SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 03/03/2022 **Turno:** 1 - 2

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	VISCONTE CARMINE
	LIBERATI ALEXANDRA

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:**.....PIZZA MARGHERITA.....

Secondo:.....PROSCIUTTO COTTO.....

Contorno:.....INSALATA.....

Frutta/Dessert:.....ARANCIO.....

Merenda:.....BUDINO.....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°.....250.....

2. MENU' DIETETICI

PIZZA BIANCA o ROSSA
PIADINA INTEGRALE
SOFFICI - BRESAOLA

Merenda:.....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°. 54 + 13 INFANZIA

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° 8
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 <u>SENSORIALE</u> 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 C°	TEMPERATURA FREEZER	-28 C°

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, lì 03/03/2022

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, lì 03/03/2022

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 03/03/2022 **Turno:** 1-2

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

Effettuato da:	VISCONTE CARMINE
	LIBERATI ALEXANDRA

Vi sono variazioni nel menù giornaliero non motivate e non autorizzate dal Comune	☐ SI	☒ NO
Vi è stato ritardo di oltre 15 minuti nella distribuzione del pasto	☐ SI	☒ NO
Sono state utilizzate derrate non corrispondenti al capitolato	☐ SI	☒ NO
La grammatura dei pasti corrispondono a quanto stabilito dal capitolato (da verificare su una media di 5 porzioni)	☒ SI	☐ NO
La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita	☒ SI	☐ NO

Se NO specificare il perché: ☐ Non è stata conservata in idoneo contenitore igienico; ☐ Non è munita di etichettatura; ☐ Non è munita di data di prelievo; ☐ Non è munita del nome del cuoco responsabile alla preparazione e alla conservazione; ☐ Non è munito del nome dell'alimento; ☐ Non è stato conservato ad una temperatura tra i +2/+4°C; ☐ Non riporta la scritta " ALIMENTI APPALTO FIANO ROMANO " PER EVENTUALE VERIFICA; ☐ Il contenitore non era idoneo alla conservazione; ☐ Non è stata conservata per 72 ore.

I prodotti merceologici sono etichettati in modo corretto ed in lingua italiana	☒ SI	☐ NO
Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature stabilite dalla normativa vigente	☒ SI	☐ NO
I pasti veicolati sono confezionati e trasportati come previsto dal capitolato	☒ SI	☐ NO
La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente	☐ SI	☒ NO
Le diete speciali vengono preparate con tecniche e alimenti adeguati alle prescrizioni sanitarie	☒ SI	☐ NO
Vengono rispettate le norme igienico sanitarie	☒ SI	☐ NO
I locali sono sanificati e puliti	☒ SI	☐ NO

Il personale addetto rispetta le norme imposte	☒ SI	☐ NO

Se NO specificare il perché: ☐ Assaggia i cibi non servendosi di utensili; ☐ Fuma nelle zone di cottura e distribuzione pasti; ☐ Non si lava le mani ogni qualvolta manipola i cibi.

Il personale previsto era tutto presente	☒ SI	☐ NO
Il personale è munito di idonei indumenti, provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente	☒ SI	☐ NO
La Ditta è in possesso di certificazioni rilasciate dai propri fornitori per garantire la qualità delle derrate alimentari	☒ SI	☐ NO
Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia	☒ SI	☐ NO
Lo scongelamento dei prodotti viene effettuata in cella frigorifera a +2/+4°C	☒ SI	☐ NO
La temperatura di mondatura ortaggi e carni e al di sotto dei 10°C	☒ SI	☐ NO
La temperatura degli ingredienti assemblati (frittate, hamburgher, crocchette, oratggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C	☒ SI	☐ NO
La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc.. e al di sotto dei 10°C	☒ SI	☐ NO
Nella preparazione dei cibi viene usato olio EVO e sale iodato	☒ SI	☐ NO
Il condimento viene messo a fine cottura	☒ SI	☐ NO
La pasta asciutta e di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione per la scuola dell'infanzia	☒ SI	☐ NO
Per il pasto veicolato: la pasta al pomodoro o al ragù, viene preparata in bianco con sugo separato, per soddisfare eventuali richieste in bianco	☒ SI	☐ NO
Per il pasto veicolato: Le singole pietanze sono confezionate in contenitori diversi (contenitore per i primi , per i secondi, per i contorni e per la frutta)	☒ SI	☐ NO
Per il pasto veicolato: Il pane e confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare, e riposte in ceste con coperchio	☒ SI	☐ NO
Per il pasto veicolato: La frutta è lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio	☒ SI	☐ NO
I secondi piatti vengono cotti al forno (carni, arrosto, frittate, pesce, crocchette, ecc..)	☒ SI	☐ NO
Per i pasti veicolati: I pasti preparati sono giunti a scuola prima di 10 minuti dell'orario stabilito per la refezione.	☒	
I tavoli sono allestiti con tovaglie a perdere, in carta non colorata	☒ SI	☐ NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	☒ SI	☐ NO

Il personale addetto alla distribuzione e in proporzione 40 pasti ad addetto	☒ SI	☐ NO
I contenitori termici, ceste del pane, frutta e confezioni d'acqua sono sollevate da terra	☒ SI	☐ NO
Vi è presente il parmigiano grattugiato su ogni tavola a disposizione degli alunni	☒ SI	☐ NO
I secondi piatti e contorno è stato servito solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto	☒ SI	☐ NO
A fine pasto per le operazioni di pulizia le sedie vengono capovolte sui tavoli e sanificati i locali	☒ SI	☐ NO

Fiano Romano, lì 03/03/2022

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, lì 03/03/2022

Firma dell'incaricato dalla Ditta Gestore del Servizio