

**PROGRAMMA WHP – RETE REGIONE LOMBARDIA
BUONA PRATICA PER LA PROMOZIONE DI UNA CORRETTA
ALIMENTAZIONE**

MENU' A PUNTI "AZIENDA 10 E LODE"

5 pranzi alla settimana

Azienda:**data**.....

**PARTE A:
Frequenza dell'offerta degli alimenti nel menù del
giorno**

Gruppo alimentare	Periodicità	Punti attribuiti
Frutta intera, spremuta o frullata	5 volte alla settimana	10 punti
	4 -3 volte alla settimana	8 punti
	meno di 3 volte alla settimana	0 punti
Verdura	5 volte alla settimana	10 punti
	3-4 volte alla settimana	8 punti
	meno di 3 volte/settimana	0 punti
Patate (offerte come contorno)	0-1 volta alla settimana	10 punti
	2 volte alla settimana	3 punti
	Più di 2 volte alla settimana	0 punti
Cereali per primi piatti (orzo, miglio,avena, mais, grano saraceno, farro, pasta, riso, farine di vario tipo)	Nel mese sono presenti 5 tipi di cereali diversi	10 punti
	Nel mese sono presenti 4 tipi di cereali diversi	8 punti
	Nel mese sono presenti 3 tipi di cereali diversi	3 punti
	Nel mese sono presenti 2 o meno tipi di cereali	0 punti
Pesce (non pre-impanato)	1 volta alla settimana	10 punti
	1 volta ogni 2 settimane	5 punti
	Meno di una volta ogni 2 sett.	0 punti
Carne rossa (inclusa anche quella di vitello)	0-1 volta alla settimana	10 punti
	2 volte alla settimana	5 punti
	più di 2 volte alla settimana	0 punti

Carne bianca (pollo, tacchino, coniglio)	1-2 volte alla settimana	10 punti
	3 volte alla settimana	5 punti
	Più di 3 volte alla settimana o meno di 1	0 punti
Uovo solo o come ingrediente principale (per es. per frittata, torta salata)	1 volta alla settimana	10 punti
	1 volta ogni 2 settimane	7 punti
	1 volta al mese	2 punti
	2 o più volte alla settimana	0 punti
Affettato	0 volte alla settimana	10 punti
	1 volta alla settimana	5 punti
	Più di una volta alla settimana	0 punti
Formaggio	1 volta alla settimana o 1 volta ogni 2 settimane	10 punti
	3 volte su 2 settimane	5 punti
	2 o più volte alla settimana	0 punti
Piatti unici	Più di una volta alla settimana o 3 volte ogni 2 settimane	10 punti
	1 volta alla settimana	8 punti
	Meno di una volta alla settimana	0 punti
Dessert	0-1 volta alla settimana	10 punti
	2 volte alla settimana	2 punti
	Più di 2 volte alla settimana	0 punti
Legumi come secondo piatto	1 volta alla settimana	10 punti
	1 volta ogni 2 settimane	5 punti
	1 volta al mese / mai	0 punti

Tot. Punti menù:

Legenda Parte A

Da 130 a 115 punti: Il menù è stato formulato tenendo conto dei principi che sono alla base di un'alimentazione sana.

Da 114 a 95 punti: Ci sono alcuni ambiti da migliorare ma strutturalmente i principi di una sana alimentazione sono messi in pratica.

Da 94 a 60 punti: E' consigliabile rivedere il proprio menù prendendo spunto dal punteggio che si è ottenuto da ciascun gruppo alimentare.

Sotto i 60 punti: E' necessario rivedere il proprio menù prendendo spunto dal punteggio ottenuto da ciascun gruppo alimentare

PARTE B

Caratteristiche qualitative delle derrate previste dal capitolato d'appalto

Alimenti	Punti
Latte fresco intero/parzialmente scremato	10 punti
Latte a lunga conservazione	5 punti
Latte in polvere/condensato	0 punti
Yogurt naturale o alla frutta da latte intero senza additivi	10 punti
Yogurt aromatizzati	3 punti
Se di origine biologica	+1 punto
Torte/budini confezionati dal centro cottura senza preparati industriali	10 punti
Prodotti confezionati senza additivi e grassi idrogenati	5 punti
Prodotti confezionati	0 punti
Cereali integrali di produzione biologica	10 punti
Cereali non integrali di produzione biologica	9 punti
Cereali integrali di produzione tradizionale	5 punti
Pesce surgelato di almeno 4 varietà	10 punti
Pesce surgelato di almeno 3 varietà	7 punti
Pesce congelato	5 punti
Pesce conservato /manipolato non dal centro cottura	0 punti
Carne rossa refrigerata	10 punti
Carne rossa surgelata	7 punti
Carne rossa congelata	3 punti
Carne conservata/manipolata non dal centro cottura	0 punti
Se di origine biologica	+1 punto
Carne bianca refrigerata	10 punti
Carne bianca surgelata	7 punti
Carne bianca congelata	3 punti
Carne conservata/manipolata non dal centro cottura	0 punti
Se di origine biologica	+1 punto
Affettati senza nitrati/nitriti e DOP	5 punti
Affettati con nitrati/nitriti	0 punti
Formaggi freschi o stagionati DOP senza sali di fusione o additivi (con esclusione di lisozima)	10 punti

Formaggi freschi o stagionati con sali di fusione o additivi	0 punti
Uova fresche o pastorizzate	10 punti
Uova liofilizzate	0 punti
Se provenienti da allevamenti a terra o biologiche	+1 punto per ogni voce
Legumi freschi, secchi o surgelati	10 punti
Legumi in scatola	0 punti
Se di origine biologica	+1 punto
Verdura fresca	10 punti
Verdura surgelata	5 punti
Se di produzione italiana o di stagione o di origine biologica	+1 punto per ogni voce
Frutta fresca	10 punti
Frutta in scatola, sciroppata, mousse	0 punti
Se di produzione italiana o di stagione o di origine biologica	+1 punto per ogni voce
Olio extra vergine d'oliva	10 punti
Olio mono seme / oliva/ mono seme più olio extravergine	5 punti
Olio di semi vari	0 punti
Olio extra vergine di origine bio	+ 1 punto
Sughi preparati completamente dal centro cottura (pomodoro fresco, basilico, ecc.)	20 punti
Sughi con base pronta (pelati, pesto confezionato senza additivi)	10 punti
Sughi pronti all'uso	0 punti
Patate fresche	10 punti
Patate surgelate	5 punti
Patate di 4° gamma	3 punti
Fiocchi di patate / patate surgelate e prefritte	0 punti
Brodo di verdura/carne prodotto dal centro cottura senza aggiunta di insaporitori	10 punti
Brodo di verdura/carne confezionato con prodotti liofilizzati o preparati per brodo/insaporitori	0 punti
Pane a basso contenuto di sodio come da indicazioni regionali	10 punti
Pane comune	0 punti
Se integrale e di origine biologica	+ 1 punto

Se biologico	+ 1 punto
Parmigiano reggiano	10
Grana padano	8
Formaggi misti grattugiati	0
Sale iodato	10
Sale comune	0
Acqua (solo)	10
Bibite (cole, succhi di frutta bevande zuccherine)	0

Tot. Punti Capitolato:

Legenda

Da 229 a 206 punti: La qualità delle derrate alimentari previste dal capitolato d'appalto è in linea con i principi di una alimentazione sana.

Da 205 a 183 punti: Ci sono alcuni ambiti da migliorare ma strutturalmente il capitolato d'appalto prevede una buona qualità delle derrate alimentari.

Da 182 a 120 punti: E' consigliabile rivedere il proprio capitolato d'appalto sulla base del punteggio indicato per ogni gruppo alimentare.

Sotto i 120 punti : E' necessario rivedere il proprio capitolato d'appalto sulla base del punteggio indicato per ogni gruppo alimentare.

PARTE C

Caratteristiche Organizzative/Valutazione Nutrizionale

E' previsto un capitolato dettagliato con le caratteristiche delle derrate	5 punti
E' previsto un ricettario dettagliato con relativa grammatura	5 punti
E' prevista la verifica della grammatura delle porzioni	5 punti
E' previsto un menù stagionale (articolato su 4 stagioni)	5 punti
Il menù del giorno è esposto e ben visibile	5 punti
Sono previsti piatti tipici regionali	5 punti
E' prevista la proposta del menù settimanale "WHP" (menù fisso bilanciato)(Allegato A)	20 punti
Vengono regolarmente attuate diete speciali	5 punti
Le diete speciali sono richieste da un medico	5 punti
Le diete speciali sono sempre concordate con l'interessato	5 punti
Vi sono schemi dietetici personalizzati	5 punti
Vi sono schemi dietetici generali	3 punti
I menù delle diete speciali sono sempre adattati al menù del giorno	5 punti
E' prevista la possibilità che i dipendenti compilino una scheda di gradimento relativa al pasto erogato ogni 6 mesi	5 punti
E' prevista la rilevazione e la verifica degli scarti	5 punti
E' prevista e costituita una commissione mensa aziendale	5 punti
I membri della commissione mensa hanno ricevuto una adeguata formazione	5 punti
La commissione mensa si riunisce almeno 2 volte all'anno.	5 punti

Tot. Punti elementi organizzativi:

Legenda

Da 100 a 80 punti: Le caratteristiche organizzative rispecchiano una attenzione e una sensibilità alla qualità del servizio.

Da 79 a 65 punti: Ci sono alcuni ambiti da migliorare ma si evidenzia una buona organizzazione.

Da 64 a 50 punti: E' consigliabile rivedere gli ambiti per migliorare l'organizzazione del servizio attuando le procedure non presenti.

Sotto i 50 punti : E' necessario rivedere gli ambiti per migliorare l'organizzazione del servizio attuando le procedure non presenti.