

**VERBALE DI SOPRALLUOGO/AUDIT NUTRIZIONALE N CR 007/24N**

**del 04/06/2024**

**DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA/STRUTTURA**

**Nome e ragione sociale dell'Impresa:** VIVENDA SPA

P.IVA /CF: 011834210051

Sede legale ROMA

indirizzo: VIA FRANCESCO ANTOLISEI, 25

e-mail: info@lacascina.it pec: / Tel. 06 72.99.61

Legale rappresentante Federici Giorgio nato lesi -AN il 08/11/1958 residente nel Comune di Roma

indirizzo: Viale della Piramide Cestia, 21 CF FDRGRG58S08E388E

Unità operativa sita in Comune di: BUSSERO viale Europa, 10

**Nome e ragione sociale della struttura: ASILO NIDO COMUNALE ARCOBALENO**

Comune: BUSSERO indirizzo: Viale Europa 10

Tel. 02 9533353 / tel. 02 9533354

Referente comunale Gandini Floriana

e-mail comune floriana.gandini@comune.bussero.mi.it

**Tipologia struttura:**

pubblica

privata

**Tipologia impianto:**

Centro cottura/cucina

Mensa aziendale

Refettorio

Ristorante/Pizzeria

Laboratorio produzione

Struttura sanitaria/sociosanitaria assistenziale

In data 04/06/2024 alle ore 10.00 noi sottoscritti

CREMONESI ROSSANA AS matricola 2001197 [rcremonesi@ats-milano.it](mailto:rcremonesi@ats-milano.it)

ZANARELLI RAFFAELLA AS matricola 2001122 [zanarelli@ats-milano.it](mailto:zanarelli@ats-milano.it)

incaricati del controllo dall'ATS della Città Metropolitana di Milano- SC Igiene Alimenti e Nutrizione Struttura Semplice Nutrizione Umana MTA ci siamo presentati presso la struttura sopra indicata qualificandoci alla presenza di:

Di Sabato Marta nata il 30.09.1992 a Nocera - FG - CF DSBMRT92P70E716F

Documento CI N. CA32593ID qualifica tecnologa alimentare

Sanzeri Eleonora nata 06.06.1974 A Milano - CF SNZMLN74H46F205B

Documento CI N. CA3584DF qualifica Ispettore Impianto

Mail: cdch76.cucina@vivendaspa.it

<b>Motivo del sopralluogo/audit nutrizionale</b>	Attuazione programma CONTROLLO NUTRIZIONALE Verifica di documentazione per richiesta altri Enti Verifica risoluzione della NC precedentemente rilevate Richiesta altre Autorità/Enti/NAS	<input checked="" type="checkbox"/> Su iniziativa <input type="checkbox"/> Richiesta dell'impresa <input type="checkbox"/> Esposto <input type="checkbox"/> Altro:
<b>Attività congiunta con</b>	/	
<b>Obiettivi</b>	Conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica_ D.M. del 28/10/2021_ G.U. n°269 del 11/11/2021. Conformità alle norme CE (vedi criteri)	
<b>Criteri</b>	<input checked="" type="checkbox"/> LARN <input checked="" type="checkbox"/> Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica <input checked="" type="checkbox"/> Linea guida CREA <input type="checkbox"/> Linee di indirizzo Regionali <input checked="" type="checkbox"/> Linee di indirizzo ATS <input type="checkbox"/> DDG 31/07/2013 Regione Lombardia <input type="checkbox"/> Reg. UE 1169/2011 <input type="checkbox"/> Reg. CE 1924/2006 <input type="checkbox"/> Reg. UE 432/2012 <input type="checkbox"/> Reg. UE 828/2014 <input type="checkbox"/> Reg. CE 178/2002 <input type="checkbox"/> Reg. CE 852/2004 <input type="checkbox"/> Reg. UE 625/2017 <input type="checkbox"/> L.55/2005 art. 3 comma 2 <input type="checkbox"/> altro	
<b>Campi</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 1. Organizzazione <input checked="" type="checkbox"/> 2. Menù <input checked="" type="checkbox"/> 3. Diete speciali <input checked="" type="checkbox"/> 4. Diete Celiachia <input checked="" type="checkbox"/> 5. Alimenti salutarì e aspetti merceologici <input checked="" type="checkbox"/> 6. Sale iodato <input type="checkbox"/> 7. Monitoraggio spreco e scarto <input type="checkbox"/> 8. Capitolato <input type="checkbox"/> 9. Dietetico <input type="checkbox"/> 10. Malnutrizione <input type="checkbox"/> 11. Etichettatura nutrizionale <input type="checkbox"/> 12. Etichettatura claims <input type="checkbox"/> 13. Campionamento <input type="checkbox"/> 14. Altro	

accertando quanto segue:

## 1. CAMPO ORGANIZZAZIONE

### MODALITÀ DI CONTROLLO

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

Interviste

**EVIDENZA:** La cucina prepara solo parzialmente i pasti per il nido e la scuola infanzia comunali poste nella stessa struttura oltre che per i dipendenti comunali (10); la cuoca cucina solo i primi piatti asciutti quali pasta e riso, il condimento e tutte le altre pietanze previste dal menù vengono preparate dal centro cottura di Via Santi (scuola primaria) e trasportati intorno alle ore 10.00.

I pasti sono mantenuti a temperatura calda in armadio termico o a temperatura fredda in frigorifero sino alla somministrazione.

Gli iscritti al nido sono 35 mentre all'infanzia 115, gli educatori sono rispettivamente 5 e 11.

In data odierna viene cucinato il riso alla parmigiana per 31 bimbi del nido, 103 dell'infanzia, 14 educatrici (nido+infanzia) e 10 comunali.

L'unica addetta alla preparazione presenti è 1 cuoca.

La cucina è dotata di un locale preparazione, un locale lavaggio, un locale stoccaggio materie prime.

Il refettorio dell'infanzia è adiacente alla cucina, mentre i bimbi del nido consumano il pasto nelle aule rispettive. I pasti sono somministrati alle ore 11.30 al nido e alle 12.00 alla materna.

I pasti al nido sono porzionati dalle educatrici mentre all'infanzia dal personale di Vivenda.

Viene utilizzata acqua di rete. Le stoviglie e posate sono riutilizzabili.

E' presente una commissione mensa.

**RISULTANZA** Conforme

## 2. CAMPO MENU

### MODALITÀ DI CONTROLLO

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

Interviste

Rilievi strumentali (bilancia, termometro ...)

**EVIDENZA:** E' presente menù standard estivo 2023-24 in vigore dal 1° aprile 2024, non valutato da ATS

E' presente un ricettario, le grammature utilizzate non sono in linea con il documento ATS.

Pasto del giorno: riso alla parmigiana, spezzatino di tacchino, piselli e pane comune; è stata distribuita mela come spuntino di metà mattina.

Il menu odierno corrisponde al menu previsto.

Per i condimenti e per la preparazione viene utilizzato olio evo, sale iodato per l'acqua di cottura dei primi piatti. Riferita l'offerta di almeno 3 varietà di frutta di stagione a settimana.

Il pane è a basso contenuto di sale e viene distribuito dalle educatrici a fine pasto.

Gli addetti alla preparazione non utilizzano dosatori per i condimenti quali olio.

E' aggiunto formaggio grattugiato ai primi piatti a discrezione delle educatrici

La verdura è distribuita sempre come contorno.

**ASSAGGIO DEL PASTO:**

All'assaggio il riso, lo spezzatino e i piselli sono risultati adeguati in termini di cottura, sapidità e gradevoli al gusto.

**RISULTANZA** Si suggerisce di: prevedere la frutta tutti i giorni, non sostituire gli ortaggi con legumi, aumentare la frequenza di cereali alternativi a pasta e riso, non aggiungere formaggio grattugiato ai primi piatti, ridurre la frequenza della carne. Si consiglia di utilizzare dosatori per i condimenti. E' necessario adeguare le grammature come indicato nel documento ATS Pappa al Nido.



### 3. CAMPO DIETE SPECIALI

#### MODALITÀ DI CONTROLLO

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

Interviste

Rilievi strumentali (bilancia, termometro ...)

**EVIDENZA:** Sono presenti 11 utenti con esigenze dietoterapiche di cui 1 al nido e 10 all'infanzia, (7 bimbi e 3 educatrici) e 7 eticoreligiose solo nella scuola materna (5 bimbi e 2 insegnanti).

In data odierna sono tutti presenti.

Le diete vengono preparate dalla cuoca per quanto riguarda i primi piatti mentre i secondi e i contorni sono preparati nel centro cottura sito nella primaria; in entrambi i casi i piatti vengono termosigillati in monoporzione, identificati con etichetta. L'apertura dei piatti avviene da parte delle educatrici o dalle addette alla distribuzione. Sono presenti tabelle dietetiche nominali.

**RISULTANZA:** conforme

### 4. CAMPO DIETE CELIACHIA

#### MODALITÀ DI CONTROLLO

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

Interviste

Rilievi strumentali (bilancia, termometro ...)

**EVIDENZA:** E' presente solo una dieta per celiaci, una docente dell'infanzia, oggi presente.

E' predisposta una tabella dietetica nominale.

Nel locale cucina vi è un'area dedicata ma non identificata per la preparazione dei primi piatti senza glutine, le stoviglie e le derrate sono conservati in armadio dedicato ma non identificato, mentre non sono presenti condimenti e materiali per la pulizia delle stoviglie utilizzati esclusivamente per i celiaci.

**RISULTANZA** Si suggerisce di identificare l'area, l'armadio e predisporre condimenti e materiale di pulizia dedicati.

### 5. CAMPO ALIMENTI SALUTARI E ASPETTI MERCEOLOGICI

#### MODALITÀ DI CONTROLLO

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

Interviste

Campionamento

**EVIDENZA:** Derrate presenti:

Cereali: pasta e pasta integrale di origine UE ed extra UE, riso italia, orzo bio e italiano. Pasta ripiena: agnolotti con ricotta al 70% e spinaci al 2%.

Legumi: lenticchie e fagioli secchi bio.

Formaggi: parmigiano reggiano grattugiato.

Latte UHT bio italiano

Frutta: mousse 100% frutta per le merende pomeridiane.

Verdura: spinaci gelo bio e non bio italia

Olio extravergine di oliva Bio di origine Italia, sale fino iodato. Gelato panna e cioccolato e budino con zuccheri e additivi aggiunti, crackers non salati in superficie, the deteinato e grissini.

Pesto con olio EVO al 49% e basilico 39%. Pane a basso contenuto di sale e bio

**RISULTANZA:** Si consiglia di approvvigionarsi di pasta integrale biologica.

**6. CAMPO SALE IODATO**  
**MODALITÀ DI CONTROLLO**

Verifica documentale

Osservazione diretta delle attività in campo, del personale, degli alimenti

**EVIDENZA:** : Il sale utilizzato per i condimenti e preparazioni è fino e iodato

**RISULTANZA:** Conforme

**CONCLUSIONI**

**CONCLUSIONI**

La verifica ha permesso di constatare una corretta gestione del Servizio di ristorazione sotto il profilo dietologico nutrizionale e in relazione agli aspetti oggetto di specifica verifica. Si evidenziano alcune possibili azioni di miglioramento con particolare riferimento:

**DIETA PER CELIACI**

Si raccomanda di rispettare quanto indicato nel campo specifico.

**ALIMENTI SALUTARI E ASPETTI MERCEOLOGICI E SALE IODATO:**

Si apprezza l'offerta di alcuni prodotti BIO, l'utilizzo di sale iodato, olio EVO BIO per i condimenti e pane a basso contenuto di sale e biologico.

Si acquisisce il menù standard estate 2023-24. Si consiglia di usufruire dell'opportunità di richiedere un parere nutrizionale ad ATS ogni volta che viene predisposto un nuovo menù prima della sua entrata in vigore. E' presente una commissione mensa.

Copia del presente verbale, redatto in duplice copia, costituito da n. 5 pagine, è rilasciata al presenziante che si impegna a consegnarlo al titolare/ Responsabile del Servizio di Ristorazione.

Il presente verbale, ove ne ricorrano gli estremi, vale ad ottemperare a quanto previsto dagli articoli 7 e 8 della L. 241/90.

Informativa sull'uso dei dati personali (art. 13 del Reg. (UE) 679/2016) Titolare del trattamento: ATS Città Metropolitana di Milano, il cui Legale Rappresentante è il Direttore Generale protempore, domiciliato agli effetti della carica in Milano, Corso Italia, 52. Responsabile del trattamento: le modalità di accesso all'elenco dei responsabili aziendali e l'informativa sul trattamento dei dati sono disponibili sul sito [www.ats-milano.it](http://www.ats-milano.it) nella sezione dedicata.

Il presenziante, su specifica richiesta, dichiara quanto segue: nulla da dichiarare

Si consegnano i seguenti documenti ATS: Documento "Pappa al nido" campioni di brochure "W la pappa mangiar sano dai 6 ai 36 mesi", "Saper mangiare uno stile di vita", "Sapore di sale".

Si precisa che tutti i documenti consegnati, insieme ad altri pertinenti alla tematica della nutrizione, sono scaricabili dal sito di ATS Milano.

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione con quanto effettivamente esaminato nel caso del controllo sulla base dell'evidenze raccolte.

L'ispezione di cui al presente verbale si chiude alle ore: 13.00 del 04/06/2024

Le presenti conclusioni sono da mettere in relazione con quanto effettivamente esaminato nel caso del controllo sulla base dell'evidenze raccolte.

Firma di chi presenzia al sopralluogo



Firma dei verbalizzanti

