



Comune di Modena

Formazione Commissione Mensa

Formazione a.s. 2022-2023

22/03/2023

BREVE GUIDA
ALL'ASSAGGIO
DEL PASTO
NEL COMUNE
DI MODENA

I TEMI DELL'INCONTRO

- ▶ LE REGOLE CHE GOVERNANO LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- ▶ IL CONTROLLO QUALITÀ
- ▶ I SOPRALLUOGHI DELLA COMMISSIONE MENSA
- ▶ LE REGOLE DELL'ASSAGGIO
 - ▶ Come svolgere l'assaggio (l'organizzazione e il galateo del buon assaggiatore)
 - ▶ Come comportarsi in caso di NC
- ▶ COMPILARE LA SCHEDA DI CONTROLLO

L'ALIMENTAZIONE

MODELLO ALIMENTARE DI RIFERIMENTO E' LA
DIETA MEDITERRANEA

L'ALIMENTAZIONE SCOLASTICA

RISTORAZIONE SCOLASTICA OBIETTIVI

- FUNZIONE DI SALUTE PUBBLICA
- EDUCAZIONE ALIMENTARE
- CONOSCERE NUOVI ALIMENTI

 MENU AUTUNNO - INVERNO 2022/2023
SCHOOL INFANTRY

Comune di Modena

dal 04/11 al 07/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 06/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 06/03 al 10/03 - dal 05/04 al 07/04

L - GRECCHETTE AL POMODORO E BASILICO
Frutta fresca

M - CREMA DI ZUCCA CON ORZO
Frutta fresca

M - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO
Frutta fresca

G - PIZZA MARE MEDITERRANEA CON RISO
Frutta fresca

V - PIPE AL PESTO INVERNIALE
Frutta fresca

dal 07/11 al 10/11 - dal 18/12 al 25/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03

L - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE
Frutta fresca

M - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO
Frutta fresca

M - VELLUTATA DI CECE CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI MEDAHLIONE ALL'ORTOLANA - INSALATA MISTA CON CAVALO CAPPUCINO
Frutta fresca

G - PIATTO UNICO: NOCCIOLINE INTESTATE DEL CONTADINO - PINZIMONIO
Frutta fresca

V - CELLENTANIE DEL PESCATORE
Frutta fresca

dal 07/11 al 07/12 - dal 26/12 al 06/01 - dal 23/01 al 27/01 - dal 20/02 al 24/02 - dal 20/03 al 24/03

L - SALSICCIATA ALLA MEDITERRANEA
Frutta fresca

M - SPITRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO
Frutta fresca

M - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO - PINZIMONIO
Frutta fresca

G - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO
Frutta fresca

V - RISO VERDE AROMATICO
Frutta fresca

dal 07/12 al 07/12 - dal 02/01 al 06/01 - dal 30/01 al 03/02 - dal 27/02 al 01/03 - dal 27/03 al 31/03

L - SPAGHETTI INTEGRALI AL SUGO VEGETARIANO - PIZZA CON VERDURE - SPINACI AL PARMIGIANO
Frutta fresca

M - PASSATO DI LENTICchie ROSSIE CON FARRO
Frutta fresca

M - FARFALLE ALLA MARMARINA
Frutta fresca

G - PIATTO UNICO: LASAGNE DI MERLUZZO AI CEREALI - FINOCCHI IN INSALATA
Frutta fresca

*Gli orari speciali** verranno proposte precedute da idee e informazione.
** Indica le presenze di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".
■ Quando prevista "PIZZA MARIBERITA" non sarà fornito il pane.



CHI DECIDE I MENÙ?
PERCHÉ ?

LA PIRAMIDE ALIMENTARE

ISS

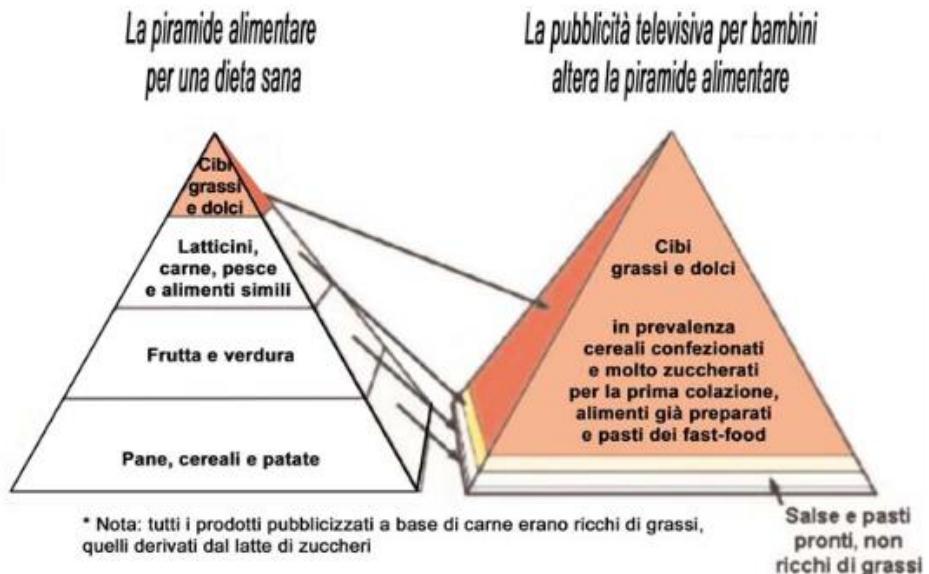


LA PIRAMIDE ALIMENTARE

ISS



Figura 3. La pubblicità In TV e i consumi alimentari dei bambini²¹



* modificato da: *Broadcasting bad health. A report by the International Association of Consumer Food Organizations for the World Health Organization consultation on a global strategy for diet and health*

CONTROLLI UFFICIALI

Gli standard
qualità
ed il suo
controllo





CONTROLLI UFFICIALI

Gli standard qualità ed il controllo Qualità

Controllo degli Enti ufficiali di riferimento:

- AUSL
- NAS

Livello educativo	2021	2022	2023
Asilo Nido	5	6	7
Scuola Infanzia	10		4
Scuola Primaria	11		3*
Scuola Secondaria			
			* 1 NAS

CONTROLLI UFFICIALI



Gli standard qualità ed il controllo Qualità

Controllo della ditta incaricata dal Comune di Modena per il controllo della qualità del servizio

- N di ispezioni annue 50
- Controlli analitici
- Attività formative



CONTROLLI UFFICIALI



Monitoraggio, controllo e valutazione

Il processo di Monitoraggio e valutazione consiste nell'acquisizione ed organizzazione dei dati che misurano il livello di realizzazione e che permettono di **valutare gli aspetti qualitativi** del servizio di ristorazione

CONTROLLI UFFICIALI



- **Centro pasti**
- **Cucine interne**
- **Trasporto**
- **Consegna**
- **Ritiro**
- **Delle attrezzature**
- **Degli ambienti**

CONTROLLI UFFICIALI



Controllo

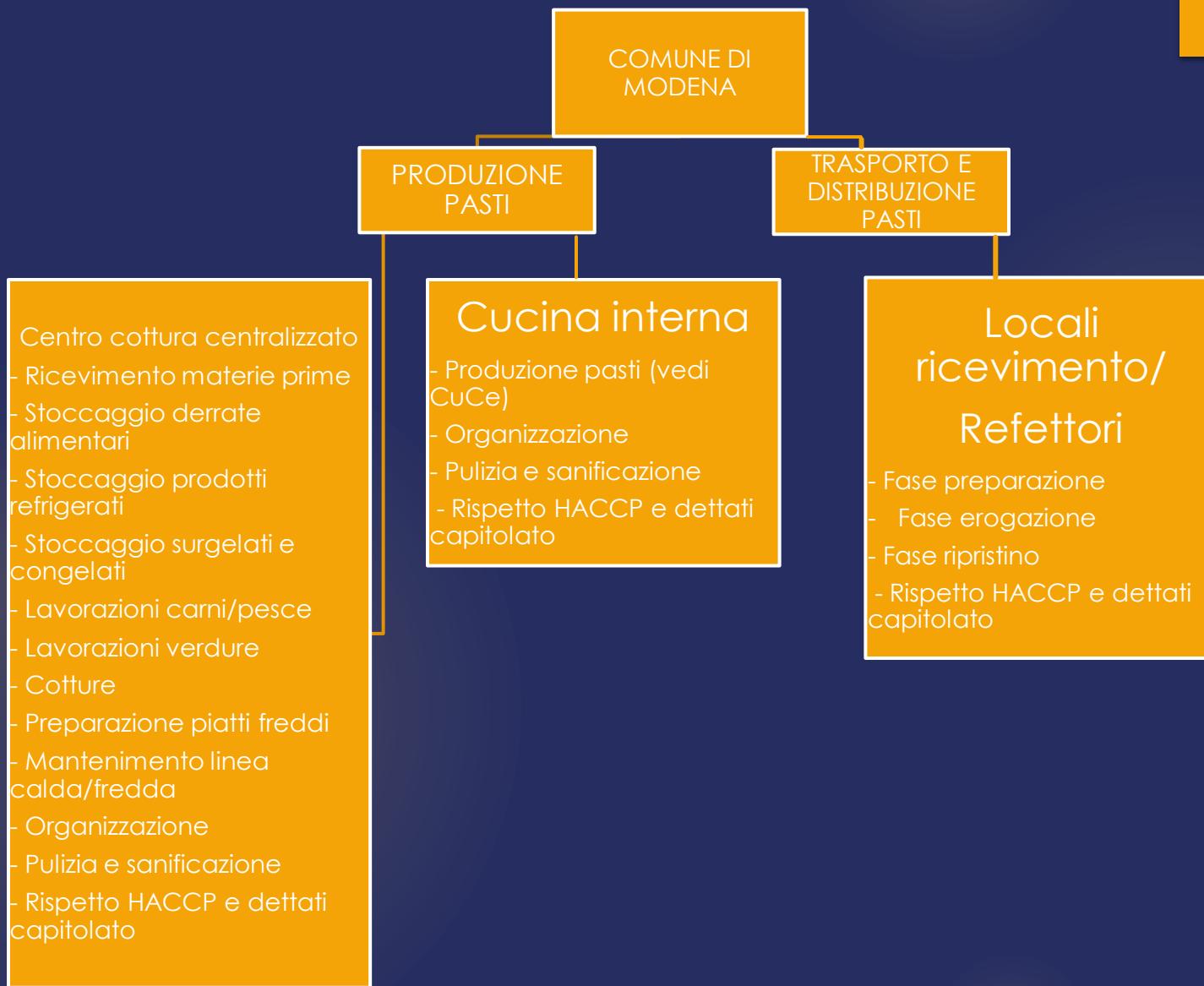
Attraverso indicatori di risultato che registrano gli effetti diretti ed immediati del servizio

CONTROLLI UFFICIALI



Coordinamento con
l'Amministrazione Comunale
per la definizione delle
azioni correttive necessarie
al costante mantenimento
dei livelli qualitativi attesi

CONTROLLO UFFICIALI





Alcuni indicatori

Derrate:

- ▶ Corrispondenza a prodotto autorizzato
- ▶ Verifica etichettatura e date di scadenza
- ▶ Temperature conservazione
- ▶ Integrità confezioni
- ▶ Ecc.

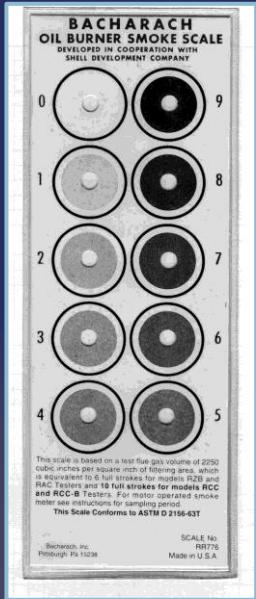
Produzione:

- ▶ Rispetto menù
- ▶ Rispetto ricetta (ingredienti/quantitativi)
- ▶ Modalità di preparazione (metodologie produttive, tempi ecc.)...

Distribuzione:

- ▶ Temperature distribuzione
- ▶ Quantitativi
- ▶ Rispetto diete
- ▶ Ecc.

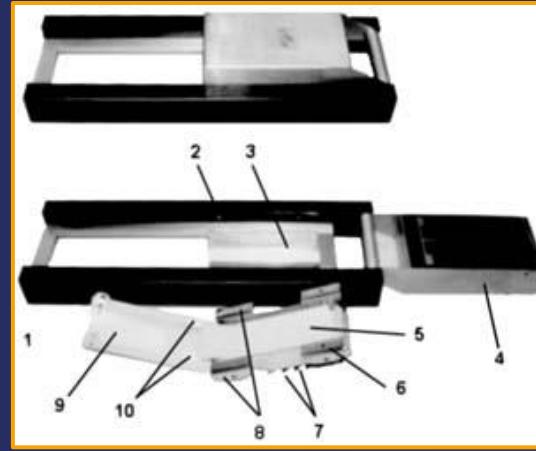
Gli strumenti



Scala di
bacharach



Bilancia



bassoumetro



Termometro
digitale



Comune di Modena

EFFETTUARE I SOPRALLUOGHI

Come valutare IL SERVIZIO



INDICAZIONI PER L'ASSAGGIO

cosa fare

Solitamente si procede nel modo seguente con la possibilità per la Commissione di proporre ulteriori suggerimenti:

- Il sopralluogo non deve essere comunicato agli uffici Comunali ma viene concordato tra il genitore della CM e l'insegnante incaricato della razione scolastica;
- Presentarsi al sopralluogo in **anticipo (5-10 minuti)** rispetto all'ora del turno prescelto;
- Effettuare l'ingresso nelle strutture dandone comunicazione al personale scolastico;
- Dare successiva comunicazione della propria presenza alla responsabile di cucina che, in funzione della disponibilità di spazio, individuerà le modalità di assaggio (al tavolo od in piedi);
- Concordare con le educatrici/referenti di plesso dove effettuare l'assaggio, in quanto potrebbe non essere effettuabile nelle sezioni (Nido/infanzia)



INDICAZIONI PER L'ASSAGGIO

cosa fare

- L'assaggio ha lo **scopo** di verificare l'idoneità del pasto rispetto a quanto previsto dal menù;
- La valutazione non può essere di gusto o gradimento personale, ma di idoneità al consumo in qualità, quantità ecc.;
- Il componente della CM rappresenta tutti i genitori/tutori della propria struttura pertanto non deve esporre esigenze a titolo personale.
- La **durata** dell'assaggio corrisponde alla durata dell'intero pasto dei bambini;
- Le **porzioni** dell'assaggio potranno essere ridotte, con il solo scopo di farne valutare la qualità, e quanto proposto deve essere coincidente con il pasto servito ai bambini;



INDICAZIONI PER L'ASSAGGIO

cosa fare

- Assaggiare il pasto non appena consegnato dall'addetta e valutare l'idoneità del piatto per cottura, condimento, temperatura ecc.;
- Valutare lo stato di ordine e pulizia dei locali e del personale;
- Valutare il rispetto delle modalità di distribuzione;
- Valutare il gradimento dei bambini sui singoli piatti facendo riferimento agli scarti;
- È possibile confrontarsi velocemente con gli insegnanti e chiedere pareri ai bambini.



INDICAZIONI PER L'ASSAGGIO

Cosa non fare

- Non effettuare l'accesso ai locali cucina;
- Non accostarsi al cibo in distribuzione rischiando di comprometterne l'igiene dello stesso;
- Non interferire con l'attività delle addette alla distribuzione del pasto;
- Non effettuare misurazioni strumentali con mezzi propri o della ditta di ristorazione;
- Non interagire con i bambini in maniera eccessiva, imboccarli, assaggiare il loro pasto (anche se figli) ecc.;
- Non effettuare foto;
- Non sostare presso i locali mensa oltre il turno dell'assaggio.



E SE VIENE RILEVATA UNA NC ?

Ad es. un corpo estraneo.



IN CASO DI NC !!!!

- **Comunicare** immediatamente alla referente di cucina il problema rilevato;
- Eventualmente effettuare la **fotografia del piatto** per inviarla all'Ufficio preposto alla ristorazione scolastica (ad esempio se presenta un corpo estraneo);
- Se il piatto è contaminato, o non adeguato al consumo, chiedere di conservarlo in mensa per consentirne una successiva verifica;
- Avvisare immediatamente gli uffici Comunali del servizio di ristorazione per permettere la tempestiva verifica da parte delle figure preposte;
- Registrare nella scheda assaggio la non conformità rilevata (definita NC).



GLI INDICATORI DELLA CHECK-LIST COME VALUTARLI



COMMISSIONE MENSA

SCHEDA SOPRALLUOGO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SCHEDA DI VALUTAZIONE

QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Scuola: Data:/...../.....

Tipologia di istituto: Nido Infanzia, Scuola Infanzia, Primaria, Secondaria 1° grado

Scheda compilata da Nome..... Cognome.....

Ruolo: Genitore, Insegnante Altro

	ARRIVO PASTI	INIZIO DISTRIBUZIONE	FINE PASTO	ALTRO
ORARIO				

Tipologia di distribuzione: Aula, Mensa, Misto

VALUTAZIONE DEL PASTO

MENU' DEL GIORNO

1° piatto: _____

corrispondenza menù: SI NO*

2° piatto: _____

corrispondenza menù: SI NO*

Contorno: _____

corrispondenza menù: SI NO*

Frutta: _____



??

ASSAGGIO PIATTI					
	1° piatto	2° piatto	Contorno	Frutta	Pane
Idoneità aspetto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Adeguatezza quantità	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Adeguatezza cottura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	/	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Adeguatezza temperatura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	/	/r
Gradimento bambini*

*Valutazione gradimento da 1 a 4: 1 = Quasi nessuno lo mangia, 2 = La maggior parte non lo mangia, 3 = Alcuni non lo mangiano, 4: Quasi tutti lo mangiano.



VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

I locali

La mensa o i locali preposti alla consumazione sono stati adeguatamente puliti: SI NO

I tavoli sono stati adeguatamente sanificati: SI NO

I tavoli sono adeguatamente apparecchiati: SI NO

Le addette mensa indossano guanti, cuffie, mascherine e camice puliti: SI NO

Se no perché:

La distribuzione

Tutti i bambini sono stati serviti: SI NO

Le diete sono arrivate e sono state distribuite per prime: SI NO

Rispetto ed omogeneità grammature distribuite: SI NO

Le modalità di distribuzione risultano adeguate (cortesia, collaborazione, ecc.): SI NO

Le stoviglie utilizzate sono pulite, sufficienti ed adeguate: SI NO

L'ambiente è rumoroso: SI NO

Se no perché:

Altri aspetti da riportare

COMPILAZIONE SCHEMA SOPRALLUOGO



Temperatura = valutare se la temperatura è corretta per il consumo
(no valutazione termometrica)

Cottura = valutare lo stato di cottura non in base al proprio gusto ma all'idoneità per gli utenti;

- Primo piatto
 - Assenza di prodotto impaccato (visivo)
 - Assenza di prodotto troppo/poco cotto (visivo/assaggio)
- Secondo piatto
 - Assenza cottura disomogenea (visivo)
 - Assenza di prodotto troppo/poco cotto (visivo)
- Contorno
 - Assenza di condimento non adeguato
 - Assenza di prodotto troppo/poco cotto
 - Assenza pulizia non adeguata (visivo)



Odore = Presenza di odori forti o non adeguati alla tipologia di preparazione



COMPILAZIONE

SCHEMA SOPRALLUOGO

COTTURA



lorenzorizzieri.it

50°

55°

60°

65°

70°

VERIFICA DEL SERVIZIO

(prima del consumo)



Pulizia

- adeguatezza refettorio
- Sanificazione dei tavoli

Apparecchiatura = Idoneità apparecchiatura

- Assenza di residui
- Corretta disposizione stoviglie
- Corretto utilizzo materiale di consumo
- Integrità stoviglie

Ordine Generale = stato locali

Abbigliamento appropriato = divisa, cuffia, ecc.

VERIFICA DEL SERVIZIO

(alla consumazione del pasto)



Corrispondenza menù = indicare se è rispettato il menù ufficiale o se ci sono variazioni (verifica visiva)

Tutti hanno avuto pasto regolare = non distribuito quanto previsto in quantità e tipologia (verifica visiva)

Rispetto diete speciali = rilevamento della distribuzione della diete. Se non sono presenti diete o non ne è stata visionata la distribuzione non compilare (verifica visiva)

Porzioni = Porzioni non omogenee (verifica visiva)

Abbigliamento appropriato = divisa, cuffia, ecc. (verifica visiva)

VERIFICA DEL SERVIZIO



Numero di sopralluoghi previsti: di norma 2 sopralluoghi anno 1 per tipologia di menù salvo criticità

I RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA SONO TENUTI AD EFFETTUARE ENTRAMBI I SOPRALLUOGHI.

Discussione

