



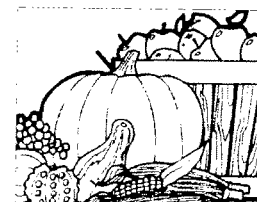
Regione
Lombardia

ASL Milano 2

Comune Trezzano Rosa
Data 14/10/2013
Valutazione del menù invernale

Prot. 40576
del 16/10/2013

PARTE A - MENU' SCOLASTICO A PUNTI



La valutazione di un menù deve essere per noi fatta partendo da questi presupposti:

1. I piatti veloci da cucinare sono quelli che più spesso vengono offerti a cena ai bambini (come il formaggio, l'affettato)
2. I piatti anche più semplici sono quelli che più spesso vengono offerti ai bambini a cena (come pasta o riso conditi con olio/burro e formaggio grana o pastina in brodo di dado)

Di conseguenza tra i menù scolastici, che coprono 5 pasti della settimana, vogliamo valorizzare i menù con ridotta presenza di questi piatti.

PUNTEGGI

1. I menù che offrono **frutta**

- **3-4 volte/settimana** **10 punti**
- 3 volte/settimana **7 punti**
- meno di 3 volte/settimana **0 punti**
- se frutta di stagione e di produzione italiana **+ 1 punto**

2. I menù che offrono **verdura**

- **3-4 volte/settimana** **10 punti**
- 3-4/ volte/settimana **7 punti**
- meno di 3 volte/settimana **0 punti**
- se verdura di stagione e di produzione italiana **+ 1 punto**

3. I menù che prevedono **le patate**

- Al massimo 3 volte al mese (abbinate al piatto unico) **10 punti**
- **3-4 volte al mese** **7 punti**
- 4 volte al mese **5 punti**
- Più di 4 volte al mese **0 punti**

4. I menù che prevedono l'uso di **più tipi di cereali** (orzo, farro, cuscus, mais, avena, polenta, pasta, riso/ farine di vario tipo)

- **Nel mese sono presenti 4-3 tipi di cereali diversi** **10 punti**
- Nel mese sono presenti 4-3 tipi di cereali diversi **7 punti**
- Nel mese sono presenti 2 o meno tipi di cereali **0 punti**

5. I menù che prevedono il **pesce (fresco o surgelato)**
- 1 volta alla settimana (tranne che per la 3 settimana e 4 settimana) **10 punti**
 - 1 volta ogni 2 settimane **7 punti**
 - meno di una volta ogni 2 settimane **0 punti**
6. I menù che nella **merenda del mattino** prevedono la distribuzione di frutta/ yogurt/ ghiacciolo o gelato monodose, albicocche secche, prugne secche)
- 5 volte alla settimana **10 punti**
 - 4 volte alla settimana (tranne che per la 3 settimana) **7 punti**
 - meno/uguale a 3 volte alla settimana **0 punti**
7. I menù che offrono la **carne rossa** (inclusa anche quella di vitello)
- 2 volte alla settimana **5 punti**
 - più di 2 volte alla settimana **0 punti**
8. I menù che offrono la **carne bianca** (pollo, tacchino, coniglio)
- 3 o più volte alla settimana **5 punti**
 - 1 o meno volte ogni 2 settimane **0 punti**
9. I menù che offrono l'**uovo** solo o **come ingrediente** principale (per es. per frittata, torta salata)
- 1 volta alla settimana **10 punti**
 - 2 volte alla settimana o 3 volte ogni 2 settimane o 4 volte alla settimana **7 punti**
 - più di 2 volte alla settimana **0 punti**
10. I menù con l'offerta di **affettato**
- 0 volte alla settimana (solo in caso di gite scolastiche o emergenze) **10 punti**
 - 1 volta o più alla settimana **0 punti**
11. I menù prevedono la distribuzione di **formaggio** come secondo piatto
- 3 volte su due settimane **5 punti**
 - più di 2 volte alla settimana **0 punti**
12. I menù che offrono **piatti unici**
- 3 volte su 2 settimane o più **10 punti**
 - 1 volta alla settimana o 2 volte su 3 settimane **5 punti**
 - 1 volta ogni due settimane o meno **0 punti**
13. I menù che prevedono la **distribuzione di dessert**
- Da 0 a 1 volta al mese **10 punti**
 - Da 1 volta a 2 volte al mese **7 punti**
 - Più di 2 volte al mese **0 punti**
14. I menù che offrono i **legumi come fonte proteica principale**
- 3 volte ogni 4 settimane **10 punti**
 - 2 volte ogni 4 settimane **7 punti**

TOT. PUNTI 101

Legenda

Da 142 a 110 punti: giudizio MOLTO BUONO- il menù è stato formulato tenendo conto dei principi che sono alla base di un'alimentazione sana

Da 109 a 80 punti: giudizio BUONO- ci sono alcuni ambiti da migliorare ma strutturalmente i principi di una sana alimentazione sono messi in pratica

Da 79 a 50 punti: giudizio INSUFFICIENTE si vedano gli ambiti migliorativi dalle note/osservazioni per rivedere il proprio menù

Da 49 a 0 punti: giudizio INADEGUATO - si vedano gli ambiti migliorativi dalle note/osservazioni per rivedere il proprio menù

Note/osservazioni:

Per migliorare il proprio servizio si può riflettere sui seguenti punti:

- **ridurre il numero di volte in cui viene servito il dessert (max una volta al mese) e il numero di volte in cui viene servito l'affettato (max 1 volta al mese).**
- **migliorare la qualità del pesce servito (evitare bastoncini e tonno in scatola)**
- **incrementare l'offerta di piatti unici. A questo proposito si fa presente che sono già presenti dei piatti unici che potrebbero soddisfare il fabbisogno del pasto, sia in termini di nutrienti che di Kcal, tipo: crema di legumi con pasta, lasagne al forno, zuppa di lenticchie con crostini**
- **proporre piatti unici in cui i legumi rappresentino la fonte proteica principale del pasto. Anche in questo caso si rimanda ai piatti già presenti: crema di legumi con pasta e zuppa di lenticchie con crostini.**

14.10.2013


Dietista
Dott.ssa Franca Brambilla