

**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**

Rilavazione n° \_\_\_\_\_

data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Personale ASL \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

Altro personale presente al sopralluogo \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

**ANAGRAFICA**

<b>Comune di</b>		
<b>Denominazione Struttura</b>		
<b>Indirizzo ufficiale</b>		
<b>Responsabile preparazione/somministrazione pasti</b>		
<b>Telefono</b>	<b>Fax</b>	<b>e-mail</b>
<b>Classificazione Struttura:</b>		
1. <input type="checkbox"/> Pubblica      2. <input type="checkbox"/> Privata      3. <input type="checkbox"/> Mista		
<b>Tipo Scuola:</b>		
1. <input type="checkbox"/> Nido                      2. <input type="checkbox"/> Materna/Infanzia                      3. <input type="checkbox"/> Primaria		
4. <input type="checkbox"/> Secondaria 1° grado      5. <input type="checkbox"/> Secondaria 2° grado                      6. <input type="checkbox"/> Altro _____		

**GESTIONE MENSA**

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

**DIETE SPECIALI**

<b>Sono fornite diete speciali?</b> <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 religiose	n° latt-ovo vegetariene
nido							
materna							
elementare							
media							

**CAPITOLATO**

<b>È presente un capitolato?</b>	<b>È disponibile in loco?</b>	<b>È approvato dal SIAN?</b>	<b>Per le strutture senza capitolato, sono presenti le TABELLE MERCEOLOGICHE?</b>
<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No			

**1 MENU****1) Esiste un menù?**

1.  No
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

**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) \_\_\_\_\_

**Per i comuni che forniscono un servizio di ristorazione per più fasce d'età (indicare quali), come è organizzata la distribuzione in mensa?**

a) viene usata la schiumarola/mestolo/n° pinzate o pezzi:

1.  uguale per materne, elementari e medie
2.  uguale per materne ed elementari e diverso per le medie
3.  uguale per elementari e medie e diverso per le materne
5.  Altro \_\_\_\_\_

4.  diverso per le fasce d'età

### 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, crocchette/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

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


### 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			