

CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 18-01-2023 Turno: 13,00

Scuola: Infanzia ~~Primaria~~ via Tiberina

Effettuato da:	DI GIUSEPPE GESSICA (PER IL COMUNE)
	DI DOMENICO ELISA (PER IL COMUNE)
	Ufficio Scuole

Vi sono variazioni nel menù giornaliero non motivate e non autorizzate dal Comune	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Vi è stato ritardo di oltre 15 minuti nella distribuzione del pasto	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Sono state utilizzate derrate non corrispondenti al capitolato	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
La grammatura dei pasti corrispondono a quanto stabilito dal capitolato (da verificare su una media di 5 porzioni)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La campionatura dei pasti è stata regolarmente eseguita	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le derrate alimentari presso il centro cottura sono conservati in base alla temperature stabilite dalla normativa vigente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I pasti veicolati sono confezionati e trasportati come previsto dal capitolato	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La raccolta differenziata viene effettuata regolarmente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Le diete speciali vengono preparate con tecniche e alimenti adeguati alle prescrizioni sanitarie	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Vengono rispettate le norme igienico sanitarie	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I locali sono sanificati e puliti	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Il personale addetto rispetta le norme imposte	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	--	-----------------------------

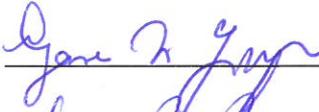
Se NO specificare il perché: Assaggia i cibi non servendosi di utensili; Fuma nelle zone di cottura e distribuzione pasti; Non si lava le mani ogni qualvolta manipola i cibi.

Il personale previsto era tutto presente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il personale è munito di idonei indumenti, provvisti di cartellino identificativo riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La Ditta è in possesso di certificazioni rilasciate dai propri fornitori per garantire la qualità delle derrate alimentari	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Sui prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati vi è presente l'etichettatura originale o in fotocopia	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Lo scongelamento dei prodotti viene effettuata in cella frigorifera a +2/+4°C	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura di mondatura ortaggi e carni e al di sotto dei 10°C	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura degli ingredienti assemblati (frittate, hamburger, crocchette, oratggi cotti, ecc.) e al di sotto dei 10°C	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La temperatura dei prodotti crudi, quali carni, pesce, ecc.. e al di sotto dei 10°C	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Nella preparazione dei cibi viene usato olio EVO e sale iodato	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Il condimento viene messo a fine cottura	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La pasta asciutta e di media o piccola dimensione per facilitare la masticazione per la scuola dell'infanzia	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per il pasto veicolato: Il pane e confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare, e riposte in ceste con coperchio	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Per il pasto veicolato: La frutta è lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I secondi piatti vengono cotti al forno (carni, arrosto, frittate, pesce, crocchette, ecc..)	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I tovaglioli, bicchieri, piatti e posate sono di materiale a perdere completamente atossici	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

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

Fiano Romano, li 18-01-2023

Firma dell'incaricato del Comune

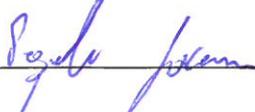


 Giuseppe De Luca

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 18-01-2023

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio



 Sergio Jovan

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 18-01-2023 Turno: 13,00

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	<u>DI GIUSEPPE GESSICA (PER IL COMUNE)</u>
	<u>DI DOMENICO ELIA (PER IL COMUNE)</u>
	<u>Ufficio Scuole</u>

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA

Pulizia degli ambienti	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
------------------------	--------------------------------	---	--

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	--	-----------------------------

Se **NO**, indicare variazione: _____

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
------------------------	--------------------------------	---	--

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	--	-----------------------------

Se **NO**, indicare variazione: _____

3. REFETTORIO

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I tavoli sono preparati correttamente		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I contenitori dei pasti sono puliti e in buone condizioni		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I bidoni della differenziata sono integri e puliti		<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
La modalità di sgombero dei rifiuti è eseguita in modo:		<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non Adeguata

Note: * BIDONI NERI NON ADEGUATI

4. LAVANDERIA

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Se **NON** adeguato segnalare i motivazioni: _____

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorn **Primo:** PASTA IN BIANCO (VARIAZ COMUNICATA AL POSTO DEL RISO)
Secondo: NOVA STRAZZATE
Contorno: FAGIOLINI
Frutta/Dessert: MELA
Merenda: Variazioni SI NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
---	-----------------------------	--

Se **NO** indicare le variazioni: ...PASTA... INVECE... DEL... RISO...

Indicare il numero dei pasti complessivi : N° 553

2. MENU' DIETETICI

19 DIETE SPECIALI - 12 NO UOVO - 13 NO LATTE e
SERVATI - 3 SENZA GLUTINE

Merenda:.....Variazioni SI NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---	--	-----------------------------

Se **NO** indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi : N°.....52.....

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

Le temperature verificate sono conformi	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Se NO segnalare le temperature:			
Il tempo trascorso dell'arrivo alla distribuzione è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata della distribuzione del 1° Piatto è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata della distribuzione del 2° Piatto è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min
La durata del pranzo è	<input checked="" type="checkbox"/> <30 min	<input type="checkbox"/> tra 30 e 60 min	<input type="checkbox"/> > 60 min
Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione			N°
Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non Adeguato	
Se NON ADEGUATO , segnalare motivazioni: _____			
Indicare il turno in valutazione: <input type="checkbox"/> 1° Turno, <input checked="" type="checkbox"/> 2° Turno, <input type="checkbox"/> 3° Turno, <input type="checkbox"/> Turno Unico, <input type="checkbox"/> _____			

Note: _____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Secondo Piatto	<input type="checkbox"/> Caldo	<input checked="" type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Contorno	<input type="checkbox"/> Caldo	<input checked="" type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo

Sapore

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Quantità porzione servita

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

Cottura del cibo

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

Valutazione Pane

Tipologia	<input checked="" type="checkbox"/> Bianco	<input type="checkbox"/> Integrale	<input checked="" type="checkbox"/> <i>SENZA GLUTINE</i>
Sapore	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Valutazione Frutta *

Qualità	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Acerba	<input type="checkbox"/> Troppo matura
---------	---	---------------------------------	--

Giudizio riassuntivo sulla qualità	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input checked="" type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Secondo Piatto	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Contorno	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Frutta/Dessert	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Pane	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato

Osservazione sulla qualità: * LA FRUTTA SERVITA AL CENTRO DELLA
 TAVOLA (MELE) NON VIENE CONSUMATA

PULIZIA

Stoviglie	<input checked="" type="checkbox"/> Ottima	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Tavoli	<input type="checkbox"/> Ottima	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Pavimenti	<input type="checkbox"/> Ottima	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente

Note:

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
----------------------------------	--	-----------------------------

Se SI, quali: BUSTE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Totale numero non conformità	N°
Altro da segnalare:	

Sono stati introdotti in mensa cibi non autorizzati	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
---	-----------------------------	--

Se SI indicare cosa e da chi è stato introdotto:

SCHEDA MAGAZZINO : FRIGORIFERI

TEMPERATURA FRIGORIFERI	<u>4</u> C°	TEMPERATURA FREEZER	<u>-15</u> C°
-------------------------	-------------	---------------------	---------------

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITA' DELLE DERRATE	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Fiano Romano, li 18-01-2023

Firma dell'incaricato del Comune



EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 18-1-2023

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

