

ALLEGATO G

Linee Guida per il funzionamento della Commissione Mensa

La Commissione Mensa va vista come una risorsa, che può contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto e a quella delle relazioni con l'utenza.

Ruolo e compiti

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e il capitolato d'appalto;
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione, il rispetto del capitolato, l'accettabilità del pasto.

Costituzione e requisiti

La Commissione Mensa è costituita, dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica (in numero di due per ciascun plesso scolastico) e da un rappresentante dei docenti per plesso scolastico. L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere notificato dalla Direzione Scolastica all'Amministrazione Comunale e al gestore; tale elenco potrà essere comunicato anche al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL. L'ASL può predisporre corsi di formazione o materiale didattico per i componenti della Commissione Mensa. Le certificazioni sanitarie (libretto o nullaosta) non costituiscono elemento obbligatorio per i suoi componenti, qualora esistano nel regolamento determinate indicazioni specifiche in merito alle modalità di comportamento e alle norme igieniche.

Modalità di funzionamento

Le Commissioni Mensa decidono autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di loro competenza; scelgono autonomamente, al proprio interno, il Responsabile che farà da referente presso le Amministrazioni e le Direzioni.

Rapporti con gli enti

I soggetti titolari del servizio si impegnano a fornire supporto logistico e tecnico per l'operatività della Commissione Mensa e a incontrare i rappresentanti della stessa in caso di richiesta.

Modalità di comportamento e norme igieniche

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici. La visita al centro cotture/cucine e dispensa è consentita a un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro Cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni. I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie

prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della Commissione Mensa. L'accesso ai locali di consumo dei pasti potrà avvenire, anche con frequenza quotidiana, dopo aver concordato con il responsabile, in relazione alla logistica disponibile, il numero di rappresentanti che accederanno. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redigerà una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione e alla Direzione della Scuola.

ALLEGATO H

Scheda di valutazione ambiente/servizio/gradimento pasto

Scheda di valutazione Data

Tipo di scuola

Materna Elementare Media Altro

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì No

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì No

Nelle scuole con pasto trasportato

1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì No

2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì No

Note:

.....
.....

B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1°

2°

Contorno Frutta/dessert

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì No

Se No, perché

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì No

Se No, perché

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella

(per diete speciali o altre situazioni)? Sì No

Se Sì, quanti?

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura.....

Distribuzione pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione* è < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì No

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

5) La durata del pranzo è < 30 min ≥ 30 < 60 min > 60 min

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto?

Sì No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

.....

Valutazione personale all'assaggio

- 1) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tiepido freddo
2° piatto caldo tiepido freddo
contorno caldo tiepido freddo
2) Cottura del cibo 1° piatto adeguata eccessiva scarsa
2° piatto adeguata eccessiva scarsa
contorno adeguata eccessiva scarsa
3) Quantità porzione servita sufficiente abbondante scarsa
4) Sapore 1° piatto gradevole accettabile non accettabile
2° piatto gradevole accettabile non accettabile
contorno gradevole accettabile non accettabile
Giudizio globale buono sufficiente non sufficiente

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di tipo integrale con farina 00/0 con farina tipo 1 o 2
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì No
3) Il pane è di qualità buona mediocre scarsa
4) La frutta è accettabile acerba troppo matura
5) La frutta viene servita a metà mattina dopo il pasto

C) Indice di gradimento del pasto

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita
Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	TA	PA	PR	TR
Secondo piatto	TA	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	PR	TR
Frutta	TA	PA	PR	TR

Note e osservazioni:.....

Il compilatore

Nome e cognome

Firma

ALLEGATO I

Schede di valutazione del pasto e sorveglianza nutrizionale

SCHEDA A – Qualità degli alimenti

Questa scheda di valutazione della qualità degli alimenti presenti nei magazzini di conservazione e/o nelle celle e frigoriferi è da compilare durante il sopralluogo nei locali adibiti alla preparazione e cottura dei pasti.

Deposito derrate:.....

Sede:.....

• Alimenti deperibili

Frutta

tipo.....

stato di maturazione (accettabile, eccessivo, insufficiente)

qualità dichiarata

modalità di pulizia

Verdura

tipo.....

stato di maturazione (accettabile, eccessivo, insufficiente)

qualità dichiarata

modalità di pulizia

Pane

integrale

prodotto con farina tipo 00 *

prodotto con farina tipo 1

pane speciale (tipo)

tipo di contenitore utilizzato

Prodotti da forno

tipo.....

Carne

tipo.....

fresca fresca sottovuoto congelata

modalità di conservazione: frigo congelatore

modalità di scongelamento t° ambiente Sì No

frigo Sì No

altro

Osservazioni (segnalare anomalie: colorazione, odore, eccessiva presenza di liquidi, colorazione anormale del grasso)

.....

.....

Verdure surgelate

tipo.....

per emergenza uso abituale

imballaggi:

rigonfiati Sì No

integri Sì No

presenza di brina sulle confezioni Sì No

presenza di termometro Sì No

modalità di scongelamento: t° ambiente Sì No

frigo Sì No

altro

modalità di conservazione: frigo congelatore

altro

Pesce surgelato

tipo.....

per emergenza uso abituale

imballaggi:

rigonfiati Sì No

integri Sì No

modalità di scongelamento: t° ambiente Sì No

frigo Sì No

altro

modalità di conservazione: frigo congelatore

altro

Osservazioni (*segnalare presenza di lische o pelle, odori strani soprattutto di ammoniaca, consistenza flaccida*)

.....

.....

Burro

tipo.....

modalità di conservazione: in frigo Sì No

se la confezione è aperta viene conservato nell'imballaggio originale Sì No

in un contenitore con coperchio Sì No

Formaggi stagionati

tipo.....

modalità di conservazione

Osservazioni (*anomalie di colore, sapore, presenza muffe*)

.....

.....

Formaggi freschi

tipo.....

modalità di conservazione

Osservazioni (*anomalie di colore, sapore, presenza muffe*)

.....

.....

Prosciutti e salumi

tipo.....

modalità di conservazione

Osservazioni (*odore e sapore sgradevole, ecc.*)

.....

.....

Latte

tipo.....

modalità di conservazione

• Alimenti non deperibili

Tipo di alimento	Modalità di conservazione	Caratteristiche di imballaggio	Eventuali anomalie
Pasta di semola			
Riso			
Legumi secchi			
Uova			
Prodotti da forno			
Scatolame in genere			
Altro			

Scatolame – pelatistato di conservazione della scatola: bombato arrugginito schiacciato colorazioni anomale e sapori sgradevoli Sì No presenza di residui di cuticole dichiarata in scheda tecnica Sì No **Olio**

tipo.....

Acidità dichiarata in acido oleico.....

conservazione: luogo fresco, asciutto, al riparo dalla luce Sì No

tipo di contenitore

Osservazioni (eventuale odore rancido, sapore, colore).....
.....

Il/i compilatore/i

Nome e Cognome.....

Ruolo..... Firma.....

Data

ALLEGATO L

Valutazione della qualità del pasto servito e sorveglianza nutrizionale

Questa scheda è da compilare durante il sopralluogo nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti.

Sede

Operatore/i

N. pasti serviti

Scuola Pubblica Privata

Tipo Materna

Elementare

Media Inferiore

Media Superiore

Altro

Orario di arrivo pasti.....

Orario di inizio distribuzione pasti.....

Orario di fine distribuzione pasti.....

Tabella esposta nei locali della scuola Sì No

Possibilità di piatti non previsti dalla tabella Sì No

Diete speciali per patologia n.

Diete speciali per motivi etico-religiosi n.

Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert distribuita
	_____	_____	_____	matt. _____
	_____	_____	_____	pom. _____
	_____	_____	_____	pasto _____
conformità al menù previsto	si () no ()	si () no ()	si () no ()	si () no ()
N. porzioni	adeguate () in esubero () mancanti () possibilità bis ()	adeguate () in esubero () mancanti () possibilità bis ()	adeguate () in esubero () mancanti () possibilità bis ()	adeguate () in esubero () mancanti () possibilità bis ()
quantità delle porzioni	abbondante () adeguata () scarsa ()	abbondante () adeguata () scarsa ()	abbondante () adeguata () scarsa ()	abbondante () adeguata () scarsa ()

Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert distribuita
	_____	_____	_____	matt. _____ pom. _____ pasto _____
Indice di gradimento del pasto*	TA PA PR TR	TA PA PR TR	TA PA PR TR	TA PA PR TR
Indice di gradimento del pasto*	<p>* Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono: indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR).</p>			
Motivazioni del rifiuto (parere dell'operatore)	scotto () scondito () freddo () salato () insipido () non gradito () altro () (specificare)	scotto () scondito () freddo () salato () insipido () non gradito () altro () (specificare)	scotto () scondito () freddo () salato () insipido () non gradito () altro () (specificare)	scotto () scondito () freddo () salato () insipido () non gradito () altro () (specificare)
Bevande	acqua di rubinetto () acqua in bottiglia oligominerale () acqua in bottiglia minerale () bibite ()			
Qualità del pane	accettabile () non accettabile perchè: () raffermo () gommoso () altro - specificare ()			
Eventuali proposte di correttivi da parte del compilatore	presentazione del piatto _____ taglio/pezzatura _____ ricetta _____ altro _____			

Il/i compilatore/i

Nome e Cognome.....

Ruolo..... Firma.....

Data

ALLEGATO M**Valutazione non conformità porzioni**

N. porzioni..... N. pasti da consumare

Se nelle porzioni esiste uno scarto numerico sui pasti da consumare uguale o superiore al 15%, si rende necessaria la verifica dei pesi a porzione.

La variazione dei pesi a cotto è valutabile con l'utilizzo delle tabelle tratte da "Tabelle di composizione

degli alimenti" (Istituto Nazionale della Nutrizione – 1997).

Variazioni in peso degli alimenti con la cottura

(Peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87

	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Zucchine	90
Carni		
	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati		
	Merluzzo	83

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Zucchine, fettine	76
Carni		
	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Pesci e molluschi		
	Polpo	36
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie		
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Pesci surgelati	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69

*Griglia **Forno a gas ***Forno a microonde

Procedura

1. Quante porzioni sono state preparate?.....
2. Quanto prodotto (pasta, riso, carne, pesce, verdura, ecc.) è stato utilizzato per la preparazione?
.....
3. Dividere il peso totale per il n. delle porzioni servite
4. Raffrontare il peso ricavato al punto 3 con la tabella delle variazioni dei pesi a cotto
5. Valutare la devianza

Le domande al punto 1 e 2 vanno poste al centro preparazione pasti.

Alimento	Peso a cotto verificato	Variazione peso I.N.N.	Peso crudo	Peso ricavato al punto 3	Devianza peso

Il/i compilatore/i

Nome e Cognome.....

Ruolo..... Firma.....

Data

ALLEGATO N

LARN, Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione Italiana

LARN

(dall'aggiornamento "LARN, Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione Italiana", SINU 1996).

Nell'ambito della ristorazione scolastica lo studio e la valutazione della tabella dietetica deve sicuramente considerare aspetti di completezza quantitativa e correttezza qualitativa per ottemperare alle esigenze di mantenimento dello stato di salute e crescita dell'individuo senza che l'organismo debba ricorrere a meccanismi di adattamento in caso di scarso o eccessivo apporto. La crescita è un processo progressivo e continuo che si differenzia, individualmente, in tempi e modalità; è stata anche sottolineata l'estrema variabilità intergiornaliera che la caratterizza e che solo all'osservazione esterna su tempi più lunghi e cadenzati riacquista i caratteri di progressività. Da qui la necessità di applicare i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (LARN) non come valori assoluti ma come intervallo di valori.

Fabbisogno energetico

Da WHO 1985 (World Health Organization), modificato: "Il fabbisogno energetico (espresso in chilocalorie (kcal) viene definito come l'apporto di energia necessario a compensare il dispendio energetico di soggetti che mantengono un livello di attività fisica adeguata, a partecipare attivamente alla vita sociale caratteristica dell'età e che abbiano dimensione e composizione corporea compatibile con un buono stato di salute a lungo termine". In riferimento alla popolazione in oggetto, nelle tabelle desunte dai dati LARN – Revisione 1996, i valori di fabbisogno energetico sono riportati in *range* (intervalli di oscillazione) e rappresentano un valore indicativo.

Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero (kcal/die espresso in range) in quattro pasti principali, per fasce di età scolastiche (fonte LARN)			
Pasti	3-6 anni	6-11 anni	11-15 anni
Colazione 15 %	188-274	235-341	298-357
Spuntino 5%	62-91	78-114	99-119
Pranzo 40%	501-732	626-910	794-952
Merenda 10%	125-183	156-228	98-238
Cena 35%	438-640	548-796	595-714
TOTALE	1252-1829	1565-2275	1984-2380