

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ

VISITA DEL 28/10/2021 TURNO II<sup>^</sup>

SCUOLA:  Infanzia  
 Primaria via Tiberina

Effettuata da: ZISA

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**1. CENTRO COTTURA**

- a) La pulizia di ambienti è buona  sufficiente  insufficiente   
 b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore?  
 Sì  No   
 Se NO, indicare variazione

c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato?

Sì   
 No

**Se Non adeguato, segnalare motivi**

Note:

**2. MAGAZZINO**

- a) La pulizia di ambienti è buona  sufficiente  insufficiente   
 b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore?  
 Sì  No   
 Se NO, indicare variazione

Note:

**3. REFETTORIO**

- a) La pulizia di ambienti e arredi è buona  sufficiente  insufficiente   
 b) I tavoli sono apparecchiati correttamente SI  NO   
 c) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni SI  NO   
 d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato SI  NO   
 e) I bidoni della differenziata sono integri e puliti SI  NO   
 f) La modalità di sgombero dei rifiuti eseguita corretta  scorretta

Note: \_\_\_\_\_

#### 4. LAVANDERIA

- a) La pulizia di ambienti e arredi è buona  sufficiente  insufficiente
- b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni SI  NO
- c) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato SI  NO

Se **NON** adeguato, segnalare motivazioni \_\_\_\_\_

#### B) SERVIZIO

##### 1. MENÙ

Il menù del giorno è

1° SEDANINI AL RAGU' VEGETALE

2° MEGAGNONI DI CARNE

Contorno INSALATA VERDE

Frutta/Dessert MEL

Merenda PLUMCAKE AYO YOGURT Variazioni SI  NO

- a) Il menù del giorno corrisponde a quello previsto? SI  NO

Se **No**, indicare variazione \_\_\_\_\_

b) Indicare il numero dei pasti complessivi 195

##### 2. MENÙ DIETETICI:

COME DA ADEGATO

MERENDINA GLUTEN FREE - PAN DI SPAGNA AL CACAO SENZA GLUTINE  
TORTINE CUCURIA E MIRTILLO - SENZA LATTE E UOVA

Merenda PLUMCAKE AYO YOGURTI Variazioni SI  NO

- a) Il menù del giorno corrisponde a quello previsto? SI  NO

Se **No**, indicare variazione \_\_\_\_\_

Indicare il numero dei pasti complessivi 553

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

- a) Le temperature verificate sono conformi SI  NO

Se **NO**, segnalare

b) Il tempo trascorso dell'arrivo alla distribuzione è < 10 min  tra 10 e 20 min  >20 min

c) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min  tra 10 e 20 min  >20 min

d) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min  tra 10 e 20 min  >20 min

e) La durata del pranzo è < 30 min  tra 30 e 60 min  >60 min

f) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione 8 + 1 (ADDETTO MENÙ ALLERGIA)

g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è corretto  non corretto

Se **NON** corretto, segnalare motivazioni \_\_\_\_\_

h) Indicare il turno in analisi (es, unico, II° turno, ecc) \_\_\_\_\_

Note \_\_\_\_\_

#### 4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

- a) Temperatura del cibo
- |           |       |                                     |         |                          |        |                                     |
|-----------|-------|-------------------------------------|---------|--------------------------|--------|-------------------------------------|
| 1° piatto | caldo | <input checked="" type="checkbox"/> | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input type="checkbox"/>            |
| 2° piatto | caldo | <input type="checkbox"/>            | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input type="checkbox"/>            |
| Contomo   | caldo | <input type="checkbox"/>            | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input checked="" type="checkbox"/> |
- b) Cottura del cibo
- |           |          |                                     |           |                          |        |                          |
|-----------|----------|-------------------------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 1° piatto | adeguata | <input checked="" type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
| 2° piatto | adeguata | <input checked="" type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
| Contomo   | adeguata | <input checked="" type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
- c) Quantità porzione servita
- |           |          |                                     |            |                          |               |                          |
|-----------|----------|-------------------------------------|------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| 1° piatto | adeguata | <input type="checkbox"/>            | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente | <input type="checkbox"/> |
| 2° piatto | adeguata | <input checked="" type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente | <input type="checkbox"/> |
| Contomo   | adeguata | <input checked="" type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente | <input type="checkbox"/> |

#### C) SEZIONE NON CONFORMITÀ e SEGNALAZIONI

a) Sono presenti delle irregolarità . SI  NO

Se **SI**, quali? \_\_\_\_\_

b) Totale numero non conformità \_\_\_\_\_

c) Altro da segnalare \_\_\_\_\_

d) Sono stati introdotti in mensa cibi non autorizzati SI  NO

Se **SI** indicare cosa e da chi è stato introdotto \_\_\_\_\_

Indicare la percentuale del gradimento delle pietanze servite deducibile dal reso del cibo

- |                   |    |                          |     |                          |     |                                     |     |                                     |      |                          |
|-------------------|----|--------------------------|-----|--------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|------|--------------------------|
| a) 1° piatto      | 0% | <input type="checkbox"/> | 25% | <input type="checkbox"/> | 50% | <input checked="" type="checkbox"/> | 75% | <input type="checkbox"/>            | 100% | <input type="checkbox"/> |
| b) 2° piatto      | 0% | <input type="checkbox"/> | 25% | <input type="checkbox"/> | 50% | <input type="checkbox"/>            | 75% | <input checked="" type="checkbox"/> | 100% | <input type="checkbox"/> |
| c) Contorno       | 0% | <input type="checkbox"/> | 25% | <input type="checkbox"/> | 50% | <input checked="" type="checkbox"/> | 75% | <input type="checkbox"/>            | 100% | <input type="checkbox"/> |
| d) Frutta/dessert | 0% | <input type="checkbox"/> | 25% | <input type="checkbox"/> | 50% | <input checked="" type="checkbox"/> | 75% | <input type="checkbox"/>            | 100% | <input type="checkbox"/> |

SCHEDA MAGAZZINO: FRIGORIFERI

TEMPERATURA FRIGORIFERI \_\_\_\_\_ TEMPERATURA FREEZER \_\_\_\_\_

\* ORTO FRUTTA +4

\* PESCE E VERDURE -18

\* LATTICINI +2

\* VERDURE / MINEST. -18

\* I +3

\* ORTOFRUTTA +5

\* VAMÈ +4

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITÀ DELLE DERRATE SI  NO

IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO SI  NO

Data 28/10/2021

Firma dell'incaricato del Comune

**EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE IL SERVIZIO**

*Cavaliera Enche*

Data

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore il Servizio