

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 19/09/2024 Turno: 1° e 2° TURNO

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	<u>MEUDNE MARTA</u>
	<u>ARLENA BARBARA</u>
	<u>PASCU CLAUDIA</u>

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA

Pulizia degli ambienti	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	--

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---	-----------------------------	-----------------------------

Se NO, indicare variazione: _____

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------	-----------------------------

Se NON adeguato segnalare i motivi: 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: AL NOSTRO ARRIVO IL PERSONALE ERA ALL'ESTERNO CON GLI INDOIMENTI DA LAVORO (H. 12,30). CON GLI STESSI INDOIMENTI SONO RIENTRATI NELL'INTERNO A SERVIRE I BAMBINI. *

2. MAGAZZINO

Pulizia degli ambienti	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
------------------------	--------------------------------	---	--

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---	-----------------------------	-----------------------------

Se NO, indicare variazione: _____

* AL NOSTRO INGRESSO ALCUNE NON INDOSSAVANO LA MASCHERINA.

Pag. 1 a 6

3. REFETTORIO

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I tavoli sono preparati correttamente	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO *	
I contenitori dei pasti sono puliti e in buone condizioni	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
I bidoni della differenziata sono integri e puliti	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
La modalità di sgombero dei rifiuti è eseguita in modo:	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> Non Adeguata	

Note: * MENTRE VENIVANO SPAZZATO IL PAVIMENTO VENIVANO ANCHE APPARECCHIATO.

4. LAVANDERIA

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato	<input checked="" type="checkbox"/> SI *	<input type="checkbox"/> NO	

* AL NOSTRO ARARIO NON TUTTE INBOSSAVANO LA TASCHERINA
Se NON adeguato segnalare i motivazioni: _____

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorn Primo:.....RISO AUA PARMIGIANA (SENZA PARMIGIANO)
 Secondo:.....ARUSTA AL FORNO.....
 Contorno:.....INSALATA VERDE.....
 Frutta/Dessert:.....MELE.....
 Merenda:.....CROSTATINE..... Variazioni SI 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°

2. MENU' DIETETICI

PIVOTTO ALLA PARMIGIANA AL'QIO (PER Alergici VIT E DERIVATI)
ALUSIA AL FORNO (X MUSULMANI HAMBURGER DI BOVINO) (X NO CARNE: HAMBURGER DI CECI)

INSALATA - MELE O BANANA - PANE SENZA GLUTINE (X CEA ACI)
 Merenda: X Alergici, Carenza, S/Latte, Frutta e Gusto Variazioni SI NO
 MISURA

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù

SI

NO

Se NO indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi: N°

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

Le temperature verificate sono conformi		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se NO segnalare le temperature:			
Il tempo trascorso dell'arrivo alla distribuzione è	<input type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata della distribuzione del 1° Piatto è	<input type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata della distribuzione del 2° Piatto è	<input type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata del pranzo è	<input type="checkbox"/> <30 min	<input type="checkbox"/> tra 30 e 60 min	<input type="checkbox"/> > 60 min
Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione			N°
Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è		<input type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non Adeguato
Se NON ADEGUATO, segnalare motivazioni: _____			
Indicare il turno in valutazione: <input type="checkbox"/> 1° Turno, <input type="checkbox"/> 2° Turno, <input type="checkbox"/> 3° Turno, <input type="checkbox"/> Turno Unico, <input type="checkbox"/> _____			

Note: _____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Contorno	<input type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input checked="" type="checkbox"/> Freddo

Sapore

Insipida

Primo Piatto	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Accettabile
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Quantità porzione servita

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input checked="" type="checkbox"/> Scarsa *
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

PARMIGIANO E PANE INSUFFICIENTI

Cottura del cibo

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

Valutazione Pane

Tipologia	<input checked="" type="checkbox"/> Bianco	<input type="checkbox"/> Integrale	<input type="checkbox"/> _____
Sapore	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Valutazione Frutta SERVITA IN BUSTE SOLO DECORATIVI

Qualità	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Acerba	<input type="checkbox"/> Troppo matura
---------	---	---------------------------------	--

Giudizio riassuntivo sulla qualità	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	---	--

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 $15/20 \times 100 = 75\%$

TA= Piatto totalmente accettato - consumo oltre 75%	PR= Piatto parzialmente rifiutato - consumo 25%-50%
PA= Piatto parzialmente accettato - consumo 50%-75%	TR= Piatto totalmente rifiutato- consumo inferiore 25%

GRADIMENTO DEL PASTO

IL RISO È CON BURRO E LATTE È NON
PARMIGIANO
MANCA ORO E SAUZ

Primo Piatto	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Contorno	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Frutta/Dessert	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Pane	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato

Osservazione sulla qualità: CARNE BUONA E TENERA MA IL RISO...
AVREVA POCO SAPORE E NON ATTRA PARMIGIANA BENSI' IN
BIANCO - IL PARMIGIANO È SERVITO A PARTE ED È STO
SUL TAVOLO IN UN PIATTO PER CLASSE.

PULIZIA

Stoviglie	<input type="checkbox"/> Ottima	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Tavoli	<input type="checkbox"/> Ottima	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Pavimenti	<input type="checkbox"/> Ottima	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente

Note: EVITARE DI TENERE IL CARTONE A CONTATTO CON I CIBI.

.....

.....

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità SI NO

Se SI, quali:

.....

Totale numero non conformità	N°
Altro da segnalare:

Sono stati introdotti in mensa cibi non autorizzati SI NO

Se SI indicare cosa e da chi è stato introdotto:

.....

SCHEDA MAGAZZINO : FRIGORIFERI

TEMPERATURA FRIGORIFERI C° TEMPERATURA FREEZER C°

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITA' DELLE DERRATE	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Fiano Romano, li _____

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 19/09/2024

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Robert J. Enloe

Pag. 6 a 6