CM I. CALVINO

IL COMMISSARIO MENSA

Monitora e valuta la qualità del servizio e del pasto

E’ interlocutore nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, diventando un promotore di uno stile alimentare sano

Viene consultato per quanto riguarda il menu scolastico

MENÙ INVERNO 19/20

SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

AREA 1 inizio 4^ settimana
AREA 3 inizio 2^ settimana

AREA 2 inizio 3^ settimana
AREA 4 inizio 1^ settimana

Validità: dal 21/10/2019

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1ª	• Minestra di lenticchie con riso • Formaggio Asiago DOP • Zucchine al forno • Frutta fresca di stagione	• Malloreddus biologici al pomodoro • Arrosto di tacchino agli aromi • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Pasta integrale biologica al pesto * • Sformato con legumi • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Carote a tronchetto • Pizza margherita * • Budino al cacao equosolidale	• Pasta biologica alla crema di zucchine * • Bastoncini di pesce * • Purè di patate • Frutta fresca di stagione

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
2ª	• Finocchi in insalata • Lasagne al ragù di soia biologica • Tortino biologico alla carota	• Risotto alla parmigiana • Nasello * gratinato • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Vellutata di piselli con crostini con farina integrale biologica • Cotoletta di lonza alla milanese • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Ravioli * di magro olio e parmigiano • Frittata • Erbette * aglio e olio • Frutta fresca di stagione	• Crema di zucchine * con rigatini di farro biologico • Crocchette con lenticchie • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
3ª	• Carote julienne • Pizza margherita * • Frutta fresca di stagione	• Minestra di cannellini con riso • Frittata • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione	• Gnocchi * al pomodoro biologico • Pollo * al forno al rosmarino • Insalata, verza e carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica con crema di broccoli • Formaggio Stracchino • Patate * arrosto • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica agli aromi • Nasello * pomodoro, capperi e olive • Fagiolini * all'olio • Frutta fresca di stagione

SETTIMANA	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
4ª	• Ravioli * di magro alla salvia • Rustichelle di pollo • Insalata di stagione • Frutta fresca di stagione	• Vellutata con zucca con crostini con farina integrale biologica • Chicche di filetti di merluzzo • Carote julienne • Frutta fresca di stagione	• Risotto allo zafferano • Formaggio Caciotta biologica • Cavolfiori * gratinati • Frutta fresca di stagione	• Polenta biologica • Bocconcini di tacchino con carote e piselli * • Frutta fresca di stagione	• Pasta biologica al ragù di soia biologica • Frittata con zucchine • Finocchi in insalata • Frutta fresca di stagione

❄ Alimento surgelato all'origine

Cottura al forno

Con utilizzo di uova biologiche

Preparate e surgelate da Milano Ristorazione nel Centro Sammartini e cotte in ciascuna cucina

A rotazione secondo disponibilità

Mele, pere, arance, clementine ed uva sono di origine biologica, salvo indisponibilità di mercato. A tavola viene servita acqua del Comune di Milano la cui potabilità è controllata dall'azienda MM S.p.A.
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente olio extravergine di oliva e sale iodato. Una volta alla settimana viene proposto pane integrale biologico ed una settimana al mese pane biologico.

MILANO RISTORAZIONE SPA
Numero verde 800 710 980
E-mail: parliamoci@milanoristorazione.it
Sito: www.milanoristorazione.it

L’ISPEZIONE
Cos’è e come si fa

Cos’è un’ispezione
Accesso a scuola
Regole
Raccolta Dati
Comunicazione Dati

ISPEZIONE

L'ispezione è un controllo all'interno dei locali che afferiscono al servizio di ristorazione scolastica.

Il controllo riguarda

- **L'IGIENE e LA PULIZIA**
- **IL PERSONALE**
- **IL GRADIMENTO DEL PASTO**
- **IL CIBO (anche le DIETE)**

ACCESSO

TUTTI I GIORNI IN TUTTE LE SCUOLE DEL PLESSO
Senza preavviso

Arrivare a scuola prima che venga servito il pasto

Portare sempre il cartellino, camice e cuffia

Firmare l'ingresso a scuola

REGOLE

Non ostacolare il personale durante lo svolgimento del servizio

Non intervenire MAI

Non interagire con insegnanti e bambini?

In generale
USA IL BUONSENSO

RACCOLTA DATI
Quali dati?

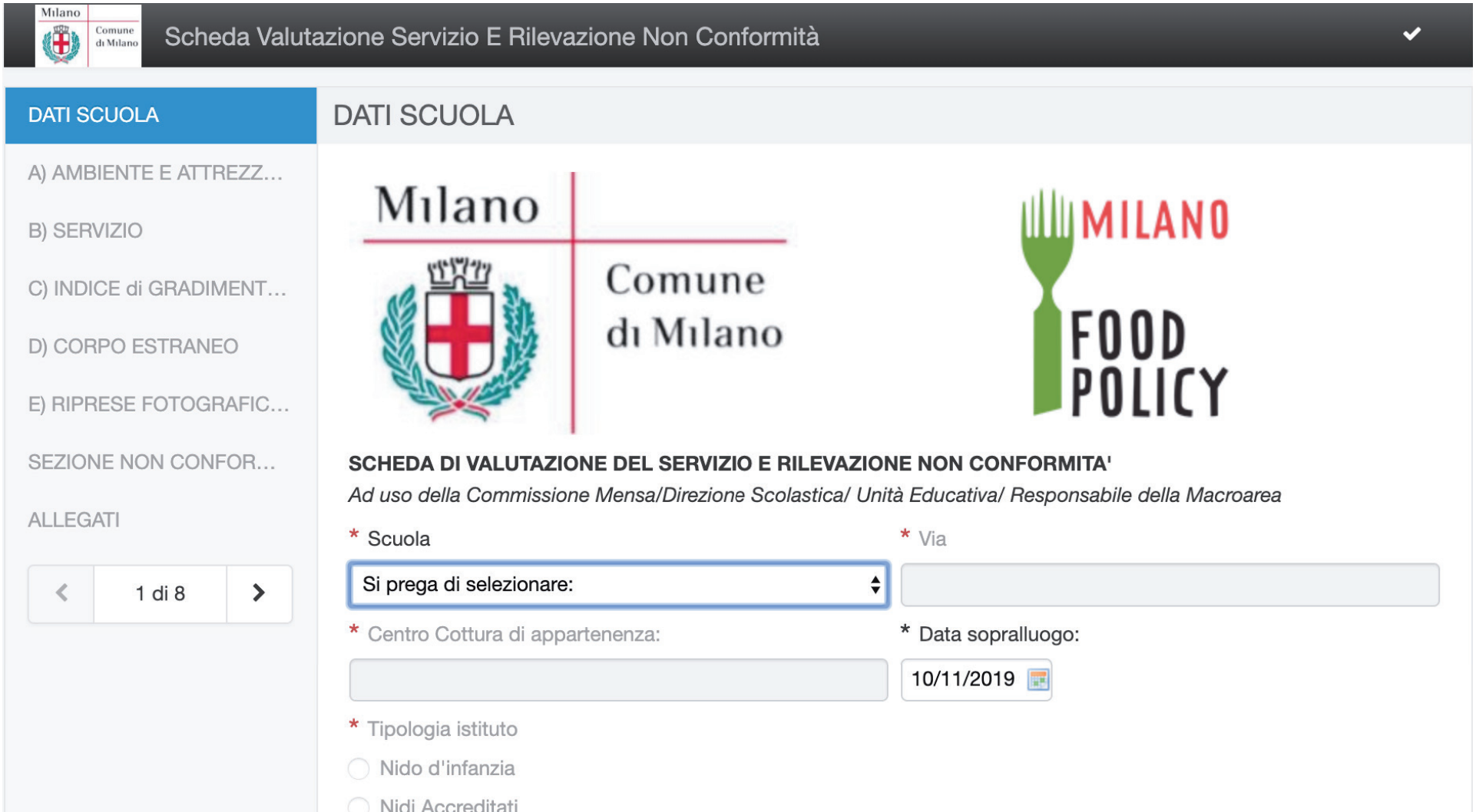
**Vediamoli insieme con
un foglio per annotare tutto**

PROBLEMATICHE

- Pasto in ritardo
- Pasto mancante
- Cambio menù
- Diete
- Corpo estraneo

COMUNICAZIONE DEI DATI

L’allegato E digitale



Scheda Valutazione Servizio E Rilevazione Non Conformità

DATI SCUOLA

A) AMBIENTE E ATTREZZ...

B) SERVIZIO

C) INDICE di GRADIMENT...

D) CORPO ESTRANEO

E) RIPRESE FOTOGRAFIC...

SEZIONE NON CONFOR...

ALLEGATI

1 di 8

DATI SCUOLA

Milano Comune di Milano

MILANO FOOD POLICY

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Ad uso della Commissione Mensa/Direzione Scolastica/ Unità Educativa/ Responsabile della Macroarea

* Scuola: Si prega di selezionare:

* Via

* Centro Cottura di appartenenza:

* Data sopralluogo: 10/11/2019

* Tipologia istituto

Nido d'infanzia

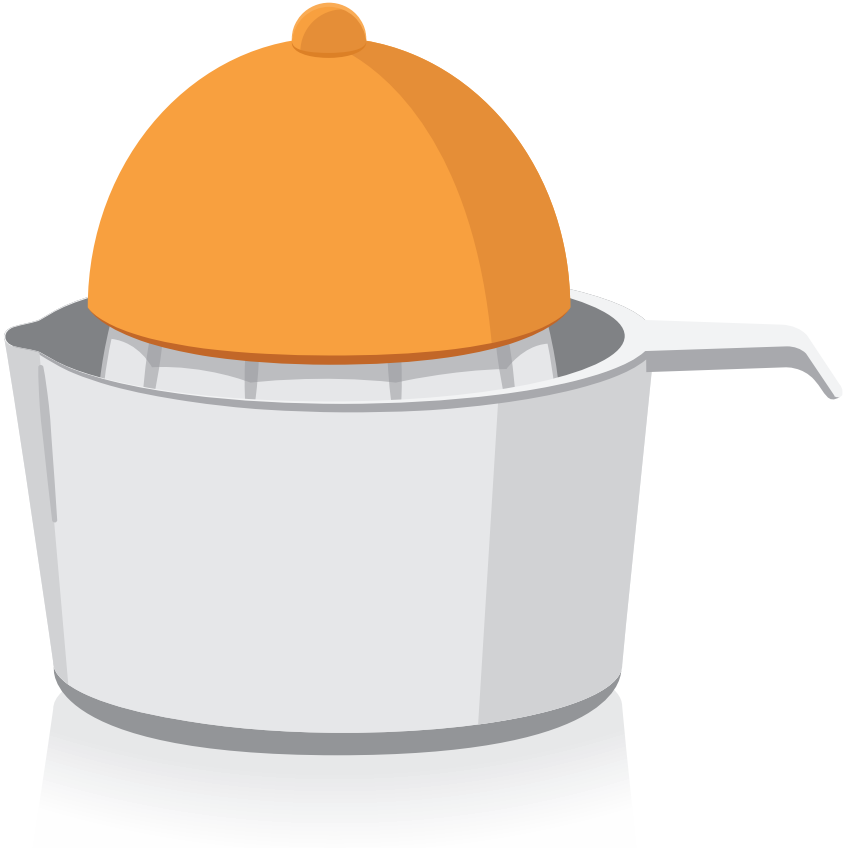
Nidi Accreditati

COMUNICAZIONE DEI DATI

Tra di noi

IL RUOLO SOCIALE

PROGETTI
Extra ispezioni



CM I. CALVINO

GRAZIE