 26 maggio 2003 e s.m.i. (ultima DGR 20_6732 del 25 novembre 2013). I nidi privati devono essere in possesso di autorizzazione al funzionamento rilasciata dalla Commissione di Vigilanza dell'ASL TO4.

Tutti i nidi e micronidi devono essere in possesso di autorizzazione sanitaria e/o registrazione da parte del SIAN (che avviene in seguito a notifica) per la preparazione/somministrazione alimenti.

In caso di pasto trasportato da altra sede, ciò deve essere indicato nella registrazione.

La cucina in cui viene preparato il pasto deve a sua volta essere registrata con la specifica che prepara pasti da veicolare, e quindi anche come "ristorazione collettiva".

In caso di dubbio, verificare gli atti d'ufficio presenti presso il SIAN o segnalare al SIAN. Il SIAN potrà verificare il possesso dell'autorizzazione della Commissione di Vigilanza.

2.

L'ultima normativa dei micronidi all'art.6 dell'allegato A recita:

"La somministrazione di pasti trasportati è sempre ammissibile, subordinatamente all'esito favorevole dell'analisi dei rischi e della valutazione delle procedure di prevenzione e controllo attuate dal produttore alimentare per garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti come richiesto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Nel caso siano ospitati bambini lattanti deve essere comunque garantita una cucinotta per la preparazione delle pappe, di superficie utile minima di 6 mq.

La preparazione dei pasti deve essere autorizzata ai sensi dell'art. 2 della Legge n. 283/62 e nel rispetto delle indicazioni operative in materia di sicurezza alimentare di cui alla D.G.R. n. 16-4910 del 14/11/2012 e s.m.i."

3.

Specificare il più possibile l'articolazione del menu e verificare con la situazione presente agli atti.

Cfr. protocolli interni ASL per i menu (menu diversi per > 12 mesi e 6-12 mesi; almeno quattro settimane per > 12 mesi e almeno 2 settimane per 6-12 mesi; differenza stagionale; presenza di merende e spuntini specificati; presenza di tabelle dietetiche).

Se vengono dati alimenti diversi dal latte sotto i 6 mesi, sarei dell'idea di lasciarlo solo valutare dal PLS e non vidimarli noi.

L'informazione sulla presenza di menu visti da altri operatori (es. pediatri) è richiesta perché nella realtà tali situazioni si verificano. Si dovrebbe comunque valutare/vidimare il menu come SIAN, confrontandosi con il pediatra in caso di divergenze.

4.

Qualora si utilizzi latte come merenda, fino ad almeno 12 mesi dovrebbe essere utilizzato quello di proseguimento/ adattato. In caso l'allattamento al seno prosegua dopo i 6 o anche dopo i 12 mesi, può essere più opportuno non proporre il latte al nido.

5.

Le raccomandazioni consigliano di utilizzare latte e yogurt interi e non parzialmente scremati fino ad almeno 2 anni di età, per garantire adeguato apporto di lipidi. Nell'ambito di capitolati o consigli su caratteristiche merci, preferibile il latte Alta Qualità e comunque pastorizzato e non UHT.

6.

Acquisendo l'etichetta dei prodotti si può fare una valutazione accurata in ufficio, per verificare gli ingredienti, gli apporti nutrizionali, il rispetto delle norme specifiche (DM 82/2009 e DRP 128/1999) e del Codice per la Commercializzazione dei sostituti del latte materno.

7.

Sotto i 12 mesi, il miele è controindicato per il rischio botulismo; tè e tisane perché possono inibire l'assorbimento dei micronutrienti. Sotto i 12 mesi, il latte vaccino è controindicato anche se diluito (cfr. punto 4)

8.

Il tè e le tisane solubili o in tetrapack di solito contengono quantità elevate di zuccheri semplici e apportano calorie "vuote", sono pertanto da escludere in tutte le fasce di età.

9.

Per le possibili violazioni del Codice si tratta di una rilevazione conoscitiva. Esempi di possibili violazioni? Verifiche in etichetta, fornitura di campioni omaggio al di fuori dei casi previsti dall'art. 6.6 (donazioni o vendita a basso costo, utilizzate esclusivamente per lattanti che devono essere alimentati a base di prodotti sostitutivi del latte materno), distribuzione ai genitori di opuscoli con messaggi scorretti.... In casi simili, anche il gestore del nido viola il codice? C'è differenza fra nido privato e pubblico? Secondo me i Comuni in quanto P.A. dovrebbero essere più responsabili e coinvolti

10.

Verificare se c'è corrispondenza tra grammature previste e quanto realmente servito, possibilmente utilizzando una bilancia digitale. "Adeguato" significa corrispondente ad un menu approvato dal SIAN o comunque corrispondente alle grammature raccomandate. Qualora non ci siano procedure con tabelle di conversione crudo/cotto, utilizzare quelle dell'INRAN