

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 28/6/2022 Turno: PRIMO/SECONDO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	DAMLA MORZINI
	CARLINE VISCONTI
	SAVERIO D'URBANO
	GIANFRANCESCO MATTIA

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:**.....PASTA AL POMODORO.....
Secondo:.....POLPETTE DI PESCE.....
Contorno:.....INSALATA.....
Frutta/Dessert:.....FRUTTA FRESCA.....
Merenda:.....PIUM CAKE.....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° 709

2. MENU' DIETETICI

INTOLERANTI LATTOSIO : PASTA POI / PUSCO

CILIACI : PASTA POI SENZA GLUTINE / PUSCO

SOSTITUITO PUSCO → INZEPAROLA

Merenda: LAT COVO : MISURA SENZA LATTE E UOVO Variazioni ☐ SI ☐ NO

CILIACI → MISURA SENZA GLUTINE

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù ☒ SI ☐ NO

Se **NO** indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi : N° 55

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° <u>7</u>	
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 $15/20 \times 100 = 75\%$

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

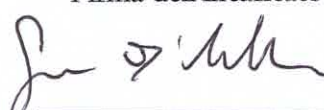
TEMPERATURA FRIGORIFERI	<u>4</u> C°	TEMPERATURA FREEZER	<u>-20</u> C°
-------------------------	-------------	---------------------	---------------

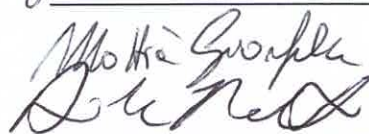
SCHEDA FREEZER

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

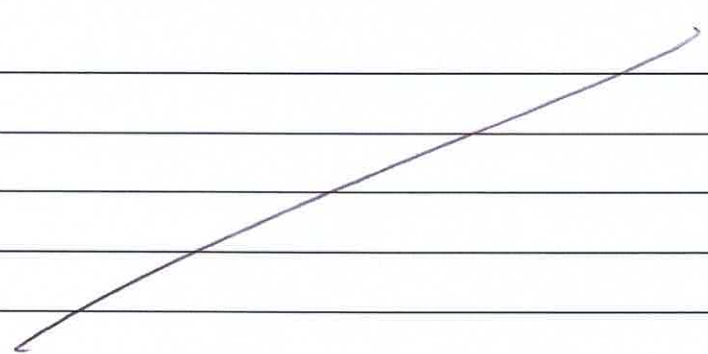
Fiano Romano, li 28/12/2022

Firma dell'incaricato del Comune





EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO



Fiano Romano, li 28/12/22

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

