

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 14/01/2006 Turno: 1° E 2° TURNO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	VALENTINA MURSILLI
	BARBARA IMBIMBO
	RITA GRANIERI

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA

Pulizia degli ambienti	☐ Buona	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente
------------------------	--------------------------------	---	--

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

Se NO, indicare variazione:

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato	☒ SI	☐ 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:

2. MAGAZZINO

Pulizia degli ambienti	☐ Buona	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente
------------------------	--------------------------------	---	--

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

Se NO, indicare variazione:

3. REFETTORIO

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	☐ Buona	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente
I tavoli sono preparati correttamente		☒ SI	☐ NO
I contenitori dei pasti sono puliti e in buone condizioni		☒ SI	☐ NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		☒ SI	☐ NO
I bidoni della differenziata sono integri e puliti		☐ SI	☒ NO
La modalità di sgombero dei rifiuti è eseguita in modo:		☒ Adeguata	☐ Non Adeguata

Note: _____

4. LAVANDERIA

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	☐ Buona	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente
I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni		☒ SI	☐ NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		☒ SI	☐ NO

Se NON adeguato segnalare i motivazioni: _____

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorno: Primo: VELUTATA DI LEGUMI CON PASTA
 Secondo: FORMAG. 10 TI PO. QU. OK
 Contorno: PATATE AL FORNO
 Frutta/Dessert: PERA
 Merenda: BISCOTTI 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°: _____

PRIMOTURNO 264 + 20 INSEGNANTI
SECONDOTURNO 268 + 21 INSEGNANTI

2. MENU' DIETETICI

MINESTRA SENZA GLUTINE
 MINESTRA SENZA POMODORI
 ZOCCONCINI DI BULO NO CATIE
 CAROTE ALL'OLIO NO PATATE
 Merenda: BISCOTTO SENZA GLUTINE Variazioni ☐ SI ☐ NO
 BISCOTTO SENZA LIEVI

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù	☐ SI	☐ NO
---	-----------------------------	-----------------------------

Se NO indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi: N° 68

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

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

Note: _____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto	☒ Caldo	☐ Tiepido	☐ Freddo
Secondo Piatto	☐ Caldo	☒ Tiepido	☒ Freddo
Contorno	☐ Caldo	☒ Tiepido	☐ Freddo

Sapore

Primo Piatto	☐ Gradevole	☐ Accettabile	☒ NON Accettabile
Secondo Piatto	☒ Gradevole	☐ Accettabile	☐ NON Accettabile
Contorno	☒ Gradevole	☐ Accettabile	☐ NON Accettabile

Quantità porzione servita

Primo Piatto	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Secondo Piatto	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Contorno	☐ Adeguata	☐ Eccessiva	☒ Scarsa

Cottura del cibo

Primo Piatto	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Secondo Piatto	☐ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Contorno	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa

Valutazione Pane

Tipologia	☒ Bianco	☐ Integrale	☐ _____
Sapore	☐ Gradevole	☒ Accettabile	☐ NON Accettabile

Valutazione Frutta

Qualità	☐ Buona	☒ Acerba	☐ Troppo matura	
Giudizio riassuntivo sulla qualità	☐ Ottimo	☐ Buono	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente

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

Primo Piatto	☐ TA/Gradito	☐ PA/ Mediamente gradito	☐ PR/Poco gradito	☒ TR/Rifiutato
Secondo Piatto	☐ TA/Gradito	☒ PA/ Mediamente gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Contorno	☒ TA/Gradito	☐ PA/ Mediamente gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Frutta/Dessert	☐ TA/Gradito	☐ PA/ Mediamente gradito	☐ PR/Poco gradito	☒ TR/Rifiutato
Pane	☒ TA/Gradito	☐ PA/ Mediamente gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato

Osservazione sulla qualità: FRUTTA (ARPA) ACERBA

PULIZIA

Stoviglie	☐ Ottima	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Tavoli	☐ Ottima	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Pavimenti	☐ Ottima	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente

Note:

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità ☒ SI ☐ NO

Se SI, quali: CONFEZIONE TONNO SOTTO SCAFFALE
SCAFFALE DENTRO LA CUCINA SPOCO (CONTENENTE TEGHE)

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	<u>6</u> °C	TEMPERATURA FREEZER	<u>-18</u> °C
-------------------------	-------------	---------------------	---------------

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITA' DELLE DERRATE	☒ SI	☐ NO
IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO	☒ SI	☐ NO

Fiano Romano, li 14-01-2006

Firma dell'incaricato del Comune

[Signature]
 Roma e Integrale
 [Signature]

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 14-01-2006

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

[Signature]