

PARTE A - MENU' SCOLASTICO A PUNTI



PUNTEGGI

1. I menù che offrono **frutta**
 - 4-5 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**
 - 5 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**
 - Al massimo 3 volte al mese (non abb. al piatto unico) 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 5 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 surgelato**
 - 1 volta alla 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 7 punti
 - meno/uguale a 3 volte alla settimana 0 punti

7. I menù che offrono la **carne rossa** (inclusa anche quella di vitello)

- 0-1 volta alla settimana **10 punti**
 - 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)
- 2 volte o 1 alla settimana **10 punti**
 - 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 1 volta ogni 2 settimane 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 ogni 2 settimane 5 punti
 - 1 volta o più alla settimana 0 punti
11. I menù prevedono la distribuzione di **formaggio** come secondo piatto
- 1 volta alla settimana o 1 volta ogni due settimane **10 punti**
 - 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 7 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
 - Meno di 1 volta ogni 2 settimane 0 punti

TOT. PUNTI

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

In caso di post- scuola- Punteggio aggiuntivo:

- I menù che nella **merenda del pomeriggio** prevedono la distribuzione di frutta/ yogurt/ latte con biscotti/ fette biscottate con marmellata porzionata/ pane speciale con uva o olive/ ghiacciolo/ gelato porzionato/ albicocche secche/prugne secche)

• 5 volte alla settimana	10 punti
• 4 volte alla settimana	7 punti
• meno/uguale a 3 volte alla settimana	0 punti

TOT. PUNTI

Note/osservazioni:

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

PARTE B -CARATTERISTICHE DEL CAPITOLATO D'APPALTO



1. Uso di **cereali integrali** (pasta, pane, riso)
 - Una media di 1 volta/2 settimane **5 punti**
 - Meno o uguale a 1 volta/al mese **0 punti**

2. Nel capitolato d'appalto **non** è prevista la distribuzione di **carni/pesci “ manipolati “** come
Hamburger e/o arrosti pronti, carni o pesci preimpanate e/o prefritte
 - Nessuna di queste tipologie di carni **5 punti**
 - Una di queste tipologie di carni / max una volta al mese **3 punti**
 - Più di una di queste tipologie di carni o una /più di 1 volta al mese **0 punti**

3. **Condimenti usati**
 - Esclusivamente olio di oliva extra **vergine** **5 punti**
 - Olio di oliva extravergine a crudo e olio d'oliva/olio d'arachidi per cuocere **3 punti**
 - Presenza di olio di semi vari/burro/margarina **0 punti**

4. I menù/ capitolato d'appalto **non** prevedono l'uso di **sughi pronti**, tra cui il pesto, ma solo di sughi fatti nel centro cottura **5 punti**

5. I menù/capitolato d'appalto **non** prevedono l'uso di **purè già semi pronti** **5 punti**

6. I menù/capitolato d'appalto prevedono l'uso esclusivamente di **brodi vegetali/di carne fatti nel centro cottura** o con **estratto di carne** **5 punti**

TOT. PUNTI

Legenda

Da 30 a 20 punti: giudizio MOLTO BUONO - il capitolato d'appalto rispecchia un soddisfacente livello di qualità

Da 19 a 15 punti: giudizio BUONO- ci sono alcuni ambiti da migliorare, ma si evidenzia un'attenzione alla scelta degli ingredienti

Sotto i 14 punti: giudizio NON SUFFICIENTE - si vedano gli ambiti migliorativi dalle note/osservazioni per come migliorare il proprio capitolato d'appalto

Note/Osservazioni:

PARTE C -CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE INDICE DI QUALITA' DEL SERVIZIO



1. Presenza di **menù stagionali** **5 punti**

2. **Nelle feste**
Le scuole che **non** permettono la distribuzione di **bibite zuccherate**, di torte e di **caramelle** per tutto l'anno ed anche nelle feste di compleanno **5 punti**

3. La **distribuzione del pane** è prevista dopo la distribuzione del primo piatto **5 punti**

4. Sui tavoli i bambini si trovano **già distribuite verdure crude** come carote, finocchio, sedano, peperone, così da mangiarli in attesa della distribuzione del primo piatto
 - 3-5 volte a settimana **5 punti**
 - 1-2 volte alla settimana 3 punti
 - Meno di 1 volta alla settimana 0 punti

5. Esistono le commissioni mensa nel vostro comune? **5 punti**

6. Tutti i membri della commissione mensa hanno ricevuto una formazione specifica?
 - Si tutti **5 punti**
 - L'80% dei membri 3 punti
 - Meno dell'80% dei membri 0 punti

7. Ogni quanto fanno un sopralluogo in cucina sia in fase di distribuzione che in fase di preparazione?
 1. Ogni 2 settimane **5 punti**
 2. Meno di 1 volta al mese 0 punti

8. Ogni quanto si riunisce la commissione mensa?
 - Una volta al mese o più **5 punti**
 - Ogni 2 mesi 3 punti
 - Dai 2 ai 6 mesi 1 punto
 - Da ogni 6 mesi o meno 0 punti

9. Viene rilevato il gradimento del pasto dai bambini e dagli scarti?
- Ogni 2 settimane 5 punti
 - Meno di 1 volta al mese 0 punti
10. E' stato richiesto il parere del menù scolastico al servizio SIAN dell'ASL?
- Sì, annualmente **5 punti**
 - Sì, solo in caso di dubbi 2 punti
 - No, saltuariamente o mai 0 punti

TOT. PUNTI

Legenda

Da 50 a 40 punti: giudizio MOLTO BUONO - l'organizzazione rispecchia un soddisfacente livello di qualità

Da 39 a 30 punti: giudizio BUONO- ci sono alcuni ambiti da migliorare, ma si evidenzia una buona organizzazione

Sotto i 29 punti: giudizio NON SUFFICIENTE - si vedano gli ambiti migliorativi dalle note/osservazioni per come poter migliorare l'organizzazione del servizio

Note/Osservazioni: