



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	
SCUOLA INFANZIA	
<b>dal 14/11 al 18/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 09/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 05/03 al 07/03</b>	
L - ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO Frutto fresco	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGOLINI CAROTE CECI Focaccia
M - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutto fresco	COTOLETTA DI ROLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA Frutto fresco
M - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO Frutto fresco	POLPETTE DI CANNELLINI - VERDURA FRESCA MISTA Pane e composta di frutta
G - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutto fresco	PIZZA MARGHERITA 2 - CONTORNO ESCLUSO Yogurt alla frutta
V - PISE AL RESTO INVERNALE Frutto fresco	FISH BURGER IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Banana
<b>dal 21/11 al 25/11 - dal 19/12 al 23/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03</b>	
L - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE Frutto fresco	TORTINO DI SEMOLINO E VERDURE - FAGIOLINI PROFUMATI Frutto fresco
M - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO Frutto fresco	POLLO AL FORNO - PURE' Yogurt alla frutta
M - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutto fresco	MEZZALUNA ALL'ORTOLANA - INSALATA MISTA CON CAVOLO CAPPUCCO Frutto fresco
G - Frutto fresco	PIATTO UNICO: NOCCIOLE PASTICCIATE DEL CONTADINO - PINZIMONIO Torta alla banana
V - CELLENTANI DEL PESCATORE Frutto fresco	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - VERDURA FRESCA Focaccia al pomodoro
<b>dal 28/11 al 02/12 - dal 20/12 al 24/12 - dal 27/01 al 31/01 - dal 24/02 al 28/02 - dal 21/03 al 25/03</b>	
L - SEDANE ALLA MEDITERRANEA Frutto fresco	FORNASSO - LATTUSA E RADICCHIO ROSSO Frutto fresco
M - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO Frutto fresco	FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI Pane e composta di frutta
M - Frutto fresco	PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO - PINZIMONIO Latte e biscotto al riso
G - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutto fresco	PORTAFOGLI AL FORNO - BROCCOLI E CAROTE LESSATI Banana
V - RISO VERDE AROMATICO Frutto fresco	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - VERDURA FRESCA Focaccia
<b>dal 05/12 al 09/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 08/02 al 12/02 - dal 12/03 al 16/03</b>	
L - MEZZE PENNE INTEGRALI AL SUGO VEGETARIANO PRETTA CON VERDURE - SPINACI AL PARMIGIANO Frutto fresco	Frutto fresco
M - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutto fresco	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - V. FRESCA MISTA Torta al cacao neri e cannella
M - FARFALLE ALLA MARINARA Frutto fresco	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G - Frutto fresco	PIATTO UNICO: LASAGNE AL FORNO - PINZIMONIO Crisp
V - CELLENTANI ALLA LIGURE Frutto fresco	BOCCONCINI DI MERLUZZO AI CEREALI - FINOCCHI IN INSALATA Frutto fresco

"Giornate speciali": verranno proposte procedure da idonee informazioni.  
\* Indica la presenza di carne di maiale con l'apposizione di prevenire il pasto "senza maiale".  
2. QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.



Riepilogo dei dati generali	
Nome	...
Cognome	...
Indirizzo	...
Città	...
Prov.	...
Cap	...
Telefono	...
Fax	...
E-mail	...
Web	...
...	...

# CHI DECIDE I MENÙ?

## PERCHÉ ?

# LA PIRAMIDE ALIMENTARE

ISS



# LA PIRAMIDE ALIMENTARE

ISS



Figura 3. La pubblicità in TV e i consumi alimentari dei bambini<sup>21</sup>



\* 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



**Produzione**

- Centro pasti
- Cucine interne



**Distribuzione**

- Trasporto
- Consegna
- Ritiro

**Sanificazione**

- Delle attrezzature
- Degli ambienti

# CONTROLLI UFFICIALI



## Controllo

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

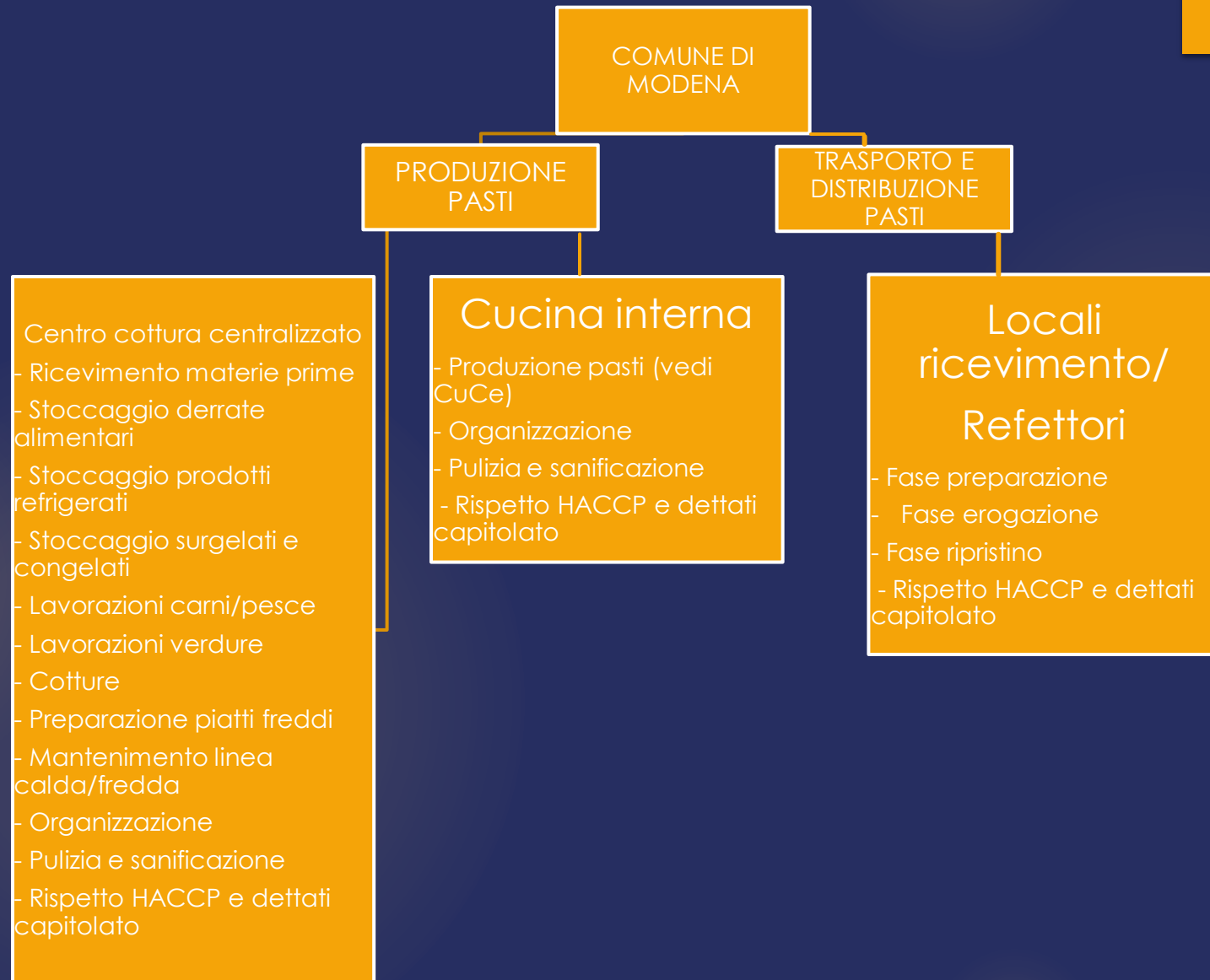


# CONTROLLI UFFICIALI



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

# CONTROLLI UFFICIALI



# Alcuni indicatori



## Derrate:

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

## Produzione:

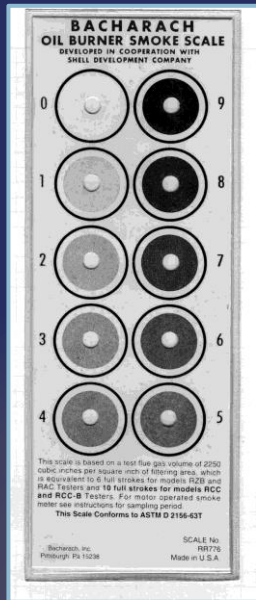
- ▶ Rispetto menù
- ▶ Rispetto ricetta (ingredienti/quantitativi)
- ▶ Modalità di preparazione (metodologie produttive, tempi ecc.)...

## Distribuzione:

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



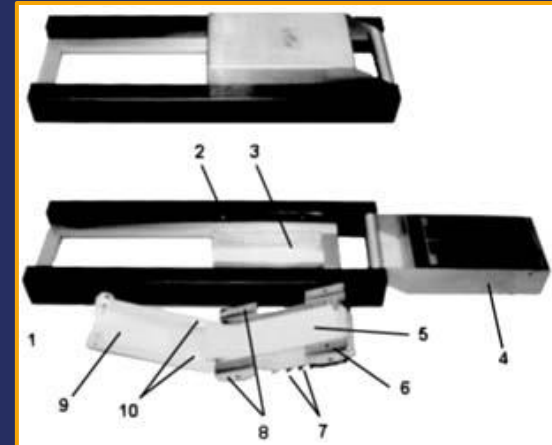
# Gli strumenti



Scala di  
bacharach



Bilancia



bassometro



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 refezione 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	<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 quantità	<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	<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 SCHEDA SOPRALLUOGO



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

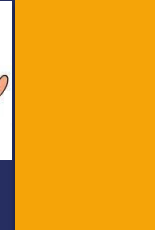
**Cottura** = valutare lo stato di cottura non in base al proprio gusto ma all'idoneità per gli utenti;

- 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 SCHEDA SOPRALLUOGO COTTURA



lorenzorizzieri.it

50°

55°

60°

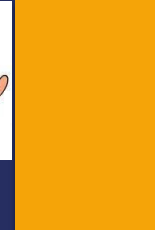
65°

70°



# VERIFICA DEL SERVIZIO

(prima del consumo)



## Pulizia

- adeguatezza refettorio
- Sanificazione dei tavoli

**Apparecchiatura** = Idoneità apparecchiatura

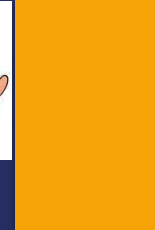
- Assenza di residui
- Corretta disposizione stoviglie
- Corretto utilizzo materiale di consumo
- Integrità stoviglie

**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

