Vademecum COMMISSIONE MENSA – PRISMA Parma

Guida contenente le nozioni più importanti riguardanti l'utilizzo di Prisma Mensa Parma, creato per fornire risposte rapide, istruzioni e nozioni di base.

- 1. A COSA SERVE PRISMA MENSA PARMA
- 2. A CHI È RIVOLTO
- 3. RUOLO DEI RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA
- 4. COME ACCEDERE A PRISMA
- 5. PRENOTAZIONE ASSAGGI
- 6. COME EFFETTUARE IL SOPRALLUOGO
- 7. INSERIMENTO SOPRALLUOGHI/ASSAGGI
- 8. VISUALIZZAZIONE ASSAGGI INSERITI
- 9. COME STAMPARE E FILTRARE I SOPRALLUOGHI REGISTRATI
- **10. COMUNICAZIONI E RICHIESTE DI INFORMAZIONI**
- 11. INFORMAZIONI DI BASE SUL MENU

1. A COSA SERVE PRISMA MENSA PARMA

È un Sistema informatizzato, prodotto da IT – Information technologies, di rilevazione ed analisi della qualità dei menu e del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma specificatamente dedicato all'utenza, che ha l'obiettivo di fornire all'utenza uno strumento indipendente e partecipato di valutazione del Sistema.

Consente e prevede inoltre una rilevazione puntuale delle informazioni su gradimento e su sprechi delle singole preparazioni, attraverso un monitoraggio continuo dell'opinione dell'utenza stessa, dando una chiara e completa analisi dei dati dei sopralluoghi, permettendo così un confronto con altri dati raccolti.

È anche un mezzo di condivisione pubblico delle risultanze dei sopralluoghi effettuati delle Commissioni mensa delle diverse strutture coinvolte dal controllo.

2. A CHI È RIVOLTO PRISMA MENSA PARMA

È rivolto a tutti i Rappresentanti e Vice rappresentanti delle Commissioni mensa, annualmente individuati in ogni struttura, che possono accedere per la compilazione dei sopralluoghi attraverso password secondo quanto indicato nel **DISCIPLINARE PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE** approvato con determinazione dirigenziale N° DD-2018-2795 del 30/10/2018.

È rivolto inoltre a tutti i cittadini che potranno accedere al link pubblico "REPORT PARMA" digitando www.osservatoriomense.it/dashboard/dashboard.aspx?uid=Parma&pwd=Parma

3. IL RUOLO DEI RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA

I Rappresentanti della Commissione hanno le seguenti funzioni:

- partecipare agli incontri organizzati e programmati dal Comune di Parma e, in caso di assenza, si impegnano a garantire un sostituto tra i Vice rappresentanti;
- divulgare alle famiglie che fruiscono del servizio mensa quanto emerso dagli incontri organizzati dal Comune di Parma (possibilmente tramite verbale scritto) e l'esito dei singoli sopralluoghi entro 1

settimana dal giorno di effettuazione del sopralluogo;

- collaborare attivamente per supportare il Comune di Parma e tutta la Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica (CCQ) nell'attività di divulgazione di una corretta alimentazione, il cui primo mezzo è il menu annualmente vidimato da Ausl;
- effettuare la maggior parte dei sopralluoghi previsti dal Disciplinare;
- effettuare i sopralluoghi durante la somministrazione dei pasti previa prenotazione sull'applicativo Prisma Parma di cui sarà al corrente il solo Ufficio ristorazione scolastica;
- valutare oggettivamente il pasto e la gradibilità, attraverso gli scarti da parte dei bambini;
- divulgare alle famiglie quanto definito dalla Carta dei Servizi relativa alla ristorazione (grammature e frequenze degli alimenti, corrette modalità di distribuzione del pasto ecc);
- raccogliere ed inviare al Comune di Parma eventuali suggerimenti e/o reclami a nome e per conto dell'intera struttura di riferimento;
- confrontarsi periodicamente con il Dirigente scolastico, o il Coordinatore pedagogico, e gli altri componenti della Commissione mensa;
- conoscere il menu annuale ed il suo funzionamento;
- conoscere le modalità di funzionamento del servizio all'interno della propria struttura.

4. COME ACCEDERE A PRISMA

Per utilizzare Prisma Mensa Parma occorre:

- accedere a Google Chrome
- Collegarsi all'indirizzo: www.prismamensa.it
- Usare le credenziali ricevute via email (attenzione a usare maiuscole e minuscole)



IMPORTANTE: Nel caso si sia dimenticata la password personale è possibile recuperarla cliccando in basso alla schermata principale su "**Recupero password**" (vedi sotto):

BUILD 911.1 COPYRIGHT ©2019 BY IT - INFORMATION TECHNOLOGIES		LOGIN
	Recupero Pass	sword

5. PRENOTAZIONE ASSAGGI

La **prenotazione** è obbligatoria ed avviene accedendo a <u>www.prismamensa.it/</u>, immettendo la propria *user* e *password*, ed indicando giorno ed ora del turno per il sopralluogo, è possibile prenotare fino alle ore 8.30 del giorno stesso del sopralluogo, ancorché sia preferibile effettuare la prenotazione nel corso della giornata precedente. L'**annullamento** di un sopralluogo prenotato può essere fatto unicamente dall'Ufficio ristorazione scolastica previa comunicazione di chi ha effettuato la registrazione.

Per prenotare il sopralluogo clicca su Prisma Parma, si aprirà la tendina (vedi sotto), poi clicca su Prenotazione sopralluogo

	http://www	. prismamensa.it /dashboard/d	ashboard.aspx		Q
	ASHBC	ARD	NAVIG	ATORI	С
≡ 🏵	Арр	Prisma Parma	Report I	Parma	
	🗂 Inse	erisci nuovo Soprallu	ogo		
	Sop	ralluoghi			
	Sop	ralluogo Piatto			
	Pre	lo			
	Link	c Utili			

Per aprire la scheda di richiesta nuovo sopralluogo clicca su III in alto a destra:

슈 P	Prenotazione Sopralluogo			Θ	. +	2	n	Ð	Cerca in Prenotazione Sopralluogo	Π
Da	ata Richiesta	Stato Richiesta	Richiedente	s	cuola			Note		
٩		× Q (Seleziona)	🗙 🔍 (Seleziona prima Scuola)	×	aeziona)		×C	L .		

Si aprirà la scheda sotto:

• Data Nichiesta	34/92/2017		B Histordente	Claudio Cristotori (Test)	
G Comune	Parria		in truck	PEZZANI	
2" Assaggistore	Angelica Barletta (Test)	\odot	3º Assaggiatore	Grinceraj	\odot
• Turno	2	+	Orarie	12:40	
Nette			🛱 Stato Nichiesta	in Approvazione	

Il dato fondamentale è la <u>data</u> per cui viene fatta la richiesta.

A questo potete aggiungere il nome degli altri genitori "assaggiatori", il turno (obbligatorio), l'orario previsto e anche delle note libere.

Concludi e salva, il sistema elaborerà la richiesta, approvandola automaticamente se rispetta il regolamento degli assaggi (preavviso, massimi assaggi per anno,... e la disponibilità dei tecnici all'accompagnamento al primo sopralluogo). Allo stesso modo verrà rifiutata in casa di incompatibilità.

Dopo il salvataggio quindi si avrà lo stato di approvazione e la causale eventuale di "rifiuto".

• Esempio richiesta approvata

D Presidence	2014	Gate Verynana	INVENTORY?
atter	Fieren	Statis	ALC HERROR
ichedania -		2" Aldaggetore	
* Alangpatrick		Tarno	United
harin		that y	Prime prevaluation della garmaia sul info-
a al a Triction (s.	Approvela	Throwed Advergence	Hannahan
hill Persinen	89/83/2007	Codul Associations	354404/561/1 04:30:00
eutit	etakinin-maketekitanaka/adetroi	Lufter	

• Esempio richiesta rifiutata con la relativa causale

and produce (many second	and the second second second second		W DA C
5 Presidence	10.7	Links Hidroicox	#1/80/0017
Corona	Patra	Starls	PEZDANO
16dependent	And and a second second	# Anogonee	
1 ⁴ Anneppative		Taresi	P .
0rete	12.04	349	Electricetta le general a cêtra la 200
(Apro Photesoto)	Pargatria per refriente ar granata il	pa 838 Terrero Acceptato	Beengine
Daily Dominister	11481a/2007	Taka Oscilling	21/06/2017 19:32:10
likutti	Alternative State and Alternative States	812	

IMPORTANTE: <u>il nominativo del richiedente (colui che prenota l'assaggio) dovrà essere necessariamente</u> persona presente all'assaggio oltre a provvedere alla compilazione del verbale del sopralluogo. Tale nominativo e quello di eventuali altri partecipanti all'assaggio (assaggiatore 2) non potranno essere variati se non in caso di imprevisti. In tal caso, chi ha prenotato l'assaggio potrà contattare l'Ufficio Ristorazione per la correzione della prenotazione (modifica, annullamento ecc). <u>Tali correzioni potranno, dunque, essere</u> <u>richieste solo in casi eccezionali e non potranno essere modalità ordinarie di prenotazione.</u>

6. COME EFFETTUARE IL SOPRALLUOGO

Sarà in capo al Rappresentante di ogni struttura procedere alla divulgazione del risultato del singolo sopralluogo e del prospetto mensile scaricabile da Prisma.

Il numero di sopralluoghi abbinato ad ogni Commissione mensa è in funzione del servizio erogato, pertanto varia a seconda delle cucine (interne o terminali) e delle strutture da esse interessate (servizi per l'infanzia, primarie o secondarie di primo grado).

L'effettuazione del sopralluogo prevede che i membri della commissione eseguano i seguenti passaggi:

- 1. Presentarsi al sopralluogo in anticipo (5-10 minuti) rispetto all'ora del turno prescelto;
- 2. Effettuare l'ingresso nelle strutture dandone comunicazione al personale scolastico nel caso delle scuole del primo ciclo ed al personale educativo nel caso dei servizi per l'infanzia;
- 3. Prelevare il tablet, consegnando un documento di identità, dal collaboratore scolastico incaricato nel caso delle strutture del primo ciclo e direttamente dalla cucina nel caso dei servizi per l'infanzia;
- 4. Dare successiva comunicazione della propria presenza alla responsabile di cucina;
- Accedere con il tablet a <u>www.prismamensa.it/</u>, come indicato al punto 4 COME ACCEDERE A PRISMA, ed immettere la propria *user* e *password*, avendo l'accortezza di effettuare il *log out* al termine della compilazione e chiudendo <u>Google Chrome e/o altre finestre aperte;</u>
- 6. L'assaggio si registra contestualmente sul tablet, e solo in caso di mancanza di quest'ultimo o in caso di impossibilità momentanea, è possibile utilizzare il modulo cartaceo che dovrà essere successivamente riportato dettagliatamente sul sito entro le 24 ore; <u>CONNESSIONE</u>: nel caso di scuole del primo ciclo la connessione massima è nel punto di prelievo dei tablet presso i collaboratori scolastici; nel caso di nidi e scuole d'infanzia le connessioni dei tablet dipendono dal gestore di rete mobile per tale motivo in caso di difficoltà, o di impossibilità generali all'utilizzo del tablet, potrà essere richiesto alla coordinatrice interna del plesso o all'insegnante di sezione l'uso del pc fisso per la compilazione del sopralluogo con Prisma;
- 7. Trascorse le 24 ore non è più possibile inserire la valutazione, ma verrà conteggiato l'avvenuto assaggio;
- 8. La possibilità di effettuare sopralluoghi verrà sospesa in caso di mancata registrazione della scheda di controllo su <u>www.prismamensa.it/</u> e verrà ripristinata a seguito della corretta compilazione;
- 9. <u>Nelle scuole del primo ciclo</u>: il personale della ditta di ristorazione, in funzione della disponibilità di spazio, individuerà le modalità di assaggio (al tavolo od in piedi);
- 10. Nei servizi per l'infanzia: verrà concordato con le educatrici se eseguire l'assaggio direttamente in sezione o nella sala ristoro per il personale dopo una breve visita nelle sezioni (tutte le sezioni potranno essere visitate ad eccezione di quella in cui è presente il/la proprio/a figlio/a);
- 11.Non è possibile effettuare l'assaggio nella sezione del proprio figlio/figlia nei Servizi per l'infanzia;
- 12.Entrare nel locale adibito al pasto a ridosso dell'orario prescelto, munito di tablet precedentemente preso in consegna;
- 13.L'assaggio ha lo scopo di verificare l'idoneità del pasto rispetto a quanto previsto dal menù;
- 14.La valutazione non può essere di gusto o gradimento personale, ma di idoneità al consumo in qualità, quantità ecc.;
- 15.Il componente della CM rappresenta tutti i genitori/tutori della propria struttura pertanto non deve esporre esigenze a titolo personale.
- 16.La durata dell'assaggio corrisponde alla durata dell'intero pasto dei bambini in riferimento al turno prescelto;
- 17.Le porzioni dell'assaggio saranno ridotte, con il solo scopo di farne valutare la qualità, e quanto proposto deve essere coincidente con il pasto servito ai bambini;
- 18.L'assaggio deve essere effettuato con attenzione e cura secondo le seguenti modalità:
 - Assaggiare il pasto non appena consegnato dall'addetta e valutarne l'idoneità del piatto per cottura, condimento, temperatura ecc.;
 - Valutare lo stato di ordine e pulizia dei locali e del personale;
 - Valutare il rispetto delle modalità di distribuzione;
 - Valutare il gradimento dei bambini sui singoli piatti facendo riferimento agli scarti;
 - È possibile confrontarsi velocemente con gli insegnanti e chiedere pareri ai bambini;
 - Non effettuare l'accesso ai locali cucina;
 - Non accostarsi al cibo in distribuzione rischiando di comprometterne l'igiene dello stesso;
 - Non interferire con l'attività delle distributrici;
 - Non effettuare misurazioni strumentali con mezzi propri o della ditta di ristorazione;

- Non interagire con i bambini in maniera eccessiva, imboccarli, assaggiare il loro pasto (anche se figli) ecc.;
- Non effettuare foto con bambini inquadrati;
- Non sostare presso i locali mensa oltre il turno dell'assaggio.

In caso di riscontro di non conformità durante il sopralluogo:

- 1. Comunicare immediatamente alla referente di cucina il problema rilevato;
- 2. Eventualmente effettuare la fotografia del piatto per inviarla all'Ufficio ristorazione scolastica (ad esempio se presenta un corpo estraneo);
- 3. Se il piatto è contaminato, o non adeguato al consumo, chiedere di conservarlo in mensa per consentirne una successiva verifica;
- 4. Avvisare immediatamente l'Ufficio ristorazione scolastica per permettere la tempestiva verifica da parte delle figure preposte;
- 5. Registrare nella scheda assaggio la non conformità rilevata (definita NC).

Per la presa visione delle singole voci da analizzare durante il sopralluogo della commissione mensa è possibile accedendo al sito <u>www.prismamensa.it/</u>

7. INSERIMENTO SOPRALLUOGHI/ASSAGGI

Cliccare su Prisma Parma e scegliere INSERISCI NUOVO Sopralluogo:



Scheda di Rilevazione

La scheda di rilevazione del pasto è composta da una sezione iniziale generale (inerente a locali, dotazioni strutturali, attrezzature, atteggiamenti del personale ed organizzazione generale) ed una seconda sezione modulabile in funzione del numero dei piatti assaggiati (inerente a caratteristiche rilevate della preparazione sia nella fase visiva che di assaggio, come idoneità, gradimento da parte dei bambini ecc.)

🔒 Comune	Parma	• Scuola	(Seleziona)
Turno	(Selezione)	- Data assaggio	09/01/2019
🔒 Compliatore	Annelise Fortini	Assaggiatore	
Assaggiatore 2	(Selezione prime Scuole)	- Tecnico Controllore	(Selezione)
Ora inizio pesto		Ore fine pesto	
	100-1		
Pulizia Adequatezza Attr.	(Selezione)	* Pulizia Locali	(Selezione)
Ordine Generale	(Seleziona)	 Indumenti Appropriati 	(Selezione)
Rispetto Diete Speciali	(Seleziona)	•	
Contspondenza menu	(Selezione)	* Motivazione cambio menu	(Selezione)
Intopol Distribuzione	(Seleziona)	Descrizione intopol	
Total Deats Dearland	All and an address of the	- Recorded and a second second	
Tutti Pasto Regulare	(,selezione)	Descrizione Pasto non regolare	
Atteggiamento insegnanti	(Seleziona)	•	
Note Commissione			
Note Commissione			
Note Commissione Piatto • Tipo Piatto	(Saleziona)	• Platto	(Selazione prime Tipo Platto)
Note Commissione Platto Tipo Platto Idonettà Sanore	(Selectone)	• Platto • Sacore strano e solacevole	(Selazione prime Tipo Pletto)
Note Commissione Piatto • Tipo Platto • Idonettà Sapore	(Seleziona) (Seleziona)	Platto Sapore strano o splacevole	(Selezione prime Tipo Pietto)
Note Commissione Piatto • Tipo Piatto • Idonetta Sapore • Gradimento bambini	(Seleziona) (Seleziona) (Seleziona)	• Platte • Sapore strano o splacevole • Cottura	(Selezione prime Tipo Pietto)
Note Commissione Piatto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità del p on deve quindi mal essere una v	(Selectone) (Selectone) (Selectone) latti deve essere valutata rispetto a q ralutazione soggettiva ed influenzata	Platto Sapore strano o splacevole Cottura usanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selezione prime Tipo Pietto) (Selezione prime Pietto)
Note Commissione Piatto Tipo Platto Tipo Platto Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità del p on deve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi	(Seleziona) (Seleziona) (Seleziona) (Seleziona) latti deve essere valutata rispetto a q ralutazione soggettiva ed influenzata bilità	Platto Sapore strano o splacevole Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selazione prime Tipo Pilatto) (Selazione prime Pilatio) Il bentbini,
Note Commissione Piatto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità del p ton deve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi aradibilità	(Selectone) (Selectone) (Selectone) Altil deve essere valutate rispetto a q ralutazione soggettiva ed influenzate billta Descrizione	Platte Sapore strano o splacevole Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selectone prime Tipo Pietto) (Selectone prime Pietto) Il bambini, Voto
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità dei p on deve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi Gradibilità Moto gradito (scarti scarsi «10%	(Selectione) (Selectione) (Selectione) Altti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utente su 10 nor	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura Ottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità dei p on deve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi addibilità Moito gradito (scarti scaral +10% Cradito (scarti basai 10-20%)	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) latti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utante su 10 non h	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Uoto to 8 nto 7
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità dei p on deve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi Gradibilità Molto gradito (scarti scarsi 410%) Robestanza gradito (scarti medi)	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) latti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione a) meno di 1 utente su 10 non da 1 a 3 utenti su 10 non h	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura e Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali.	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8 nto 7 nto 6
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità dei p on deve quindi mai essere una v Legenda relativa al gradi di Gradi Gradibilità Moto gradito (scarti scarsi +10%) Ebbastanza gradito (scarti medi)	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) latti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utente su 10 non da 1 a 3 utenti su 10 non h 50-70%) da 3 a 5 utenti su 10 non h	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura e Cottura e Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali. n ha consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alime anno co	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8 nto 7 nto 6 nto 5
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Idonettà Sa	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) latti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utante su 10 non da 1 a 3 utanti su 10 non da 1 a 3 utanti su 10 non h 50-70%) da 3 a 5 utanti su 10 non h 50-70%) più di 7 utanti su 10 non h	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura e Cottura e Cottura uanto effettivamente consumato dal so dal propri gusti personali. n ha consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alime anno co	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8 nto 7 nto 5 nto 5 nto 4
Note Commissione Piatto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità del p condeve quindi mai essere una v egenda relativa al gradi di Gradi aradibilità Molto gradito (scarti scaral «10%) kibastanza gradito (scarti scaral «10%) kibastanza gradito (scarti elevati kon molto gradito (scarti molto elevati	(Selectione) (Selectione) (Selectione) latti deve essere valutata rispetto a q alutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utente su 10 non da 1 a 3 utenti su 10 non h 50-50%) da 3 a 5 utenti su 10 non h 50-70%) da 5 a 7 utenti su 10 non h	Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Cottura Cottura Platto occurrente consumato del so del propri gusti personali. n ha consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alime	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8 nto 7 nto 6 nto 5 tto 4
Note Commissione Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Idonettà Idonettà Idonettà Idonettà Sapore Idonettà Idonettà Idonettà Sapore Idonettà Sapore Idonettà Sapore Idonettà Sapore Idonettà	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) Matti deve essere valutata rispetto a q ralutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utante su 10 non da 1 a 3 utanti su 10 non h 50-70%) da 3 a 5 utanti su 10 non h 50-70%) pib di 7 utanti su 10 non h	Platte Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura e Cottura e Cottura e Cottura e consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alimen anno consumato la preparazione/alimen	(Selectone prime Tipo Platto) (Selectone prime Platto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Voto to 8 nto 7 nto 5 nto 5 nto 4
Note Commissione Platto Tipo Platto Tipo Platto Idonettà Sapore Gradimento bambini MPORTANTE: la gradibilità del p condeve quindi mai essere una v agenda relativa al gradi di Gradi anatibilità Molto gradito (scarti scaral «10%) Robastanza gradito (scarti scaral «10%) Robastanza gradito (scarti medi v on molto gradito (scarti medi v on molto gradito (scarti medi v on gradito (scarti molto elevati Idonettà Temperatura	(Selectone) (Selectone) (Selectone) latti deve essere valutata rispetto a q ralutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione) meno di 1 utente su 10 non da 1 a 3 utenti su 10 non h 50-70%) da 3 a 5 utenti su 10 non h 50-70%) da 3 a 7 utenti su 10 non h 50-70%) gib di 7 utenti su 10 non h	Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Cottura Cottura Platto Sapore strano o splacevole Cottura Platto Cottura Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Platto Sapore strano o splacevole Platto Sapore strano o splacevole Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole properazione/alimer sano consumato la preparazione/alimer Criticità	(Selectone prime Tipo Flatto) (Selectone prime Platto) Il bambini, Vioto to 8 nto 7 nto 6 nto 5 tto 4 (Selectone)
Note Commissione Piatto I Tipo Platto I dionettà Sapore I dionettà I di Gradi I di Gradito (scarti scare) (10%) Italianto gradito (scarti scare) (10%) Italianto gradito (scarti scare) (10%) Italianto gradito (scarti molto elevati I dionettà Temperatura I Complessivamente Idoneo I Complessivamente Idoneo I Complessivamente Idoneo I Complessivamente Idoneo I Dionettà Temperatura I Complessivamente Idoneo I Complessivamente Idoneo I I Complessivamente Idoneo I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	(Selectiona) (Selectiona) (Selectiona) latti deve essere valutata rispetto a q salutazione soggettiva ed influenzata bilità Descrizione al a 3 uterti su 10 non h So-70%) da 3 a 5 uterti su 10 non h so-70%) pib di 7 uterti su 10 non h (Selectiona) (Selectiona)	Platto Sapore strano o splacevole Sapore strano o splacevole Ottura social propri gusti personali. n ha consumato la preparaziona/alimen enno consumato la preparaziona/alimen enno consumato la preparaziona/alime enno consumato la preparaziona/alime Criticità Motivazione non idonettà	(Selectone prime Tipo Flatto) (Selectone prime Flatto) (Selectone prime Flatto) Il bambini, Vioto to S to 7 to 5 to 4 (Selectone)

Prima Sezione (generale). Nella parte "alta" ci sono i dati generali (vedi sotto) Comune e Scuola sono inseriti automaticamente in base al componente della Commissionemensa che ha effettuato l'accesso. Idem per data (che però è possibile modificare).

I campi obbligatori sono contraddistinti da un pallino rosso.

Name Name Name Yama	Toma • Data secongen Toma • Data secongen El Completivor Gauda Grandus (Part)	
Name • Description	B Completion: Caude Grander (Ferl)	
Bit Completenes Charles Lynnesses (Same) Anonggentenes 2	Completions: County Control (Part) Annuggetter County County County	
Asseguators 2 colored (Colored Colored		Teet)
Adequations families (consequence) Adequations All (consequence) Adequations All (consequence) Adequations families Adequations	Asseguates 9 (ø
One Main parts One Non-parts Adoptification Arts Internanti Ordine Torontale Internanti Ordine Torontale Internanti Internanti Internanti	Tearring Eartholese (continued)	
Adequateriza data Sananagi + Publica Landi Sananagi + Ordere Sananda Sananagi + Sedarateri Ageregatati Sananagi + engandereza haria Sananagi + Matterizana santitio mana Sananagi (Sananagi -)	the Main pasts	
Ordine Services • Indexest Appropriate • petro Dates Special • • • respondence many • • •	Palmi Alequitera Alte (conneg) + Palmi cont (conneg)	+
eta lan lan lan di ana di angeleta di ang	Odire tarende annum - Indanest Appropriate annum	+
engandeus name (communication cardina c	Register later lateral interview .	
	• Companders name and a Mathematics contain more	0
nggi Mathudane (Longian) + Delettione bioget	Magge Manifesteries (Second and Annual An	
	Build Basel Baseline	
Balantine - Deletione billings	Collect Served on a second of a secon	0
	Test Real Residue	

Seconda Sezione (modulabile). Fase "due": per ogni piatto (primo, secondo, contorno, frutta, pane...) occorre inserire un dettaglio con voti ed eventuale comment; la schemata da compilare per il primo piatto da assaggiare è già disponibile.

Per aggiungere il piatto successivo da assaggiare occorre cliccare sul accanto ad Aggiungi Piatto e compilare la schemata con i nuovi dati. Sotto un esempio:

· Too Patte			0	· Partie		
1041			0,			
· Moneth Superv	(Carbo)		*1	Napore strate a uplacevela		
• Gradiesersta Sanitinii	(Select	init (۲	* Orthan		
nan dere guind mai essen sta n Legenda relativa ai grafi (i fendi)	ime	e söggettive et	l'influenzatia dai prop	i gieti perunat.		
Diadkilliä		Description			Vulle	
Andre gradite (prortt kitaral i 1942)		manci di 1 sha	nto au 10 mars ha alars	unuto la propietazione latinente		
Gradite (marti barrei 10 30%)		641+2 elem	i no 12 min harms one	mameria la proportazione afimente	±	
Athestarca gradito (scarti rendi 3	0-50%)	083450000	i ni 10 iun hanno cur	siumatu la preparazione/alimento		
Non resilla gradita (ncarti alevet) I	670%)	dia 5 # 7 uterri	wy 10 mm Parme our	namata la preparazione/alimento		
New gradita (sears make alreas) -	(10%)	più di l'uterei	mu 12 ment harana alan	contacts for programments when are to		
· abovertis Temperatura	Same	-0.		Ormona	(Married	0
· Complexitiamente idense			•	Mattenations root identified		

Dopo aver inserito un piatto, si schiaccia sul **Paggiungi Piatto** e così per tutte le singole preparazioni che compongono il menu del giorno del sopralluogo.

IMPORTANTE: Se a causa delle dimensioni del dispositivo utilizzato per accedere a Prisma (esempio cellulare o piccolo tablet) non vengono visualizzate completamente le tendine per la selezione delle

risposte relative al piatto, si consiglia di cliccare su • Aggiungi Piatto per allargare l'area di visualizzazione; in tal modo saranno visibili tutte le voci del menu a tendina e si potrà agevolmente selezionare quella necessaria; successivamente si dovrà eliminare il piatto aggiunto ma non compilato

cliccando su

Piatto

Come salvare

Finito di compilare ogni singolo piatto assaggiato, salvi con la freccia che trovi in alto a destra (vedi sotto)



Per salvare schiacciare la freccia grigia (simbolo

IMPORTANTE: Se una volta salvato si rimane nella stessa schermata, significa che un campo obbligatorio NON è stato salvato. Cercate il campo (segnato in rosso) e compilatelo. Poi salvate nuovamente.

8. VISUALIZZAZIONE ASSAGGI INSERITI

Per visualizzare e verificare gli assaggi inseriti, sono stati creati gli appositi navigatori "Assaggi" e "Dettaglio Assaggi Piatti".

1	11 1	ASSADOR	,			÷	÷.	+	2	0	0	Deck Arrespo	
		Gets arrangen	States .	Anagiana	Busin Anneggisture	11/04	etters .	1 fee	in fasti	(Design	atura	Anogpation 2	
		9 ×	S	9	Q	۹	- 0	. 9		9	0.	4 ····· · · · · · · · · · · · · · · · ·	j ie
	01	statute 1	stream .	MATRIX AMADIGS	Include Para Links	Latter 1	maria te	1000	H.				
	08	BEFLERT.	Phr SAUNDER	ANNA VITELI	Taxinus (heig) (1975)	1.000 1	Permine ful	10.00	IF .				
	08	water and	Addited Printerio	RESERVEN PORTA	Danishing (Tange Libre))	Althin)	minute 64	ad case	N.			Internetti, A MERTINA	Ū
	08	21010301	NATION PALLS	algonate Cables	Australia (Aug. 1976)	1470-17	Pomeria 1.0	10.000					
	03	TANK SHAT	(1944)3P	DRUGSDOWN AGAY	Series Para (1975)	Lane 1		ed table	te			ANNALA SHEE	
	01	26205-0017	A. PPTTPART MADE	IDNDA VIDID	Sectors (here: (1975)	LangT	the firme	an farm	-				
	0.0	TRACTORY	And and		Internet Print Links	Later 1	merete te	1.000	1				
	02	25/6/1 (0017)	IDRAESA	ADDRESS PURSOINT	Incluse (Surg. 1987).	Addies 1	Tomaria 1.4	ad tona	1			white a colorade	
	08	PART OF T	(distant)	AND NO. NO. ALCON	Inches (Aug. 2015)	Arrest fr	farme bein	100	li per pe				
	A 12	Same and	and the second s	interview primability	Interiment Planet, 178-101.		manual data	ad these	14			its the challenging of	

Assaggi

	Tax Pulls	Pute	internation fragmation	- futbala	Colorada Tana	interio.	the desired	- barrier			-	des autors	1.0		
	4 0-	A	4	4.0.	S	+ 10 1	-			0	4.0	4	- 4		4
08	ineres	manipus of the arrive it since					1.1141-014	-		-		1100.000	1.8		1.2010-0-0
0.0	mate	1000					. interim	-	rine+	track stress	n	1100.000	10		CONS. N
01	1944	Practical generation in Society						Same a	tion in the	and kingers	£.1	viritane.	1	and in the second	Opinia
0 11	arrante.	Pages & Bolly D.Annual	1						-	care - 125	11	1.4		-	1000
O III	-famme	traplate all dormation of since		_			1000	Seattle-	iscare be	the bit start	6.	1100.000	1.9	\$481c875	4015-14
OR.	many -	TANKS					8.00	n putto	personal de	oani-179		1104/01	r . B	STRUCTURE	120401
0.0	(Trans	Party of pressing a limiter.					4.444	is piete	post-		6	reader	1.0	1221-14.15	1,3894-10
0 10	-	Paulo & Spin-A matterie					15.184	in partie	(mark)	interior in the	e .	i realer	1.8	3101-0-11	1,1018-11
011		makes division of mar						i padro		-	÷	t realized	1.8		(service
:0 (1	make	1000					. rebate	-	-	read the lat	16 C	1104.000	1.0	ARET'S IN	13216-10
+ 2013-05		No. No.	100 C				older								10.00
24.1	Pages 1 m	28, Main 344 - Healthi Startini	ie + +4										-	De pet pagin	a. 10. 4

9. COME FILTRARE E STAMPARE I SOPRALLUOGHI REGISTRATI

Per procedere con la stampa ci sono due opzioni.

Opzione A: selezionare data sopralluogo e scuola, in modo da visualizzare il sopralluogo di interesse. Opzione B: si apre il navigatore dei sopralluoghi e si clicca sul primo imbuto per fare i filtri (vedi sotto):

D,	ASHBOAR	D	NAVIGATORI	Cerca			9
Ø	App Prism	a Parmia – P	leport Parma	Quantită e Sc	arti Amministr	azione Manute	nzione
T D	* ≅ ≦	SOPRALLUO	0 0				
Mostr	u'naicendi fibi		SALVANUO	NO LILETIND . ES	EGUI FILTRO		
	nunio	Uguale		Parma			
Ca Ca	oiggezzA alleor	• Uguale		* No			
O A00	iungi riga		SALVA NUO	20 HILTRO 11	EGUTHIL1110		
111 5	SOPRALLU	IOG0					
	Data Sopralluog	o Scuola		Assaggiatore	Assaggiator	e 2 Assaggiatore 3	Tecnico Controllor
	٩	× 9 delections	*3	(Q (delenmu)	• x Q (Delazion)	• × Q (Delation: • ×	Q (telezione) ·
12.0	18/12/2017	SCARABOCC	HIÓ		-		
W 01							

Poi si schiaccia il $\begin{array}{c} \begin{array}{c} \end{array} accanto a aggiungi riga per aggiungere un filtro. \end{array}$

Quindi si sceglie il campo, o i campi, su cui filtrare (esempio Lotto, o tipo scuola)

Poi selezionate l'operatore (esempio "Uguale") e dalla tendina che apparirà nel terzo campo selezionato il lotto voluto (o la tipologia di scuola).

PRIS	MA IBOARD	NAVIGATO	RI Cence			٩
1 App	Prisma Par	ma Report Par	na Quantità e Soarti	Amministrazi	ane Manider	nzique
Comune		SALVAN	Fame Escou	II FILTAD		
Cancella A	vssaogio -	Gqusie	* No			
A Italezione	(annu	Selectione norma Car	ina) •			
		the second se	A REAL PROPERTY AND A REAL	No. of Concession, Name of Street, or other		
Compilati	are estaduogo	SALVA	NOVOTILIRO (SEGU	RFILTAD.		
Compilati Compilati Data Mod	ere ratuogo áfica	SALVA N	Assaggiatore	Assaggiatore 2	Assagginture 3	Tecnica Controllore
Compilati Compilati Deta Sop Data mod	ere ralluogo áfica	SALVA P	Assoggiatore	Assaggiatore 2 Assaggiatore 2 K Q, (helezione + X	Asseggiatore 3 Q. (falaziora + X	Tecnico Controllor Q. (Nebescu) + 5
Compilati Dete Sop Data mod 1D Lotto Note	orc ralloogo	SALVA P	Asseggistors * X Q (teleform) *>	Asseguiatore 2 < Q (telezione * X	Assaggistore 3 Q. (fieleztera + X	Tecnico Controllor Q (holoscom) + 3
Compilation Data Sup Data mod 10 Lotto Note 0 Con sto	orc estoogo fince	SALVAN B Muttoor) MICICCHIO FOR SAPONE	Assaggistore + X Q (Selectore) +>	Assaggiatore 2 Assaggiatore 2 K Q (their cines + x E	Assaggistore 3 Q. filoloziero + X	Tecnico Controllor Q (halesena) +3 Management
Compilati Deta Sup Data mod 10 Lotto Note CBJD Castor	and a second	BALVAN BA MILLION FORSAPONE VOLE	Assaggistore + X Q (telestion) +> Non-protect	Asseggiatore 2 Asseggiatore 2 K Q (helezines • X	Assaggistore 3 Q linksrine + X	Tecnico Controllor Q (Inderscon) +3 documento Controllor documento Controllor
Compilati Compilati Data mod 1D Lotto Note CBUD CBUD California	erec. Acteu ere erec erec erec erec erec erec ere	BE MULLION SOCICLINO FORSAPONE VOLE INCINO DULT	Assaggistore * X Q (telection) * >	Asseggiatore 2 Asseggiatore 2 K Q chelectore * X	Assaggintore 3 Q. (Balaziora + X	Tecnico Controllors Q. (Indecsona) +> Otenesis Secola Manual Secola
Compilati Compilati Deta top Deta mod 10 Lotto Note Classico Crassico Crassico Crassico Crassico	erec. At rec orc exiluogo éfica exela pasto seesia	BALWAR Be MIDDON FOR SAPONE VOLE INCISO DUC BISHERITA	Assoguistore * X Q (Leteraine) * > Manual Description	Asseggiatore 2 Asseggiatore 2 & Q (thetectore + X E	Assaggintore 3 Q (Interiors + X	Tecnico Controllor Q. (htte:sena) + 3
Compilati Compilati Deta Sop Data mod 1D Lotto Note CBUD Crainizio O muolo Asi O Scoole	erica Acteu erica erica entra entra pasto saggiatore	BALWAR Be Without HIGOCCHRO FORSAPONE FORSAPONE FOLE HIGHO DUU BISHERITA FERAIO MAGICO	Assoguistore *X Q (telestore) *>	n FILTAO Assaggiatore 2 K Q (tietozinan * X B	Assaggistore 3 Q. (Selectors + X	Tecnico Controlloro Q (thelesiona) + 3
Compilati Compilati Data mod 10 Lotto Note CBUD CBUD CBUD CBUD CBUD CBUD CBUD CBUD	strea, Autreu 27 orc rafluogo shica breato saggiatore oScuola	BALWAR B Minowi Micocoliko FORSAPONE VOLE NICINO OLU ABHERITA FERARO MAGICO TRAJO MAGICO	Assoggistore *X Q (tielenano) *>	Assaggiatore 2 Action + X C (delocinor + X E	Asseggiatore 3 Q. (fieleztarie + X	Tecnico Controllore Q (halacsena)
Compilation Compilation Data mode 10 Lotto Note CBUD CBUD CBUD Casifice p Cilication Casifice p Cilication Cil	erito, Arteo eri esfluogo fifica mesto pasto saggiatore oScuola compolore	SALVAN	Assaggistors *X Q (Telenano) *> Necession (Construction)	n FILTAO Assaggiatore 2 < Q (theirstinen * X n	Asseguinture 3 Q. (Helesters + X	Tecnica Controllors

Nota: a sistema sono stati caricati i sopralluoghi dall'anno scolastico 2016-2017. Se volete escluderli, dovete filtrare anche per data/anno (esempio seguente)

	2. A. C	040010									
PRISMA DASHBOARD O Apo Prisma Parma			NAVIGA	NAVIGATORI Cerca							
			Parma Report Pa	Report Parma Quantità e Scarti Amministrazione					Manutenzione		
¥ D	1 Y R L	s	OPRALLUOGO 🔂	0							
				SALVA	NUCIVO FIE DR	B	SÉGUITILIRO				
101	Comune .		Uquale		Ferma		-				
0	Cancella Assaggio	1	 Uguale 		* No						
0	otto.		+ Uguale		· Lotto 1 Part	na .	- T				
0	Sata Sopralkiogo		 fi/aggiore 		• 31/12/2016	¥					
0	ggiungi riga			SALVA	NUCTIO FILTR	D E	SEGUIFILITRO				
				SAVENUE			Interfactor and the second				
	公 SOPRAL	LUO	30								
	Data Soprall	uogo	Scuola	1	Asseggiatore		Assaggiatore 2	Assaggiatore 3	Tecnico Contri	allore	
	q	×	A (Salazionul)	* ×	Q (Deleziona)	* ×	9, (Selecionu + x	Q (thelection, * ×	Q (teleziona)	* ×	
08	18/12/2017		SCARABOCCHIO								
08	27/11/2017		BOCLE DI SAPONE						the second	£	
OB	O B 29/00/2017 LENUS		E MUVOLE		Charles Street	i i			Marrie Contain		
08	30/03/2017		PALLONCING BLU								
08	28/03/2017		LAMARGHERITA				63		for an and the set	8	
OR	15/11/2017		IL PIPFERAID MADICO						Interest of the processo		
	AND AND ADDRESS OF ADDRESS		and the second state of th		The second second				199904948361		

Potete anche ordinarli, ad esempio cronologicamente (esempio seguente):

= D	ASHROAD	NA NA	MIGATORI Derca				9
	ASHDUAR	10					and the second second
Ŷ	App Prise	na Panna - Repo	rt Parma Quar	vlită e Scarti	Amminist	razione Manute	nzione
8	T 10, 15	SOPRALLUOGO	3 0				
			SALVA NUKOV	FILTRO	ESEBUI FILTRI	0	
6	itturie	laguate	Per	inii:		-	
6	noella Assaggio	• Uguale	• No				
1.1	ito	• Unuele	• 1.0	to 3 Parma	- T		
0	ta Sonralliano)	* Manmore	- 31/	12/2016			
	n Canadhuran	a fodos			11		
	na sopranuogo	- 1901a	- Cie	SCRIVE			
7 //99	hnuði uða		BALVA NUDVO	онално	BEREIN FILTE	0	
10 Mar 10	A	and the second second					
1	☆ SOPRALL	UOGO					
1 1	C SOPRALL	UOGO go Scuola	Акан	ggiatore	Aasaggiatur	w 2 Asseggiatore 3	Tecnico Controllo
11 7	숫 SOPRALL Data Sopralluo 역	UOGO go Scuols × Q (Sciencers)	Акан • × Q (hid	gglatore httoma) • X	Asseggistor	w 2 Assaggistore 3 • × Q (Noiscore • ×	Tecnico Controllo 9 (Iluicaco) *
	SOPRALL Data Septallue Q 11,01/2017	UOGO go Scuols × 9 (folocora) (EFI SOMINO	+ × Q (hai	ggiatore intono) × X	Aasaggiator Q. (Telessere	n 2 Asseggistore 3 + X Q (Relations + X	Tecnico Controllo Q. (Releziona) 🗢 Contro control
	SOPRALL Data Soprallue 9 11,01/2017 25/01/2017	UOGO ge Scuols × Q (Selectoria) OFI SOMINO FOIRASOLI	* × Q. (1)	ggiatore ntoma) * X	Assaggistor 9, (Selemene	n 2 Asseggistore 3 • X Q (Robuster • X	Tecnico Controllo Dilenonal *
	Contemporary Conte	UOGO go Scuols × 9, (Sciencera) dei Sciminico roiRasou BOLLE DI SAPONE	Акан + × Q (1) 	gglatore httoma) × X	Assaggistor Q. (Schurzere	ne 2 Assaggistore 3 • × Q (Halidanes • ×	Q (Itilenona) +
	C SOPRALL Data Sopraflue 9 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 05/02/2017	UOGO se (Seuola x Q (Relational) OFISOMINO I ORASOLI BOLLE DI SAMONE COLLIDI	• × Q. (11)	ggiátore Anona) • >	Asseggistor Q (Telescore	w 2} Asseggistore 3 • × Q (Rokanes • ×	Connection Controlle Q (Itilenona)
	SOPRALL Data Sopratico Q 11/001/2017 26/01/2017 01/02/2017 06/02/2017 16/02/2017	UOGO ge Scuols × Q (Relectoria) OFISOMINO I GIRASOLI BOLLE DI SAPONE COXLODI LA TROTTOLA	• × Q. (11)	ggistere httona) • •	Asseggiator : Q. (telescore	w 2 } Assaggistore 2 • × Q (Rokanes • ×	Tecnico Controllo Q. (Indenena) ····································
	SOPRALL Data Seprallue Q 11.001/0017 25/01/2017 06/02/2017 10/02/2017 02/03/2017	UOGO ge Seuola × Q (Releasana) OFI SOMINO I GIRASOLI BOLLE DI SAMONE COX LODI LA TROTTOLA GELSOMINO	Acces + × Q, (1)	ggistere ittorna) • • •	Asseggiator Q (thinnere	w 2 Assaggistore 2 • × Q (Koldanez • ×	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue Q 11.01/2017 25/01/2017 01/02/2017 16/02/2017 16/02/2017 10/02/2017 10/02/2017	UOGO ge Scuols × Q (Releasers) OFFSOMING TORASOLI BOLLE DI SAPONE CRI LOTI LA TROTTOLA GELSOMING CRI LOTI	• × Q, (1)		Asseggister 9 (telestore 1	w 2 Assaggistore 2 • × Q (Koleanez • ×	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue 9 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 06/02/2017 16/02/2017 16/02/2017 16/03/2017 16/03/2017	UOGO ge Seuola * Q (Releasera) OFF SOMINO TORASOLI BOLLE DI SAMONO COX LOCI LA TROTTOLA GELSOMINO COX LOCI GELSOMINO	Acces • × Q, 1111 	ggjistore amana) • × amana amanan amana amanan a a amanan a a a a	Assaggistor 9. (teletrore	w 2 Assaggistore 2 • × Q (tokonec • ×	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue Q 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 16/03/2017 16/03/2017 05/04/2017	UDGO go Seuola x Q (Selectura) OFI SOMING I OIRASOLI BOLLE DI SAPONE COX L DOI LA TROTTOLA GELSOMINO GELSOMINO GELSOMINO GELSOMINO	Acces	ggjistare amana) • X	Asseggister 9. (teletrore	w 2 Assaggistore 3 • X Q (Koleaner • X	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue Q 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 06/02/2017 02/03/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 21/06/2017 21/06/2017	UDGO seuola x Q (Interneration offisional offisional bolle of samole cost cost cost cost cost cost cost cost cost cost offisional official offisional offisional official offisional offisional offici	Acces	ggistore httoma) × >	Asseggister 9. (teletrore	w 2 Assaggistore 3 • X Q (Koleaner • X	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue Q 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 06/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 21/06/2017 27/06/2017	UDGO go Seuola X Q (Delectoria) OFF SOMING FOIRASOLI BOLLE DI SAPONE CRU DEI EATROTTOLA GELSOMING GELSOMING GELSOMING LATIROTTOLA COLLOGI	Asse	ogistore httoma) • >	Asseggister 9. (teletrore	w 2 Assaggistore 3 • X Q (Koldanez • X	Tecnico Controllo
	SOPRALL Data Soprallue Q 11/01/2017 25/01/2017 01/02/2017 06/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 10/02/2017 21/06/2017 27/06/2017 27/06/2017	UDGO go Seuola X Q (Delectoria) OFF SOMING FOIRASOLE BOLLE DI SAPONE CRU DEI EX LOTI LA TROTTOLA GELSOMINO CRU DOI GELSOMINO GELSOM	Assection of the section of the sect	ggistore htmma) • >	Asseggiator	w 2 Assaggistore 3 • X Q (Koldanda • X	Tecnico Controllo

Dopo aver selezionato uno o più sopralluoghi, puoi esportare in PDF cliccando sul pulsante selezionado poi "Esporta in PDF" ed infine "Stampa Sopralluogo":

	4 aurnation	555									-			die.		~	
	Data Sopralingo	Scoula		Amaggistant		Anis	ogjatore 2		Assage	paters 3	1.0	Crystal	Reports) es pa	ala (tin first
	9, x	Q. (tslotlance)	$\cdot \cdot \times$	9. Itoreal	$-\pi X$	9	parents in	• X	Q (10)	tend		1044		1.5	311	× Q	
G.	21/11/2019	BOTTERO			1000						634	napota	VIULTESV	. 3	2	1	5.92
	21/1 1/2017	SAN LEDMARDO									X	Esporta	in Excel		>		
8	17/11/2017	DOTTOO		-				-	_	1.0			- Yester		2		
R.,	18/51/2017	IL PIPPERAD MADIOD						_			A	Equili	tin 19P		>	112	06.3
1	16/11/2017	LINKINALIPAS		-		-			400000		W	Statupe	echiane		>	12	149
8.	14/11/2017	RADAGNE		-	1.0	-			Torner					10		1	100
8	10/11/2017	LING MADRAS				-								12,00	i -	122	130
				Q	1	3	000	+	2	5							
				giatore 3		< 1	Indietro			zio pasto							
				eziona)	J	L :	Stampa S	oprallu	ogo	,							
						-		i	12:30								
									10.00								

IMPORTANTE: Le risultanze delle verifiche registrate sull'apposito sito, nelle modalità indicate ai punti precedenti, sono visibili a tutti i cittadini accedendo ad un link pubblico denominato "**REPORT PARMA**" il cui utente è "**Cittadino di Parma**"

http://www.osservatoriomense.it/dashboard/dashboard.aspx?uid=Parma&pwd=Parma

10. COMUNICAZIONI E RICHIESTE DI INFORMAZIONI

Per segnalazioni e maggiori informazioni contattare gli uffici tramite l'indirizzo di posta elettronica ristorazionescolastica@comune.parma.it

11. INFORMAZIONI DI BASE SUL MENU

- I menu proposti sono atti a garantire un adeguato apporto energetico, a seconda della fascia di età interessata, e sono elaborati nel rispetto delle Linee Guida ministeriali e regionali.
- Si è operato per garantire le indicazioni provenienti dai LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti), variando le offerte alimentari proposte, ridurre l'apporto dei grassi (soprattutto quelli saturi e di origine animale), incrementare l'introduzione di carboidrati e fibre e riequilibrare l'apporto proteico curando l'introduzione di proteine vegetali a scapito di quelle animali, anche al fine di garantire un giusto apporto di micronutrienti (vitamine e sali minerali).
- I menu sono redatti prevedendo un menu autunnale, un menu invernale, un menu primaverile ed un menu estivo per **rispettare la stagionalità** dei prodotti vegetali e con una **rotazione su almeno 4 settimane** per una maggiore varietà di piatti proposti.
- I menu sono formulati in modo da rispettare gli apporti raccomandati di nutrienti per il pranzo (Kcal, proteine tot, ecc). Gli standard delle frequenze degli alimenti a pranzo sono tratti dalle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, 2012 (Delibera Regione Emilia Romagna n.418 del 2012).
- E' stata data preferenza a metodi di cottura al forno, al vapore, in umido ed a prodotti freschi nazionali e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata marchio Qualità Controllata), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti tradizionali regionali (art. 8, D. Lgs. 173/98), prodotti ottenuti secondo specifiche norme di qualità.

- Nei menu è garantito l'uso di prodotti biologici in quantità non inferiore all'85%, a seconda della disponibilità di mercato, e non contengono: OGM, fritti, olii vegetali da palme e palmisti, dadi da brodo, bibite dolci e gassate, bevande energizzanti.
- Il Comune di Parma ha ricevuto il PREMIO MENSAVERDE per l'attenzione alla qualità del cibo e le iniziative di educazione alimentare e al consumo sostenibile delle risorse.
- Le eventuali eccedenze sono recuperate attraverso la collaborazione quotidiana con enti caritatevoli.
- Le cucine si distinguono in due tipologie, cucine interne e cucine terminali di un pasto veicolato da un Centro cottura centralizzato, entrambe con medesimo menu, ricettario e materie prime. Cucine interne: provvedono ad approntare quotidianamente il pasto partendo dalle materie prime. Cucine terminali di pasto veicolato: le sole operazioni che avvengono in loco, a ridosso del pasto, sono la cottura della pasta/riso ed il condimento delle verdure crude, tutte le altre operazioni di preparazione del pasto sono effettuate nel Centro cottura di Chiozzola, pertanto il pasto e le preparazioni sono comuni a tutte le scuole provviste di questa cucina.
- Si è rilevata diretta Correlazione tra il consumo di alimenti inadeguati a metà mattina (pizza, panini farciti ecc) e lo scarso consumo del pasto a pranzo.
- I bis sono ammessi unicamente per i contorni (patate escluse), mentre non son o ammessi di primi e secondi piatti, ma nel servizio sono sempre possibili completamenti della grammatura ed adattamenti delle grammature in funzione dell'utenza, infatti al momento dello sporzionamento è essenziale che il personale addetto di sala tenga conto delle caratteristiche del singolo utente, questo è richiesto dalle Linee guida e da Ausl.