

POSO : RO RTARDUO 50 PL - 52 - 51 - 47 - 48
MINESTRA 211 P - 253 - 204 -

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ

VISITA DEL 09-11-2024 TURNO 2°

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 LAORPETTA 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° PASTA e FAGIOLI

2° MORTADELLA

Contorno SPINACI AGRO

Frutta/Dessert

Merenda ME LA 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 _____

2. MENÙ DIETETICI:

MUSSULMANI: FONNO / MORTADELLA

NO PORCOBONO: BLOCCO CONFACCIONI S/PORCOBONO

CEUACI, PANE e PASTA S/GLUTINE

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 50 COMPLESSIVI, TUTTI I TURNI e 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 4
- 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° TURNO (ORAFO 12,50)

Note AUTORE 13,00 I BAMBINI SONO IN ATTESA SUL CORRIDOIO PERCHÉ IL PERSONALE NON HA ANCORA FINITO I TEMPI DI PULIZIA.

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 checked="" type="checkbox"/>	tiepido	<input type="checkbox"/>	freddo	<input 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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	50%	<input 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 5-4-2-6¹ TEMPERATURA FREEZER _____

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITÀ DELLE DERRATE SI NO

IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO SI NO

Data

09-11-2021

Firma dell'incaricato del Comune

Renzo Pucchi

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE IL SERVIZIO

- RITARDO È STATO CAUSATO IL PERSONALE AD UNA MAGGIORE ATTENZIONE
- L'ADDETTA SERVIZIO DI OFFICE BLD È STATA RIPARATA IMMEDIATAMENTE

Data

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore il Servizio

[Signature]