

PROSC. GR 50 - GR 60
ISGALATA 120 - GR 90

PIZZA 150 - 198 - 188

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ

VISITA DEL 6-11-21 TURNO 1°

SCUOLA: Infanzia
 Primaria via Tiberina

Effettuata da: BIANCHI
DI GIUSEPPE

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 SÌ NO
c) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni SÌ NO
d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato SÌ NO
e) I bidoni della differenziata sono integri e puliti SÌ 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° PIZZA

2° INSALATA - PROSCIUTTO COPPO

Contorno _____

Frutta/Dessert

Merenda _____ 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 719 (TUTTI I TURNI / PLESSI)
2 CLASSI IN QUARANTENA

2. MENÙ DIETETICI:

VEGETARIANI (HAMBURGER VEGETARIANO) MUSULMANI (BRESOLA ERUMIA)

PIZZA SCHAR (CELLACI + INTEGRALI)

PIZZA ROSA FENTA ROSSA (LATTIC DERIVATI)

PIZZA BIANCA 2 (INSALATA ROSA SENZA POMODORO (MOL. POMODORO))

PESCE LESSE PER PASTI IN BIANCO

Merenda _____ Variazioni SI NO

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

Se **No**, indicare variazione _____

Indicare il numero dei pasti complessivi 67 TOTALI TUTTI I TURNI + PLESSI

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

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) 2°

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 type="checkbox"/> |
- b) Cottura del cibo
- | | | | | | | |
|-----------|----------|--------------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 1° piatto | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
| 2° piatto | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
| Contomo | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa | <input type="checkbox"/> |
- c) Quantità porzione servita
- | | | | | | | |
|-----------|----------|-------------------------------------|------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| 1° piatto | adeguata | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | 75% | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | 75% | <input type="checkbox"/> | 100% | <input type="checkbox"/> |

SCHEDA MAGAZZINO: FRIGORIFERI

Freezer
TEMPERATURA FRIGORIFERI -18

Freezer
TEMPERATURA FREEZER 2° - 5° - 2° - 1° - 4°

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITÀ DELLE DERRATE SI NO

IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO SI NO

Data

4-11-21

Firma dell'incaricato del Comune

Luca Ricci
Gen. P. G.

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE IL SERVIZIO

Data

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore il Servizio

[Signature]