SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 03/11/26 **Turno:** 2° TURNO INIZIO h 12^50 - FINE 13^30

Scuola: X **Infanzia** • ~~**Primaria via Tiberina**~~

Effettuato da: PARUCCI SERENA
MAGNANTE ILONIA

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. **CENTRO COTTURA** NON VALUTABILE PERCHE' ERAVAMO ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA

Pulizia degli ambienti • Buona • Sufficiente • Insufficiente

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio • SI • NO
e nel menù in vigore

Se NO, indicare
variazione:_____

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è ade~~guato~~ SI

<u>Se NON adeguato segnalare i motivi</u>: • Indossano anelli/bracciali, • Unghie lunghe, • Unghie con smalto, • Non indossano guanti idonei per il contatto con gli alimenti, • Non indossano guanti in lattice in presenza di ferite o altre patologie alle mani, • Non indossano mascherine monouso durante la lavorazione più delicate o in caso di disturbi alle vie respiratorie, • Non indossano tute e sopravvesti di colore chiaro, • Non indossano i copricapi, • l'abbigliamento non è pulito, • il personale non indossa indumenti distinti per la preparazione e per la pulizia giornaliera finale.

Note:_____

2. MAGAZZINO

Pulizia degli ambienti • Buona • Sufficiente • Insufficiente

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio • SI • NO
e nel menù in vigore

Se NO, indicare
variazione:_____

3. REFETTORIO

La pulizia degli ambienti e degli arredi è • Buona • Sufficiente • Insufficiente BUONA

I tavoli sono preparati correttamente X SI • NO

I contenitori dei pasti sono puliti e in buone condizioni • SI • NO SI

L'abbigliamento del personale addetto è adeguato • SI • NO SI

I bidoni della differenziata sono integri e puliti • SI • NO SI

La modalità di sgombero dei rifiuti è eseguita in modo • Adeguato • Non Adeguata ADEGUATA

Note:

4. LAVANDERIA

La pulizia degli ambienti e degli arredi è X Buona • Sufficiente • Insufficiente

I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni X SI • NO

L'abbigliamento del personale addetto è adeguato X SI • NO

Se **NON** adeguato segnalare i motivazioni: _____

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorno:

- **Primo:** PASTA BURRO E PARMIGIANO
- **Secondo:** FORMAGGIO PULCE SOF
- **Contorno:** INSALATA DI FINOCCHI
- **Frutta/Dessert:** ARANCIA
- **Merenda:** YOGURT ALLA FRUTTA Variazioni • SI X NO
-

Il menu del giorno corrisponde a quello indicato nel menù X SI • NO

Se **NO** indicare le variazioni: .....

Indicare il numero dei pasti complessivi 185 (1° e 2° TURNO) N° 97 (2° TURNO)

2. MENU' DIETETICI

N°2 DIETA STANDARD - N°1 DIETA CELIACA - N°1 DIETA ALLERGIA LATTE E I SUOI DERIVATI (BLENDATA)

Merenda: YOGURT ALLA FRUTTA / FRUTTA ..... Variazioni • SI X NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù • SI • NO

Se **NO** indicare le variazioni: .....

Indicare il numero dei pasti complessivi : N° 4

3.

3. DISTRIBUZIONE PASTO (prendere in esame un solo turno)

Le temperature verificate sono conformi X SI • NO

Se **NO** segnalare le temperature:

Il tempo trascorso dell'arrivo alla distribuzione è	• <10 min • tra 10 e 20 min • > 20 min	TRA 10 e 20 MIN
La durata della distribuzione del 1° Piatto è	• <10 min • tra 10 e 20 min • > 20 min	< 10 MIN
La durata della distribuzione del 2° Piatto è	• <10 min • tra 10 e 20 min • > 20 min	< 10 MIN
La durata del pranzo è	• <30 min • tra 30 e 60 min • > 60 min	30 e 60 MINUTI

Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione N° 3

Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è X Adeguato • Non Adeguato

Se **NON ADEGUATO,** segnalare motivazioni: _____

_____

Indicare il turno in valutazione: • 1° Turno, X 2° Turno, • 3° Turno, • Turno Unico, • _____

Note: _____

_____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto • Caldo • Freddo	CALDO
Secondo Piatto • Caldo • Freddo	FREDDO
Contorno • Caldo • Freddo	FREDDO

Sapore

Primo Piatto X Gradevole • Accettabile • NON Accettabile

Secondo Piatto • Gradevole X Accettabile • NON Accettabile

Contorno • Gradevole • Accettabile X NON Accettabile

Quantità porzione servita

Primo Piatto • Adeguata • Eccessiva • Scarsa ADEGUATO

Secondo Piatto • Adeguata • Eccessiva • Scarsa ADEGUATO

Contorno • Adeguata • Eccessiva • Scarsa ADEGUATO

Cottura del cibo

Primo Piatto • Adeguata • Eccessiva X Scarsa

Secondo Piatto X Adeguata • Eccessiva • Scarsa

Contorno X Adeguata • Eccessiva • Scarsa

Valutazione Pane

Tipo • Bianco • Integrale X BIANCO

Sapore X Gradevole • Accettabile • NON Accettabile

Valutazione Frutta

Qualità X Buona • Acerba • Troppo matura

Giudizio riassuntivo sulla qualità • Buono • Sufficiente • Insufficiente X SUFFICIENTE

5. INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 20 bambini e di questi 15 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero dei bambini presi in esame è 15/20x100=75%

TA=Piatto totalmente accettato – consumo oltre 75%= Piatto parzialmente rifiutato – consumo 25%-50%

PA= Piatto parzialmente accettato – consumo 50%-75% **TR**= Piatto totalmente rifiutato- consumo inferiore 25%

GRADIMENTO DEL PASTO

Primo Piatto • TA/Gradito • PA/ Mediamente gradito • PR/Poco gradito • TR/Rifiutato MEDIAMENTE GRADITO

Secondo Piatto • TA/Gradito • PA/ Mediamente gradito • PR/Poco gradito • TR/Rifiutato GRADITO

Contorno • TA/Gradito • PA/ Mediamente gradito • PR/Poco gradito • TR/Rifiutato POCO GRADITO

Frutta/Dessert • TA/Gradito • PA/ Mediamente gradito • PR/Poco gradito • TR/Rifiutato GRADITO

Pane • TA/Gradito/ Mediamente gradito/Poco gradito/Rifiutato

K GRADITO

(K) FORMAGGIO SPALMABILE ARIA FORMAGGIO DANESE (Vedi foto)

Osservazione sulla qualità: (1) LA PASTA PROPOSTA È IL RISOTTO CHE PRESENTA ESTERNAMENTE TROPPO BRODO E INTERNAMENTE CRUDO; (2) IL FORMATO DI PASTA PROPOSTO NON È ADATTO ALL'ETÀ DEI BAMBINI DELL'INFANZIA. (3) L'INSALATA DI FINOCCHI: IL TAGLIO PROPOSTO È GROSSOLANO E I BAMBINI HANNO DIFFICOLTÀ A MANGIARLO (Vedi foto)

PULIZIA (K) TIPOLOGIA DI FORMAGGIO DIVERSA DA QUELLA SERVITA SUL MENU', IL QUICK VIENE DISTRIBUITO SOLO ALLE MAESTRE, INVECE AI BAMBINI VIENE DATO (K)

Stoviglie: Ottimo Sufficiente Insufficiente

Tavoli: Ottimo Sufficiente Insufficiente

Pavimento: Ottimo Sufficiente Insufficiente

SUFFICIENTE

Note: PERMANGONO RESIDUI SPORCHI SUL PAVIMENTO PROVENIENTE DALLA PREPARAZIONE DEL PASTO (Vedi foto)

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità: SI • NO

(SI)

Se SI, quali: IL FORMAGGIO PROPOSTO AI BAMBINI NON È QUICK COME SCRITTO SUL MENU'

Totale numero non conformità N°

Altro da segnalare: IL PASTO DEL FINOCCHIO È TROPPO GRASSO QUINDI INADEGUATO PER I BAMBINI DELL'INFANZIA (INFATTI I BAMBINI NON L'HANNO MANGIATA) Vedi foto

(SI)

Sono stati introdotti in mensa cibi non autorizzati • SI O

Se SI indicare cosa e da chi è stato introdotto:

IL FORMATO DI PASTA PROPOSTO RISULTA ESSERE INADEGUATO PER LA RUVIDEZZA DEI BAMBINI

SCHEDA MAGAZZINO : FRIGORIFERI

TEMPERATURA FRIGORIFERI C° TEMPERATURA FREEZER C° 4,5 °C

SCHEDA FREEZER

-

PROMISCUITA' DELLE DERRATE SI NO

IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO SI NO

15

-

-

Fiano Romano, lì 03/11/26

Firma dell'incaricato del Comune

Serena Lorenzo

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

-

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

-

-

Fiano Romano, lì _____

Firma dell'incaricato dalla

Ditta Gestore del Servizio

_____