497 + 163

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 16-12-21 **Turno:** 2

Scuola: ☐ **Infanzia** ☒ **Primaria via Tiberina**

Effettuato da:	

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:**....MINESTRA DI FAGIOLI.....

Secondo:..MORTADELLA BIO.....

Contorno:.....SPINACI.....

Frutta/Dessert:....MELA.....

Merenda:....CRACKERS.....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°...660.....

2. MENU' DIETETICI

MINESTRA CON FAGIOLI S/GUTINE - MINESTRA CON VERDURE RICH -
CAROTE JULIENNE

Merenda: CRACKERS ..... 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° 67 .....

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° 1
Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è		☐ Adeguato	☐ Non Adeguato
Se **NON ADEGUATO**, segnalare motivazioni:			
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

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%	**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:.....

.....

.....

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:.....

.....

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	4° 5° 2° C°	TEMPERATURA FREEZER	-30 -33 C°

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, lì 16.12.2021

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

UNA DOCENTE LAMENTA IL FATTO CHE ALLE ORE 12,50 (ORARIO DEL 2° TURNO) I TAVOLI NON ERANO ANCORA PRONTI.

Fiano Romano, lì 16-12-2021

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore del Servizio