

PRISMA
DASHBOARD R4

IT - INFORMATION TECHNOLOGIES

COMUNE DI PARMA

PRISMA FRAMEWORK

COMUNE DI PARMA PRESENTA

PRISMA MENSE

PRISMA MENSE PARMA

- ▶ **PRISMA MENSA PARMA** è un Sistema informatizzato di rilevazione ed analisi della qualità dei menu e del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma specificatamente dedicato all'utenza.
- ▶ La Mission del Sistema è di fornire all'utenza uno strumento indipendente di valutazione. Si ribalta il concetto di "controllo dall'alto" (che rimane ovviamente disponibile per gli enti coinvolti), per arrivare a un controllo dalla base, totalmente trasparente e indipendente.
- ▶ Il servizio, prodotto da IT - Information Technologies di Bologna, garantisce la massima trasparenza, senza rinunciare alla sicurezza ed al controllo dei dati.

CARATTERISTICHE

- ▶ Ha come obiettivo di fornire all'utenza uno strumento indipendente e partecipato di valutazione del sistema mensa

The screenshot shows a web application interface for recording school meal commission data. The page title is 'SCHEDA DI RILEVAZIONE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA' with a sub-header 'Inserisci nuovo Assaggio'. The form contains several fields:

- Comune:** ABANO TERME (dropdown)
- IC/Quartiere:** IC5 (dropdown)
- Data assaggio:** 18/05/2015 (text)
- Compilatore:** Claudio Cristofori (text)
- Assaggiatore:** Genitore Non Censito (dropdown)
- Centro Pasti:** Casteldebole (dropdown)
- Scuola:** FEDERZONI (primaria) (dropdown)
- Ruolo Compilatore:** Controller/Supervisore (dropdown)
- Ruolo Assaggiatore:** Genitore (dropdown)
- Ora inizio pasto:** 12:10 (text)
- Ora fine pasto:** 12:47 (text)
- Refettorio classe:** 1° piano (text)
- Ora arrivo pasto:** 11:45 (text)
- Le dotazioni igienico sanitarie...** (text)
- I refettori sono puliti, sanificat...** (text)
- Note:** (text area, 0/500 characters)

SCHEDA RILEVAZIONE COMMISSIONE MENSA

VALUTAZIONE

- ▶ Consente alla Commissione mensa di poter valutare, a partire dal singolo dettaglio, ogni aspetto del servizio, valutando gradevolezza e gradimento del menù, ma senza perdere di vista tutte le informazioni di contorno che possono influire su una buona riuscita del servizio (tempi di consegna, temperature, differenziazione dei menù, valori nutrizionali, scarti ecc.);

Descrizione Menu del giorno

● Tipo Piatto	Primo	▼	📄	● Dieta	Standard	▼
● Piatto	Farfalle agli asparagi	▼	📄	● Presente nel menu	Si	▼
● Aspetto	Negativa	▼		● Sapore	Neutra	▼
● Cottura	Crudo/Troppo al dente (-2)	▼	📄	● Temperatura	Tiepido (0)	▼
● % Scarto	Scarto contenuto (tra 10% e 30%)	▼		● Quantità cibo	Negativa	▼
● Gradimento bambini	Molto Positiva	▼		Segnalazione Grave	(Seleziona)	▼
Note Piatto	<input type="text"/>					

MENU DEL GIORNO

MONITORAGGIO

- ▶ Prevede un monitoraggio continuo dell'opinione dell'utenza stessa attraverso i sopralluoghi della Commissione mensa; ogni componente della Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica e delle Sottocommissioni di plesso potrà collegarsi al sistema, autenticarsi e valutare l'apprezzamento o i punti critici dell'offerta;

SCHEDA NUOVO SEGNALAZIONI N.C.

CONCLUDI E SALVA

- Data: 26/01/2016
- Nome Segnalatore: Claudio
- Telefono Segnalatore: 3473442176
- Ruolo Segnalatore: Genitore
- Piatto: (Seleziona)
- Azione Intrapresa (2): Nessuna azione intrapresa
- 🔒 Compiler: Claudio Cristofori
- 🔒 Data Inserimento: 26/01/2016

CONCLUDI E SALVA

- Scuola: CESANA
- Cognome Segnalatore: Cristofori
- Email Segnalatore: cristofori@itechnologies.it
- Motivo Segnalazione: (Seleziona)
- Azione Intrapresa (1):
- Note:
- Annulla Segnalazione:

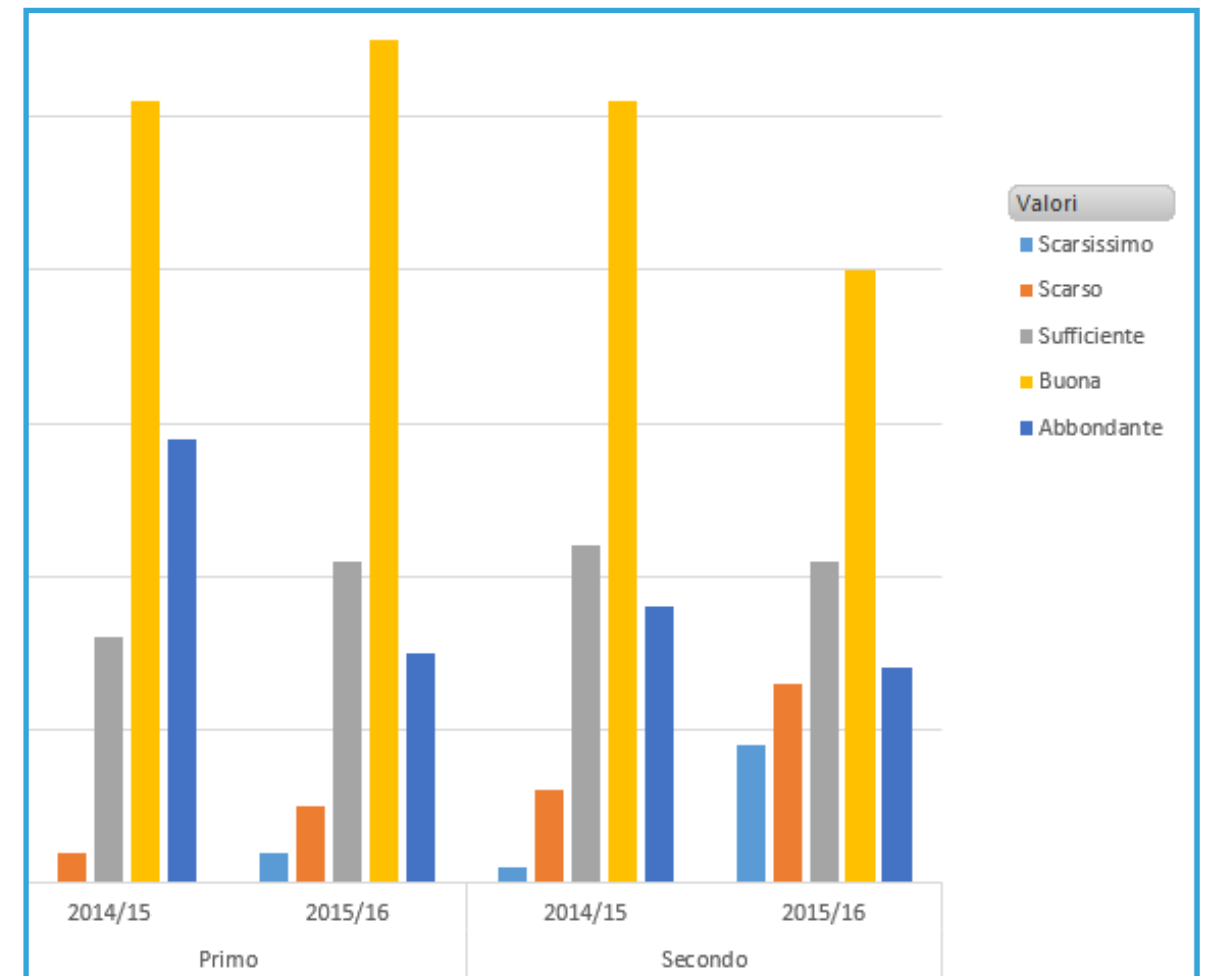
MOTIVO SEGNALAZIONE (Seleziona):

- ▲ MOSTRA ALTRO
- Consegna anticipata (oltre 60 Min.)
- Corpi estranei
- Dieta speciale mancante
- Errata conservazione
- Igiene insufficiente
- Mancato rispetto fornitura Bio
- Mancato rispetto temperature
- Personale assente non sostituito
- Personale insufficiente
- Porzioni insufficienti
- Problemi digestivi dopo il consumo del pasto
- Prodotti scaduti
- Ritardo nella consegna (oltre 15 Min.)
- ▼ MOSTRA ALTRO

SCHEDA SEGNALAZIONI

ANALISI

- ▶ Consente una chiara e completa analisi dei dati ricavati dai sopralluoghi ed un immediato confronto con i dati ricavati dalle Customer Satisfaction di fine anno scolastico, con il risultato di una completezza analitica del controllo del risultato sul servizio appaltato



ANALISI DATI

ORGANIZZAZIONE DEI DATI

- ▶ Prevede il confluire dei dati in un unico database relazionale, liberamente consultabile, che inoltre consente oltre la generazione di report periodici da parte del gestore, del Comune e dell'AUSL, anche analisi approfondite libere da parte di ogni componente della Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica e delle Sottocommissioni

ID	Piatto	Tipo	Famiglia Piatto
1	Hamburger di merluzzo	Secondo	Pesce
10	Mezze penne con pomodorini, basilico	Primo	Pasta
11	Albicocche	Frutta	Frutta
12	Grissini e succo di mela	Merenda	Merenda Salata
13	Pesca	Frutta	Frutta
14	Risotto al Radicchio Rosso	Primo	Riso/Risotto
15	Scaloppina di maiale agli odori	Secondo	Maiale
16	Mijagawa	Frutta	Frutta
17	Mapo	Frutta	Frutta
18	Fagioli	Contorno	Fagioli/fagiolini
2	Fagioli e Cipolla (a parte)	Contorno	Fagioli/fagiolini
24	Filetto di merluzzo al forno	Secondo	Pesce
25	Medaglione di platessa	Secondo	Pesce
26	Fagiolini profumati	Contorno	Fagioli/fagiolini
27	Pasta al ragù di seppioline e merluzzo	Primo	Pasta
28	Prosciutto crudo	Secondo	Frittata
29	Orzo Con Pomodorini e Piselli	Primo	Minestra/Zuppa
3	Petto di pollo al limone	Secondo	Pollo/Tacchino (carne bianca)
30	PENNE INTEGRALI AL POMODORO	Primo	Pasta
31	Pasta al Pomodoro	Primo	Pasta
32	Spaghetti olio e Parmigiano	Primo	Pasta
33	Pepite di miglio e verdure	Secondo	Patate/Verdure
34	Tortino alle verdure	Secondo	Patate/Verdure
35	Merluzzo olio e limone	Secondo	Pesce
36	Fricandò di verdure e legumi	Contorno	Altro Contorno
37	Pasta integrale pomodoro e basilico	Primo	Pasta
38	Carote e Pomodori	Contorno	Carote

DATABASE DEI PIATTI

QUALITA' E QUANTITA'

- ▶ Consente di monitorare sia i dati qualitativi che i dati quantitativi, che intersecandoli tra loro, producono un'analisi più completa del sistema. Tra i dati quantitativi, troviamo la quantità di cibo non consumato

Tipo Piatto	Assaggi	Anno	Mese	Aspetto	Sapore	Cottura	Temperatura	Gradimento	Quantità	% Scarto
Primo	69	2015	3	1,10	1,16	0,03	1,39	0,84	1,39	21,81
Primo	140	2015	4	0,96	1,06	0,22	0,88	0,84	1,10	21,86
Primo	62	2015	5	0,90	0,52	0,24	0,82	-0,56	1,18	46,61
Primo	19	2015	6	1,05	1,37	0,26	1,00	-0,21	1,53	48,68
Primo	7	2015	9	0,57	1,00	0,14	0,29	1,00	0,29	12,14
Primo	149	2015	10	0,60	0,57	0,09	0,38	0,78	0,84	18,12
Primo	142	2015	11	0,65	0,68	0,20	0,19	0,85	0,82	16,51
Secondo	69	2015	3	1,26	1,57	0,05	1,31	1,25	1,39	15,65
Secondo	148	2015	4	0,74	1,09	0,06	0,95	0,94	1,07	18,68
Secondo	61	2015	5	0,97	0,97	0,28	0,72	0,67	0,92	21,07
Secondo	18	2015	6	1,61	1,50	0,12	1,12	1,50	1,61	7,78
Secondo	5	2015	9	1,20	0,60	0,00	0,50	1,00	-0,80	12,00
Secondo	150	2015	10	0,41	0,24	0,10	0,17	0,11	0,43	27,97
Secondo	126	2015	11	0,48	0,63	0,19	-0,08	0,13	0,33	24,76
Contorno	69	2015	3	0,97	1,10	0,00	1,21	0,52	1,36	30,07
Contorno	145	2015	4	0,94	0,77	-0,26	0,53	0,13	1,14	35,10
Contorno	60	2015	5	1,03	1,05	0,05	0,95	0,78	1,03	22,08
Contorno	19	2015	6	1,37	1,26	0,00	0,00	0,74	1,37	17,63
Contorno	3	2015	9	0,67	0,33	0,00	0,50	-0,33	1,33	21,67
Contorno	136	2015	10	0,60	0,48	-0,12	-0,19	-0,25	1,11	40,37
Contorno	120	2015	11	0,73	0,52	-0,01	0,02	-0,17	0,84	37,33
Frutta	44	2015	3	0,59	0,77			0,16	0,95	33,64
Frutta	86	2015	4	0,70	0,62			-0,06	1,03	39,01
Frutta	50	2015	5	0,74	0,42			0,28	0,76	29,18
Frutta	14	2015	6	1,36	0,93			0,50	1,29	15,00
Frutta	3	2015	9	0,67	0,67			1,00	0,00	5,00
Frutta	112	2015	10	0,70	0,76			0,66	0,98	18,75
Frutta	97	2015	11	0,78	0,71			0,63	0,96	19,38

ANALISI QUALITATIVA E QUANTITATIVA

EVITARE GLI SPRECHI

- ▶ Per ogni classe (o ogni refettorio) è possibile paragonare il numero di bimbi presenti, il numero di pasti prodotti, la quantità disponibile e la quantità non consumata.
- ▶ In questo modo si potranno rilevare puntualmente, e aggregare, preziosissime informazioni sul gradimento e sugli sprechi legati ai singoli piatti. Tutto può poi essere incrociato con gli assaggi



REPORTISTICA

SCARTI

- ▶ **PRISMA Mensa Parma** può consentire di monitorare efficacemente anche gli scarti.

PESATA SCARTI										
Data	Scuo	Piatto	Presenze	Cibo (KG)	Scarto (KG)	Classe	Sezione			
Q	x Q	x Q (Seleziona)	Q	x Q	x Q	x Q	x Q	x Q	x Q	x Q
31/03/2015	VILLA	Formaggio	26	2.700	0.800	3	B			
25/03/2015	VILLA	Polpettone di carne bianca (pollo, tacchino, en	25	2.470	0.400	3	B			
27/03/2015	VILLA	Riso allo zafferano	27	4.850	0.730	4	B			
30/03/2015	VILLA	Insalata verde mista	27	1.315	0.980	4	B			
25/03/2015	VILLA	Polpettone di carne bianca (pollo, tacchino, en	27	2.660	0.390	4	B			
26/03/2015	VILLA	Penne al pomodoro	25	5.200	1.880	3	B			
31/03/2015	VILLA	Insalata verde	27	1.310	0.640	4	B			
27/03/2015	VILLA	Filetto di pesce al limone	27	2.625	0.780	4	B			
26/03/2015	VILLA	Patate Lessate	27	4.600	1.550	4	B			
30/03/2015	VILLA	Riso con zucchine e pomodoro	26	5.560	1.360	3	A			
			Tot: 264	Tot: 33,29	Tot: 9,51					

PESATA SCARTI

ASSAGGI

- ▶ Completa il servizio la prenotazione on line dei sopralluoghi, attualmente effettuata via telefonica o tramite mail, e la compilazione dei dati rilevati nel sopralluogo attraverso il sistema anch'esso on line.

	◀ Data Richiesta	Richiedente	Scuola	Stato Richiesta	Tecnico Assegnato	Note
⚙️	16/02/2017	LORENZA GIOVETTI	SANVITALE	Approvata	Annalisa Fortini	
⚙️	17/02/2017	MICHELANGELO GIANVITTORIO	ACQUERELLO	Approvata	Paolo Mesini	
⚙️	20/02/2017	ALESSANDRA CORTESI	AGAZZI	In Approvazione		

PRENOTAZIONE ASSAGGI



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

IT - INFORMATION TECHNOLOGIES SRL

INFO@ITECHNOLOGIES.IT

WWW.ITECHNOLOGIES.IT

WWW.OSSERVATORIOMENSE.IT

Claudio Cristofori

CRISTOFORI@ITECHNOLOGIES.IT