COMUNE DI PISA
DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI

Report relativo al controllo di qualità delle mense scolastiche (Scuole d'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di 1°)

Anno scolastico 2017/2018

PREMESSE

L'appalto del servizio di refezione Scolastica per le scuole del Comune di Pisa è stato aggiudicato con Det. DD09-1079 del 12-10-2016 all'ATI Elior Ristorazione S.p.A. (mandataria) e CIR FOOD s.c. (mandante) a far data dal 1 Gennaio 2017 e fino al 30 Giugno 2021.

Il controllo della qualità del servizio viene effettuato mediante sopralluoghi effettuati dai Commissari Mensa e/o dall'Ufficio Refezione Scolastica al fine di effettuare rilevazioni tecniche dei terminali di consumo e rilevazione della cd. customer satisfaction.

A tal fine è stata predisposta un'apposita ***"scheda audit*** "(allegato 1).

Nella scheda in questione i parametri di valutazione sono stati suddivisi in aree ed a ciascuna è stato attribuito un punteggio totale ottenuto dalla somma dei singoli parametri.

Questo tipo di scheda oltre a rappresentare uno strumento di controllo ha lo scopo di verificare l'effettiva "qualità percepita" e la valutazione del pasto in termini di gradimento (gusto, quantità) da parte di tutti gli utenti, sia alunni che docenti, fruitori del servizio.

Il report riepilogativo del controllo della Qualità delle mense scolastiche di ogni periodo scolastico (settembre-dicembre e gennaio giugno) viene pubblicato sulla rete civica al seguente indirizzo:

http://www.comune.pisa.it/it/ufficio-scheda/2032/Controllo-qualit-mense-scolastiche.html

La rilevazione del gradimento dei pasti è stata condotta anche dall'ATI aggiudicataria attraverso un'indagine condotta sulle scuole dello stesso istituto comprensivo su diverse pietanze estratte dal menù vigente (7 giornate di indagine su menù diversi effettuate presso i refettori di tutte le scuole dei 7 istituti comprensivi) il cui esito viene pubblicato sul sito nella pagina dedicata.

1) LA COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, istituita con lo scopo di favorire la partecipazione attiva allo svolgimento del servizio e garantire un accesso massimo a tutte le informazioni da parte di tutti gli utenti (genitori e docenti delle scuole interessate al servizio), contribuisce in modo determinante al monitoraggio della qualità del servizio non solo attraverso i sopralluoghi ma anche attraverso le riunioni effettuate durante l'anno scolastico.

La composizione, i ruoli e le modalità di svolgimento dei compiti dei componenti della Commissione Mensa sono meglio specificati nel Disciplinare di Funzionamento della Commissione Mensa, pubblicato sulla rete civica al seguente link:http://www.comune.pisa.it/it/ufficio-scheda/2168/Commissione-mensa.html

Nel corso dell'a.s. 2017-2018 la Commissione Mensa è stata convocata nelle sotto indicate date:

- il giorno 07 Dicembre 2017 con il seguente ordine del giorno:
    - Presentazione ai nuovi referenti della Commissione Mensa del servizio di refezione scolastica
    - Elezione della Giunta Esecutiva (come previsto dal Disciplinare di Funzionamento della Commissione Mensa) a.s. 2017-2018
    - Valutazione andamento servizio refezione
    - Varie ed eventuali
- il giorno 31 Maggio 2018 con il seguente ordine del giorno:
    - - valutazione servizio refezione scolastica a.s. 2017-2018
    - - resoconto Gruppo di Lavoro
    - - proposte a.s. 2018-2019
    - - varie ed eventuali

Il dettaglio delle riunioni e gli argomenti trattati sono consultabili nella pagina relativa del sito http://www.comune.pisa.it/it/ufficio-scheda/2168/Commissione-mensa.html

Nel corso dell'a.s. 2017/2018 sono state tenute inoltre riunioni con i componenti della Giunta Esecutiva (organo interno alla Commissione Mensa), al fine di affrontare criticità di vario genere e attuare in maniera condivisa azioni migliorative per tutti gli aspetti del servizio.

In particolare, al fine di ampliare il ruolo partecipativo della Commissione Mensa e approfondire alcune tematiche emerse e di particolare interesse per gli utenti, è stato istituito a marzo 2018 uno specifico **GRUPPO DI LAVORO**. costituito da alcuni membri Commissari Mensa ma anche da genitori che hanno manifestato il loro interesse e dato disponibilità alla partecipazione ad incontri tematici.

In particolare il gruppo di lavoro si è occupato di approfondire la tematica del gradimento, elaborando alcune strategie mirate ad aumentare la conoscenza sul gradimento delle pietanze proposte e a proporre conseguentemente proposte alternative.

Il gruppo di lavoro sul gradimento

- ha svolto sopralluoghi mirati a valutare il gradimento di pietanze considerate critiche
- ha analizzato i menù di altri comuni per verificare pietanze alternative
- ha proposto alternative da valutare per effettuare modifiche al menù in vigore.

Al lavoro del gruppo si è aggiunto anche quello dell'ATI aggiudicataria che ha collaborato alla valutazione di alcune pietanze sperimentali effettuando su tutti i refettori un'analisi del gradimento della pietanza somministrata a titolo di sperimentazione. Questa modalità è stata molto utile e ha permesso di testare in tempo reale le pietanze di pesce, valutando la opportunità di prevederle nel menù.

Le pietanze sperimentate sono state le seguenti:

- lo sformato di pesce gratinato proposto in data 11 Aprile 2018;
- le "polpette del marinaio" proposte in data 1 Giugno 2018

I dati e l'analisi della sperimentazione sono sintetizzati più avanti nel presente report..

Si rileva che la modalità delle sperimentazioni è stata sicuramente positiva e importante per valutare una nuova pietanza e l'opportunità di un suo inserimento stabile nel menù; si ritiene che possa essere utilizzata anche per il prossimo anno scolastico.

In conclusione e sulla base del lavoro svolto dal gruppo di lavoro, è emerso che la conoscenza del gradimento può essere migliorata in diversi modi, tra cui:

- analizzando più approfonditamente i dati provenienti dai sopralluoghi ed investendo in modo maggiore negli stessi anche cercando di migliorarne l'organizzazione;
- raccogliendo i dati già presenti sul consumo del cibo da parte dei bimbi delle materne;
- raccogliendo e analizzando i dati sul gradimento raccolti dall'ATI aggiudicataria;
- introducendo modalità di analisi delle sperimentazioni di nuove pietanze proposte

2) IL MENU'

Il menù scolastico, formulato secondo le linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica e sottoposto a parere della competente ASL5, prevede la presenza e l'alternanza di diversi alimenti dosati in specifiche grammature dal personale competente.

Il menù può essere corretto e migliorato nel corso dell'anno scolastico, tenendo conto dei sopralluoghi effettuati nei refettori e con l'obiettivo di un continuo miglioramento qualitativo e di soddisfazione dell'utenza.

Dall'inizio dell'anno scolastico sono stati erogati i seguenti menù:

1) dal 18 Settembre al 20 Ottobre 2017 e dal 23 Aprile al 30 Giugno 2018 è stato somministrato il "***menù estivo***" (allegato n.2).

2) dal 23 Ottobre 2017 al 20 Aprile 2018 è stato erogato il **"*menù invernale*"** (allegato n.3) con l'inserimento dal 19 Febbraio 2018 di un ***nuovo menù invernale*** a seguito del rilascio di parere della competente USL

E' stato inoltre elaborato nel corso dell'anno scolastico un menù particolare senza carne che dovrà essere sottoposto alla validazione della Asl all'inizio del prossimo anno scolastico e somministrato per gli utenti richiedenti.

I pasti previsti consistono in:

a) Pasti normali (Dieta ordinaria) / Pranzo:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta

b) Pranzo al sacco

In caso di emergenza, di gite scolastiche, di visite guidate della durata dell'intera giornata, il servizio mensa fornisce, alle scuole che ne fanno richiesta, il pranzo al sacco consistente in:

per le scuole d'infanzia, elementari e medie:

- n.2 panini (gr. 50/70/80) e gr.40/50/60 di prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco;
- n. 1 banana
- n.1 succo di frutta (tetrabrik ml.125)
- n.1 bottiglie di acqua 500 ml
- 2 tovaglioli di carta
- n.2 bicchieri a perdere

Per i nidi d'infanzia:

- n.2 panini tipo sandwich gr.40 e prosc.cotto gr.40
- n.1 formaggino
- n.1 banana
- n.1 succo di frutta (tetrabrik ml.125)
- n.1 bottiglia ml.500
- 1 prodotto da forno monodose
- 2 tovaglioli di carta
- n.2 bicchieri a perdere

C) Dieta speciale per allergie/intolleranze

E' inoltre prevista l'erogazione di diete speciali, rispetto a quanto previsto dai menù giornalieri, per quegli utenti che presentino allergie e/o intolleranze alimentari. Tali diete vengono somministrate dietro presentazione di certificazione medica.

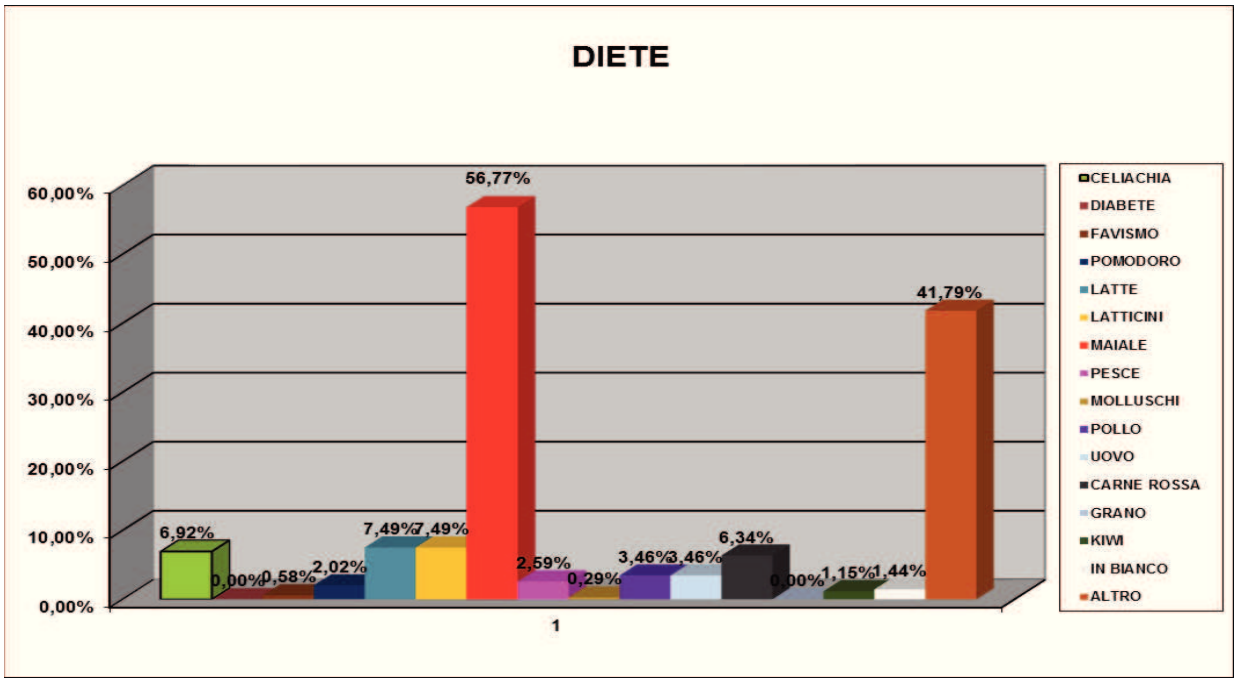
Le diete speciali vengono confezionate in monoporzione etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza.

D) Dieta per motivi etico-religiosi

E' prevista l'erogazione di un menù dietetico speciale per motivi etico-religiosi.

Su richiesta della Commissione Mensa e a seguito di parere favorevole della competente ASL 5-DipartimentoDipartimento Di Prevenzione Uff. Igiene e Sanità Pubblica -Igiene Alimenti e Nutrizione Zona Pisana sono stati predisposti anche menù per utenti ***vegani e vegetariani*** **.**

Qui di seguito il grafico relativo ai **347 utenti** che hanno richiesto durante l'anno scolastico 2017/2018 il pasto alternativo a quello erogato.



3) RILEVAZIONE ED ANALISI COMPLESSIVA DEI DATI

Nei 185 giorni di refezione dell'anno scolastico 2017-2018, sono stati erogati **n.486.565** pasti nelle varie scuole d'Infanzia, Elementari e Medie della Città e sono stati effettuati n.**96** sopralluoghi presso i refettori delle scuole d'infanzia ed elementari

Tutti i sopralluoghi sono stati effettuati dagli incaricati dell'Ufficio Refezione Scolastica e/o dai commissari mensa, in presenza del personale docente in servizio al momento del pasto.

Come già detto in premessa, la rilevazione della qualità si compone di due aspetti differenti ma nello stesso tempo correlati:

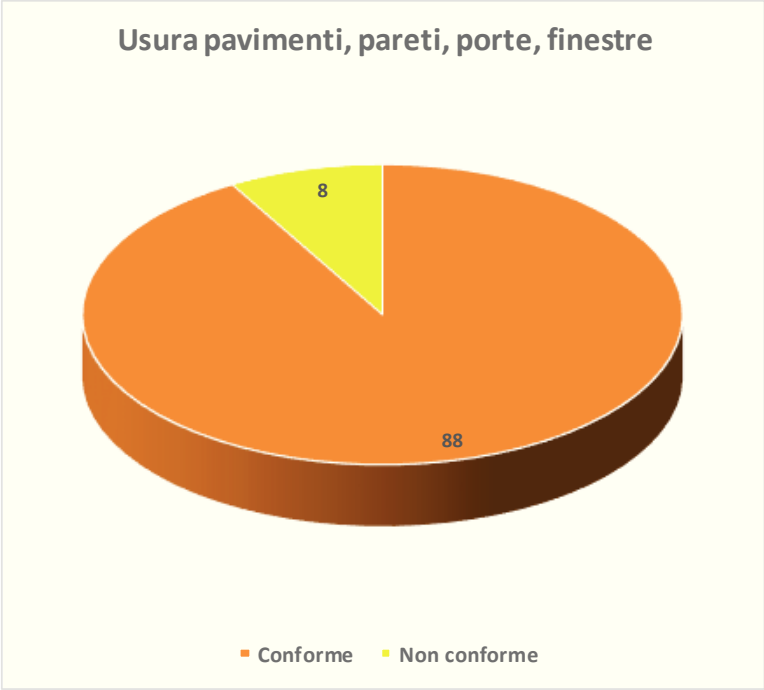
- *A) Rilevazioni tecniche dei terminali di consumo (aree 1, 2 e 3 della scheda audit)*
- *B) Rilevazione della "customer satisfaction" (area 4 della scheda audit)*

A) RILEVAZIONI TECNICHE

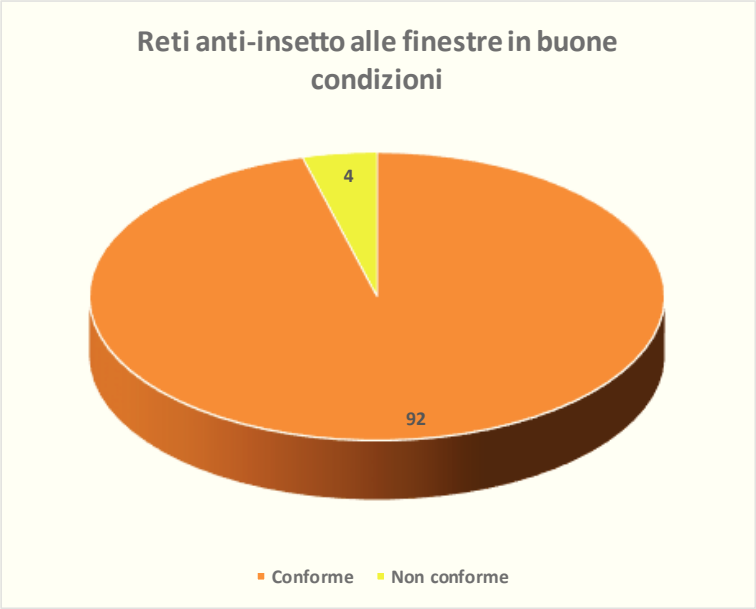
Per quanto riguarda le rilevazioni tecniche, esse hanno riguardato una serie di parametri i cui punteggi nei **96 sopralluoghi** condotti hanno dato un risultato nel complesso positivo nel raggiungimento delle conformità. (***Area 1-2-3 della scheda audit)***

Qui di seguito i vari report

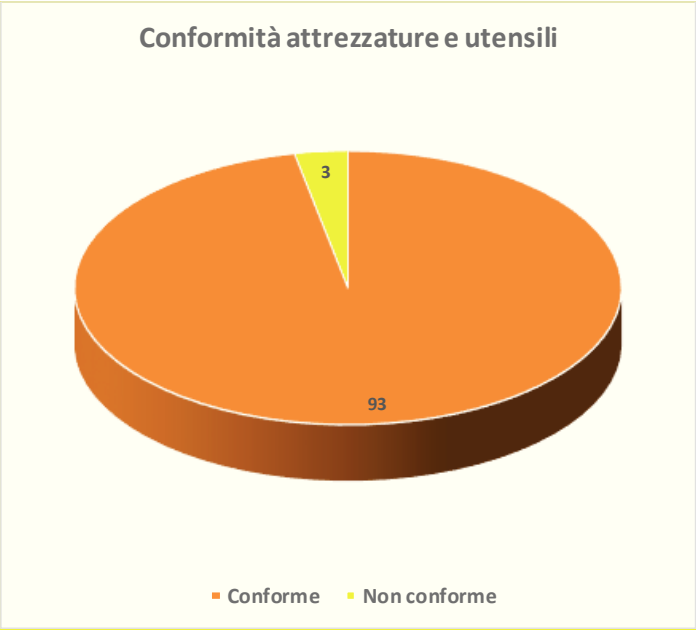
Report 1 – conformità locali refettorio e lavaggio



Pulizia e ordine superfici di lavoro
96
Conforme
Non conforme


Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni
4
92
Conforme
Non conforme

Report 2 – conformità attrezzature ed utensili

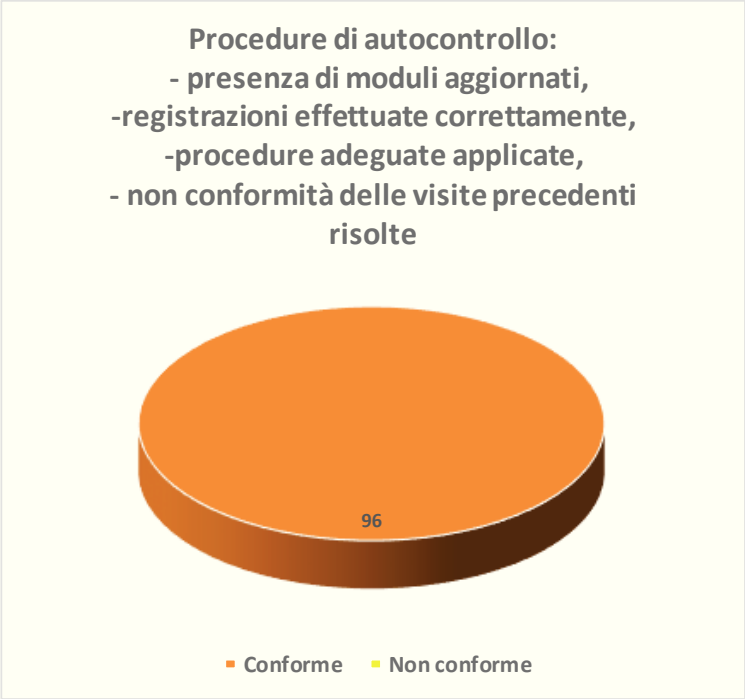


Report 3 – personale impiegato

Attrezzature: pulizia
96
Conforme
Non conforme

Arredi sufficienti per il numero degli alunni
96
Conforme
Non conforme

Report 4 – procedure di autocontrollo



Le segnalazioni relative ad elementi tecnici emerse sono di stipo strutturale, per lo più riferite a terminali di consumo facenti parte di strutture scolastiche spesso vetuste. L'Ufficio Refezione, di volta in volta, ha segnalato tempestivamente agli Uffici Tecnici Comunali ed alla Ditta che ha in appalto la manutenzione degli edifici comunali, i problemi rilevati nei locali di svolgimento del servizio per garantire gli interventi di manutenzione nel minor tempo possibile, agendo nel rispetto di quanto previsto dal REG.CE 852/2004 che regolamenta, tra gli altri aspetti, lo stato dei locali adibiti al consumo e alla somministrazione dei cibi.

B) RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

La rilevazione della customer satisfaction è stata effettuata sulla base del menù giornaliero, di cui è stato valutato il gradimento sulla base del consumo effettivamente rilevato durante i sopralluoghi. (*Area 4 scheda audit:* accettazione/ rifiuto del pasto (primo, secondo, contorno).

Dall'anno scolastico precedente il menù è articolato in 8 settimane e non più in 4 in modo da garantire la varietà e l'alternarsi delle pietanze introdotte.

Si è ritenuto opportuno valutare il gradimento di singole portate anche in funzione della tipologia di utenti (scuole d'infanzia, scuole primarie di primo e secondo grado) per apportare eventuali modifiche e/o azioni correttive nella somministrazione del pasto condivise con la Commissione Mensa.

Il gradimento risulta sempre molto alto per minestre, creme di verdura, pasta in bianco o al pomodoro, pasta al ragù di verdure (poiché proposte in piccolo taglio), lasagne (al ragù di verdure e di pesce), carne bianca (soprattutto in piccoli tagli, impanata e cotta in forno o al pomodoro) e tra le verdure: l'insalata, le carote e i finocchi crudi (proposti anche con il limone per renderli più appetibili).

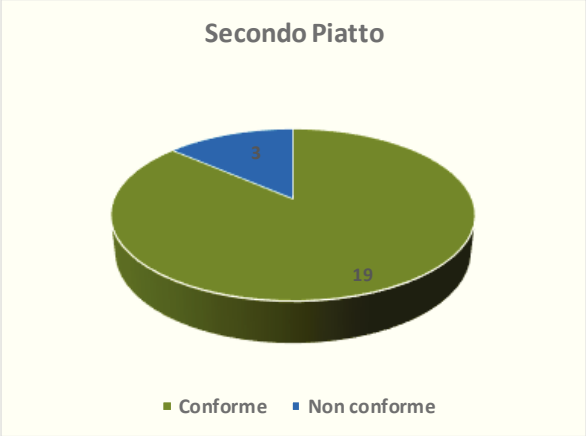
La derrata che risulta sicuramente più" critica" da un punto di vista di gradimento rimane il pesce che è presente in menù per lo più impanato o al pomodoro.

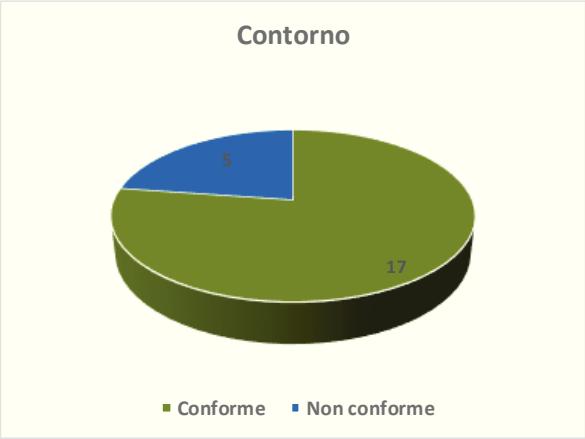
In alcuni casi si verificano quantità elevate di scarti, problematica che è sotto attenzione dell'ufficio e che verrà affrontata nello specifico durante il prossimo a.s. per cercare di trovare delle soluzioni per ridurla.

Dall'analisi dei dati si rileva comunque che, anche grazie alle modifiche del menù che sono state apportate nel corso dell'anno (anche solo relative alla tipologia di cottura o ad un diverso abbinamento delle pietanze), il gradimento del cibo della mensa sia stato nel complesso buono.

Di seguito i report relativi al gradimento **"conforme**" in caso di accettazione, totale e/o parziale o **"non conforme"** in caso di rifiuto completo.

Menù estivo: dati riferiti a n.22 sopralluoghi

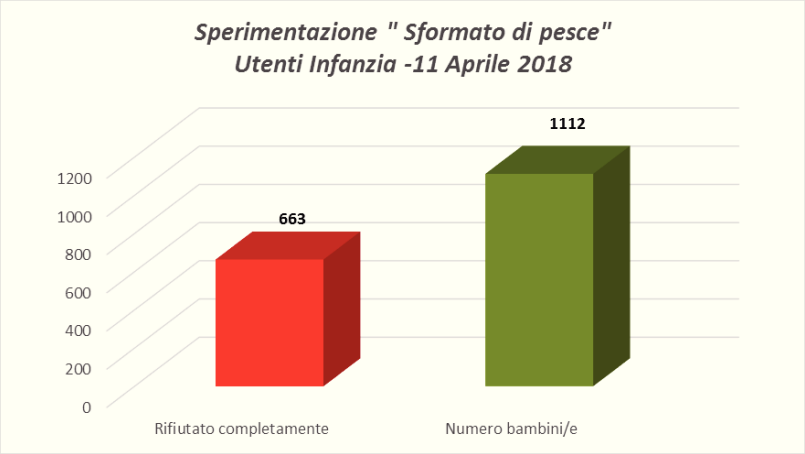


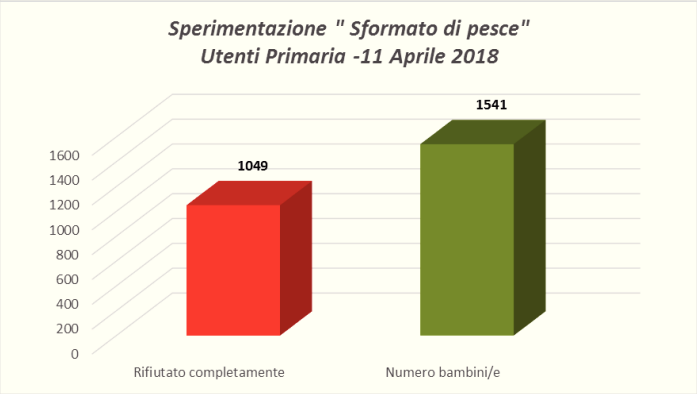


Menù invernale: dati riferiti a n.74 sopralluoghi

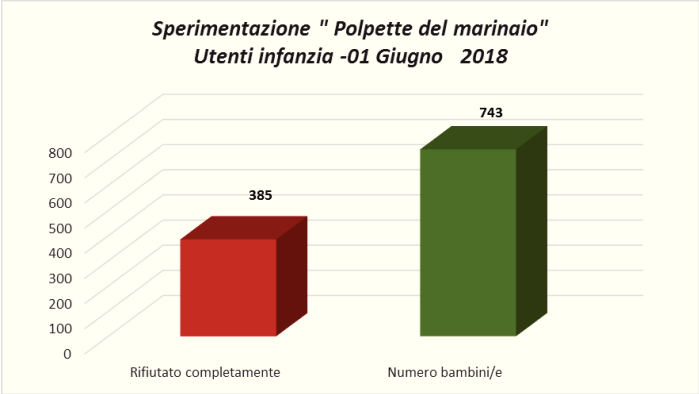
Come sopra detto, quest'anno è stata avviata una fase di **sperimentazioni** su alcune preparazioni di derrate che risultano meno accettate e gradite anche per abitudini alimentari familiari diverse.

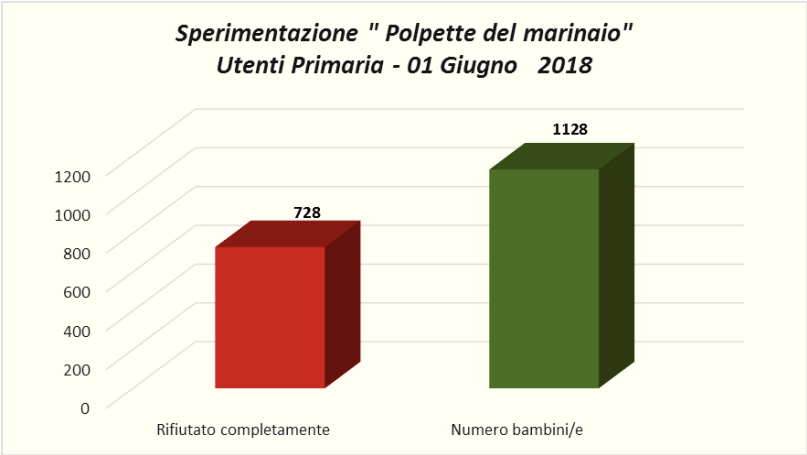
Qui di seguito i grafici che rilevano il gradimento delle due giornate di sperimentazione su due diverse modalità di preparazione del pesce:





Da entrambi i grafici, relativi alle diverse tipologie di utenza (infanzia e primaria), emerge che il gradimento non è risultato soddisfacente per questo tipo di preparazione di pesce; pertanto è stata proposta una successiva sperimentazione.





Come emerge dal grafico, questo tipo di preparazione è risultata più gradita dall'utenza e pertanto è stata prevista un'altra giornata di prova all'interno del menù nel prossimo anno scolastico.

Le sperimentazioni in generale, concordate con la Commissione Mensa, sono risultate un valido strumento per testare preparazioni diverse di derrate poco accettate (pesce, verdura, uova) e raggiungere un buon compromesso tra l'obbligo di prevederle nel menù della refezione scolastica e l'accettazione da parte di tutti gli utenti del servizio.

4) *PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE*

Come previsto nel Capitolato di gara l'impresa ha presentato all'interno del Progetto Qualità relazione dettagliata in merito ai progetti di educazione alimentare che intende attivare nel corso dell'appalto:

Nell'**anno scolastico 2017-2018** sono stati calendarizzati i seguenti progetti:

- giornate all'interno del menù con prodotti provenienti da terre confiscate alla mafia
- giornate all'interno del menù con prodotti provenienti dal mercato equo-solidale
- Giornata della Celiachia (non inserita nel progetto di gara)

Qui di seguito l'elenco degli incontri che si sono tenuti (durata circa 1 ora ciascuno):

- In data 29/1/2018 presso **Scuola Secondaria Gamerra,** classe 1D: lezione dal titolo 'Io non spreco";

- In data 31/01/2018 presso **Scuola d'Infanzia Calandrini**, sezione dei 5 anni: lezione dal titolo 'Il laboratorio del gusto";
- In data 06/03/2018 presso **Scuola Elementare Battisti**, classi 4 e 5: lezione dal titolo "'"Erbe Officinali",
- In data 07/03/2018 presso **Scuola Secondaria Fucini**, classi 2 e 3: lezione dal titolo 'Io non spreco";
- In data 9/03/ 2018 presso **Scuola d'Infanzia Galilei**, sez. 5 anni, lezione dal titolo 'Il laboratorio del gusto".

5) CONCLUSIONI

L'analisi complessiva di tutti i parametri presi in esame nel corso di ciascuno dei 96 sopralluoghi, rileva per l'anno scolastico 2017/2018 un positivo andamento del servizio sia per quanto concerne le rilevazioni tecniche sui refettori, sia per quanto concerne la customer satisfaction.

Pisa, 17 dicembre 2018

_____

Allegati:
1) Modello scheda Audit
2) Menù estivo
3) Menù invernale

Allegato 1)

COMUNE DI PISA
SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE — MENU' ESTIVO

elior

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE'	SEDANINI ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO/ SFORMATO DI PESCE ZUCCHINE TRIFOLATE	PENNINE OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER (.Macinato) AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO	.CHICCHE AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO BIETOLA ALL'AGRO
B	FUSILLI AL PESTO PLATESSA IMPANATA PISELLI ALL'OLIO	'VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PATATE ARROSTO	INSALATA DI RISO O FARRO CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	FUSILLI ALL'OLIO BOCCONCINI DI .TACCHINO IMPANATI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE
C	Libera Terra RISO AL POMODORO O PASSATO DI CECI CON RISO FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA MISTA (insalata e pomodori)	PASTA AL RAGU' (.Macinato) FRITTATA AL PARMIGIANO CAROTE ALL'OLIO	.CHICCHE AL PESTO SFORMATO ALLE VERDURE FAGIOLINI LESSI	Piatto unico RISO, POLPETTE (.Macinato) AL POMODORO E FAGIOLINI ALL'OLIO
D	PENNINE ALLE VERDURE CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	RISO ALLE VERDURE .ARISTA AL FORNO SPINACI SALTATI	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO PLATESSA IMPANATA PATATE LESSE	CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA (.Base Pizza) CAROTE FILANGE'
E	SEDANINI ALL'OLIO BOCCONCINI DI .TACCHINO ALLA CACCIATORA INSALATA MISTA	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA (.Base Pizza) INSALATA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE STRACCHINO TRIS DI VERDURE

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.
.Indica le derrate a filiera corta

Dott. Laura Cheli Dietista

COMUNE DI PISA
SCUOLE dell' INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE

MENU' ESTIVO

elior

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO PROSCIUTTO COTTO PATATE ARROSTO	FUSILLI AL PESTO CAPRESE (mozzarella e pomodori)	FUSILLI ALLE ZUCCHINE PLATESSA IMPANATA POMODORI E INSALATA	RISOTTO AGLI ASPARAGI MOZZARELLA VERDURE MISTE
B	SEDANINI OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI .TACCHINO INSALATA	SEDANINI POMODORO E BASILICO .ARISTA AL FORNO SPINACI SALTATI	Piatto Unico LASAGNE AL PESCE CAROTE FILANGE'	PENNINE ALL'OLIO ARROSTO DI .MANZO ZUCCHINE TRIFOLATE
C	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO AL FORNO BIETOLA ALL'OLIO	Libera Terra PASSATO DI LEGUMI CON FARRO MERLUZZO AL POMODORO/ SFORMATO DI PESCE PATATE PREZZEMOLATE	PENNINE AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI	FUSILLI ALLA PARMIGIANA MERLUZZO IMPANATO POMODORI
D	LASAGNE DI VERDURE STRACCHINO POMODORI	.CHICCHE AL POMODORO FRITTATA ALLE ZUCCHINE INSALATA	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO ARROSTO DI .TACCHINO PATATE PREZZEMOLATE/LESSE	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO BOCCONCINI DI POLLO ARROSTO PATATE LESSE
E	PENNINE ALLE VERDURE DI STAGIONE PLATESSA IMPANATA TRIS DI VERDURE	Piatto unico RISO, POLPETTE (.Macinato)AL POMODORO, E CAROTE STUFATE	.CHICCHE AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA MISTA (Insalata e pomodori)	SEDANINI AL SUGO DI VERDURE FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

.Indica le derrate a filiera corta

Dott. Laura Cheli Dietista

Allegato 2)

COMUNE DI PISA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE **MENU' INVERNALE**

elior

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	PASTA ALLE VERDURE CACIOTTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	FARFALLE ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO PISELLI ALL'OLIO	FUSILLI AL RAGU'DI VERDURE MOZZARELLA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	FARFALLE ALLA CARRETTIERA MERLUZZO GRATINATO FAGIOLINI ALL'OLIO
B	MINESTRONE CONTADINO CON PASTA POLPETTONE PATATE LESSE/ARROSTO	Libera Terra PASSATO DI LEGUMI CON PASTA BOCCONCINI DI POLLO ALLA SICILIANA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	SEDANINI AL POMODORO PLATESSA IMPANATA VERDURE MISTE	RISO AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE
C	GNOCCHI ALLE VERDURE FRITTATA AL PARMIGIANO FAGIOLINI ALL'OLIO	SEDANINI AL POMODORO SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PENNINE ALLA CARRETTIERA ARROSTO TACCHINO CAVOLFIORE AL VAPORE	PASTA AL PESTO HAMBURGER AL POMODORO BIETOLA ALL'AGRO
D	PASTA AL POMODORO PLATESSA AL LIMONE E PREZZEMOLO INSALATA	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA INSALATA	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA FRITTATA AL PARMIGIANO PATATE AL POMODORO	PENNINE AL RAGU' STRACCHINO TRIS DI VERDURE
E	PENNINE ALL'OLIO TACCHINO ALLA CACCIATORA VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE	PASTA AL RAGU' STRACCHINO SPINACI SALTATI	Piatto Unico RISO, POLPETTE AL POMODORO E FAGIOLINI	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE PATATE AL PREZZEMOLO

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott. Laura Cheli Dietista

COMUNE DI PISA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE **MENU' INVERNALE**

elior

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA BIETOLA SALTATA	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA MERLUZZO AL POMODORO TRIS DI VERDURE	SEDANINI AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO VERDURE MISTE	FUSILLI AL PESTO MERLUZZO GRATINATO PISELLI ALL'OLIO
B	MINESTRONE CONTADINO CON FARRO FRITATTA AL PARMIGIANO PATATE PREZZEMOLATE	SEDANINI ALLA CARRETTIERA FRITTATA DI VERDURE CAROTE STUFATE/VERDURE MISTE	PENNINE ALL'OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER AL POMODORO PISELLI	Piatto Unico RISO, POLPETTE AL POMODORO CON FAGIOLI
C	RISO ALL'OLIO/RISO AI PORRI POLPETTONE VERDURE DI STAGIONE STUFATE	SEDANINI AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA SPINACI ALL'AGRO	Piatto Unico LASAGNE AL RAGU' CAROTE FILANGE'/INSALATA	CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA TRIS DI VERDURE
D	FARFALLE CON PISELLI BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI MANZO INSALATA MISTA	GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO VERDURE DI STAGIONE STUFATE	Piatto Unico LASAGNE AL RAGU' CAROTE FILANGE'/INSALATA
E	GNOCCHI AL RAGU' PLATESSA AL LIMONE/SEPPIE CON BIETOLA FAGIOLINI ALL'OLIO	PENNINE AL POMODORO CACIOTTA FAGIOLI ALL'UCCELLETTA	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA FAGIOLINI AL POMODORO	Libero Terra PASSATO DI CECI CON ORZO BOCCONCINI DI POLLO SPINACI SALTATI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott. Laura Cheli Dietista

Allegato 3)

Scuola		Data	
Istituto Comprensivo		Centro Cottura	
		MENU' PREVISTO	
N° alunni presenti		Primo	
N° docenti presenti		Secondo	
N° diete consegnate per intolleranza e/o allergia		Contorno	
N° addetti in distribuzione		Frutta/dessert	

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO					
	Domanda	Conforme	Non conforme	Azione correttiva proposta	soluzione problemi già evidenziati
1	Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili				
2	Usura pavimenti, pareti, porte, finestre				
3	Pulizia e ordine superfici di lavoro				
4	Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni				
5	Rifiuti collocati in contenitori differenziati				
	TOTALE				

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI					
	Domanda	Conforme	Non conforme	Azione correttiva proposta	soluzione problemi già evidenziati
	Attrezzature in buone condizioni				
	Attrezzature: pulizia				
	Arredi sufficienti per il numero degli alunni				
	TOTALE				

GESTIONE NON CONFORMITA'				
	Domanda	Conforme	Non conforme	Note
	Non conformità delle visite precedenti risolte			
	TOTALE			

Scuola	Data
Istituto Comprensivo	Centro Cottura

N° alunni presenti			MENU' PREVISTO
N° docenti presenti			Primo
N° diete consegnate per intolleranza e/o allergia			Secondo
N° addetti in distribuzione			Contorno
			Frutta/dessert

CONFORMITA' LOCALI REFETTORIO E ZONA LAVAGGIO					
	Domanda	**Conforme**	**Non conforme**	**Azione correttiva proposta**	**soluzione problemi già evidenziati**
1	Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e suppellettili				
2	Usura pavimenti, pareti, porte, finestre				
3	Pulizia e ordine superfici di lavoro				
4	Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni				
5	Rifiuti collocati in contenitori differenziati				
	TOTALE				

CONFORMITA' ATTREZZATURE E UTENSILI					
	Domanda	**Conforme**	**Non conforme**	**Azione correttiva proposta**	**soluzione problemi già evidenziati**
	Attrezzature in buone condizioni				
	Attrezzature: pulizia				
	Arredi sufficienti per il numero degli alunni				
	TOTALE				

GESTIONE NON CONFORMITA'				
	Domanda	**Conforme**	**Non conforme**	**Note**
	Non conformità delle visite precedenti risolte			
	TOTALE			

PERSONALE IMPIEGATO					
	Domanda	**Conforme**	**Non conforme**	**Azione correttiva proposta**	**soluzione problemi già evidenziati**
	Personale in numero rispondente all'organico				
	Utilizzo indumenti idonei				
	TOTALE				

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO					
	Domanda	**Conforme**	**Non conforme**	**Azione correttiva proposta**	**soluzione problemi già evidenziati**
	Presenza moduli aggiornati				
	Registrazioni eseguite correttamente				
	Procedure adeguate applicate				
	Non conformità delle visite precedenti risolte				
	TOTALE				

CORRISPONDENZA ORDINE E FORNITURA

orario consegna pasti				
	Conforme	**anticipo**	**ritardo**	
< 15' su orario previsto				
> 15' e < 30' su orario previsto				
> 30' su orario previsto				
Tempo che intercorre tra arrivo pasti e loro distribuzione				motivo
TOTALE				

Orario consegna pasti :

Scuole d'Infanzia	*dalle ore 11.40 e non oltre le ore 12.00 (pasto ore 12.00)*
Scuole Elementari	*dalle ore 12.25 e non oltre le ore 12.45 (pasto ore 12.30-13.00)*
Scuole Medie	*dalle ore 12.40 e non oltre le ore 13.00 (pasto ore 13.00)*

diete sanitarie / etiche / religiose				
	Conforme	**Non conforme** *(n° diete mancanti)*		
		mediche	etiche	religiose
Diete speciali				
TOTALE				

Il MENU DEL GIORNO *(si intende conforme anche in caso di variazioni concordate con ufficio refezione)*				
		Conforme	**Non conforme - (**indicare eventuale *sostituzione non autorizzata)*	
	1° piatto			
	2° piatto			
	Contorno			
	Frutta			
	Totali			

VALUTAZIONE PORTATA			
	Temperatura *(alimenti da consumare caldi > 60° a cuore; alimenti da consumare freddi < 10° al cuore)*		
		Conforme	**Non conforme C°**
	1° piatto		
	2° piatto		
	contorno		
	Totali		

VALUTAZIONE QUALITA' E QUANTITA'				
Quantità (*rispetto a quelle indicate nelle grammature del menù, derivate dalla pesata a crudo, tenuto conto delle variazioni dovute alla cottura dei cibi)*				
		Conforme	**Non conforme**	
		Adeguata	Eccessiva	Scarsa
	1° piatto			
	2° piatto			
	contorno			
	Totali			

Valutazione in base a:

☐ pesata a cotto

☐ valutazione visiva (mancanza porzioni)

Condimento						
		Conforme	**NON conforme**			
		Si	NO	Scarso	Eccessivo	motivazione
	1° piatto					
	2° piatto					
	contorno					
	Totali					

GRADIMENTO DA PARTE DEI BAMBINI *(indicare il numero degli utenti)*					
		1° piatto		**2° piatto**	
		n°	%	n°	%
	Accettato completamente				
	Accettato in parte				
	Rifiutato completamente				
	Totali (numero bambini)	**0**		**0**	
	Conforme				
	Non conforme				

	Contorno		Frutta / dessert	
	n°	%	n°	%
Accettato completamente				
Accettato in parte				
Rifiutato completamente				
Totali (numero bambini)				
Conforme				
Non conforme				

Gradimento da parte dei bambini

- *Accettato completamente se la percentuale di gradimento è > dell'80%*	**1 = conforme**
- *Accettato in parte se la percentuale di gradimento è compresa tra 60% e 80%*	
- *Rifiutato completamente se la percentuale di gradimento è < del 30%*	

VALUTAZIONE DEGLI SCARTI *(Da valutare al termine dello sporzionamento)*

	1° piatto		2° piatto		
	N	%	N	%	note: La quantità degli scarti si ritiene conforme in presenza di scarti inferiori al 20%
N° porzioni avanzate su n°……. utenti					
Conformità					

	contorno		Frutta		
	N	%	N	%	note: La quantità degli scarti si ritiene conforme in presenza di scarti inferiori al 20%
N° porzioni avanzate su n°……. utenti					
Conformità					

Annotazioni

Incaricato/a/i Ufficio Refezione	Per la scuola Il/La docente	Incaricato/a/i Gestore del Servizio Refezione
Comm. Mensa Ist. Comprensivo	Comm. Mensa Ist. Comprensivo	Comm. Mensa Ist. Comprensivo

COMUNE DI PISA
SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE — MENU' ESTIVO

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	PASTA AL RAGU' DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE'	SEDANINI ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO/ SFORMATO DI PESCE ZUCCHINE TRIFOLATE	PENNINE OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER (•**Macinato**) AL POMODORO CAROTE ALL'OLIO	•**CHICCHE** AL POMODORO MERLUZZO GRATINATO BIETOLA ALL'AGRO
B	FUSILLI AL PESTO PLATESSA IMPANATA PISELLI ALL'OLIO	'VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA STRACCHINO PATATE ARROSTO	INSALATA DI RISO O FARRO CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	FUSILLI ALL'OLIO BOCCONCINI DI •**TACCHINO** IMPANATI AL FORNO ZUCCHINE TRIFOLATE
C	Libera Terra RISO AL POMODORO O PASSATO DI CECI CON RISO FRITTATA AL PARMIGIANO INSALATA MISTA (insalata e pomodori)	PASTA AL RAGU' (•**Macinato**) FRITTATA AL PARMIGIANO CAROTE ALL'OLIO	•**CHICCHE** AL PESTO SFORMATO ALLE VERDURE FAGIOLINI LESSI	Piatto unico RISO, POLPETTE (•**Macinato**) AL POMODORO E FAGIOLINI ALL'OLIO
D	PENNINE ALLE VERDURE CAPRESE (Mozzarella e pomodoro)	RISO ALLE VERDURE •**ARISTA** AL FORNO SPINACI SALTATI	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO PLATESSA IMPANATA PATATE LESSE	CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA (•**Base Pizza**) CAROTE FILANGE'
E	SEDANINI ALL'OLIO BOCCONCINI DI •**TACCHINO** ALLA CACCIATORA INSALATA MISTA	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA (•**Base Pizza**) INSALATA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA	SEDANINI ALLE ZUCCHINE STRACCHINO TRIS DI VERDURE

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

•Indica le derrate a filiera corta

Dott. Laura Cheli Dietista

COMUNE DI PISA
SCUOLE dell' INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE

MENU' ESTIVO

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO PROSCIUTTO COTTO PATATE ARROSTO	FUSILLI AL PESTO CAPRESE (mozzarella e pomodori)	FUSILLI ALLE ZUCCHINE PLATESSA IMPANATA POMODORI E INSALATA	RISOTTO AGLI ASPARAGI MOZZARELLA VERDURE MISTE
B	SEDANINI OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER DI •**TACCHINO** INSALATA	SEDANINI POMODORO E BASILICO •**ARISTA** AL FORNO SPINACI SALTATI	Piatto Unico LASAGNE AL PESCE CAROTE FILANGE'	PENNINE ALL'OLIO ARROSTO DI •**MANZO** ZUCCHINE TRIFOLATE
C	RISOTTO AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO AL FORNO BIETOLA ALL'OLIO	Libera Terra PASSATO DI LEGUMI CON FARRO MERLUZZO AL POMODORO/ SFORMATO DI PESCE PATATE PREZZEMOLATE	PENNINE AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI	FUSILLI ALLA PARMIGIANA MERLUZZO IMPANATO POMODORI
D	LASAGNE DI VERDURE STRACCHINO POMODORI	•**CHICCHE** AL POMODORO FRITTATA ALLE ZUCCHINE INSALATA	VELLUTATA DI VERDURE CON ORZO ARROSTO DI •**TACCHINO** PATATE PREZZEMOLATE/LESSE	VELLUTATA DI VERDURE CON FARRO BOCCONCINI DI POLLO ARROSTO PATATE LESSE
E	PENNINE ALLE VERDURE DI STAGIONE PLATESSA IMPANATA TRIS DI VERDURE	Piatto unico RISO, POLPETTE (•**Macinato)**AL POMODORO, E CAROTE STUFATE	•**CHICCHE** AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE INSALATA MISTA (Insalata e pomodori)	SEDANINI AL SUGO DI VERDURE FRITTATA AL PARMIGIANO POMODORI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine. Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

•Indica le derrate a filiera corta

Dott. Laura Cheli Dietista

COMUNE DI PISA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE

MENU' INVERNALE

	SETTIMANA n°1	SETTIMANA n°2	SETTIMANA n°3	SETTIMANA n°4
A	PASTA ALLE VERDURE CACIOTTA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	FARFALLE ALL'OLIO E PARMIGIANO MERLUZZO AL POMODORO PISELLI ALL'OLIO	FUSILLI AL RAGU'DI VERDURE MOZZARELLA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	FARFALLE ALLA CARRETTIERA MERLUZZO GRATINATO FAGIOLINI ALL'OLIO
B	MINESTRONE CONTADINO CON PASTA POLPETTONE PATATE LESSE/ARROSTO	Libera Terra PASSATO DI LEGUMI CON PASTA BOCCONCINI DI POLLO ALLA SICILIANA VERDURE DI STAGIONE STUFATE	SEDANINI AL POMODORO PLATESSA IMPANATA VERDURE MISTE	RISO AL POMODORO FRITTATA ALLE VERDURE VERDURE DI STAGIONE STUFATE
C	GNOCCHI ALLE VERDURE FRITTATA AL PARMIGIANO FAGIOLINI ALL'OLIO	SEDANINI AL POMODORO SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PENNINE ALLA CARRETTIERA ARROSTO TACCHINO CAVOLFIORE AL VAPORE	PASTA AL PESTO HAMBURGER AL POMODORO BIETOLA ALL'AGRO
D	PASTA AL POMODORO PLATESSA AL LIMONE E PREZZEMOLO INSALATA	CREMA DI VERDURE CON FARRO PIZZA MARGHERITA INSALATA	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA FRITTATA AL PARMIGIANO PATATE AL POMODORO	PENNINE AL RAGU' STRACCHINO TRIS DI VERDURE
E	PENNINE ALL'OLIO TACCHINO ALLA CACCIATORA VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE	PASTA AL RAGU' STRACCHINO SPINACI SALTATI	Piatto Unico RISO, POLPETTE AL POMODORO E FAGIOLINI	PASSATO DI VERDURE CON RISO BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE PATATE AL PREZZEMOLO

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott. Laura Cheli Dietista

COMUNE DI PISA
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE

MENU' INVERNALE

	SETTIMANA n°5	SETTIMANA n°6	SETTIMANA n°7	SETTIMANA n°8
A	PASTA AL POMODORO MOZZARELLA BIETOLA SALTATA	VELLUTATA DI CAROTE E ZUCCA GIALLA CON PASTA MERLUZZO AL POMODORO TRIS DI VERDURE	SEDANINI AL POMODORO PLATESSA IMPANATA AL FORNO VERDURE MISTE	FUSILLI AL PESTO MERLUZZO GRATINATO PISELLI ALL'OLIO
B	MINESTRONE CONTADINO CON FARRO FRITATTA AL PARMIGIANO PATATE PREZZEMOLATE	SEDANINI ALLA CARRETTIERA FRITTATA DI VERDURE CAROTE STUFATE/VERDURE MISTE	PENNINE ALL'OLIO E PARMIGIANO HAMBURGER AL POMODORO PISELLI	Piatto Unico RISO, POLPETTE AL POMODORO CON FAGIOLI
C	RISO ALL'OLIO/RISO AI PORRI POLPETTONE VERDURE DI STAGIONE STUFATE	SEDANINI AL POMODORO BOCCONCINI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA SPINACI ALL'AGRO	Piatto Unico LASAGNE AL RAGU' CAROTE FILANGE'/INSALATA	CREMA DI VERDURE CON ORZO PIZZA MARGHERITA TRIS DI VERDURE
D	FARFALLE CON PISELLI BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIATORA FINOCCHI GRATINATI LEGGERI	PASTA ALL'OLIO ARROSTO DI MANZO INSALATA MISTA	GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA AL PARMIGIANO VERDURE DI STAGIONE STUFATE	Piatto Unico LASAGNE AL RAGU' CAROTE FILANGE'/INSALATA
E	GNOCCHI AL RAGU' PLATESSA AL LIMONE/SEPPIE CON BIETOLA FAGIOLINI ALL'OLIO	PENNINE AL POMODORO CACIOTTA FAGIOLI ALL'UCCELLETTA	MINESTRONE DI VERDURE CON RISO SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA FAGIOLINI AL POMODORO	Libera Terra PASSATO DI CECI CON ORZO BOCCONCINI DI POLLO SPINACI SALTATI

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.
Si informano gli utenti che i prodotti presenti nel menù possono contenere uno o più degli allergeni citati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, come ingredienti e/o come tracce derivanti da contaminazione crociata sito/processo. In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente società.

Dott. Laura Cheli Dietista