

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 27-10-2023 Turno: 1° TURNO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	SARA TONETTI, MARIA MELONE, CARMINE VISEONTE, LIANA SALVATELLI,
	CATERINA ZANUSSI

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:  Shot on realme 8

3. REFETTORIO

ala zivoolen re seccu nali Tenu per problemi di temperatura

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 ZUPPA NE DESCIATELA (CALATA)* NON GRADITO
 Secondo: *PROPPHETE DI PESCE E PISELLI*
 Contorno: *PISELLI NON GRADITI*
 Frutta/Dessert: *PRIONE (GRADITI NE)*
 Merenda: *ADDINO DU II* 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: *Sottocantieri* N° *466*



Shot on realme 8

2. MENU' DIETETICI

44 Senza lattosio - Pasta zuccherine senza borramella, polpetta di pesce senza bone, sostituzione ai legumi con insalata pane senza glutine e pasta senza glutine

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°

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°
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



Shot on realme 8

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

M. b. cappelletti al dente : buona!

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
------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	---	--

evitare frutta

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%



Shot on realme 8

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 <i>da vedere</i>	☐ Insufficiente
Tavoli	☒ Ottima	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Pavimenti	☐ Ottima	☒ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente

Note: *Tra i turni osservabile prima pulizia a terra e quindi apparecchiature e nuovo*

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità	☒ SI	☐ NO
----------------------------------	--	-----------------------------

Se SI, quali: *macchinetta di stufatura acqua da vedere*
Tutte le brocche dell'acqua - sostituzione con bottiglie

Totale numero non conformità	N° <i>1</i>
Altro da segnalare: <i>La porta del secondo turno è uscita nelle buche e non nella mensola</i>	

Sono stati introdotti in mensa cibi non autorizzati	☐ SI	☒ NO
---	-----------------------------	--

Se SI indicare cosa e da chi è stato introdotto: */*



SCHEDA MAGAZZINO : FRIGORIFERI

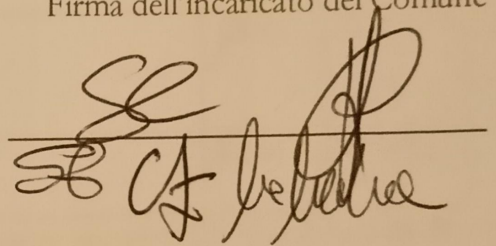
TEMPERATURA FRIGORIFERI	$\frac{8}{4}^{\circ}\text{C}$	TEMPERATURA FREEZER	$\frac{4}{-20}^{\circ}\text{C}$
-------------------------	-------------------------------	---------------------	---------------------------------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li 27-10-2023

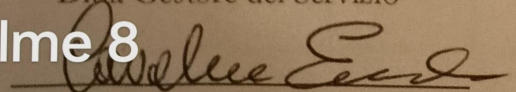
Firma dell'incaricato del Comune



EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 27-10-23

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio



Shot on realme 8

CONTROLLO TECNICO - ISPETTIVO

Visita del: 27-10-2023 Turno: 1°

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	<u>SARA TONELLI, LUANA SALVATELLI, MARTA VELONE, CAMMINE</u> <u>VISCONTI, CATERINA ZANUSSI</u>
----------------	---

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 <i>Problema raccolta dell'umido Tappo fogli</i>	☒ 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 <i>sta disinfestando alla chiusura 15:00</i>	☒ SI	☐ NO



Shot on realme 8

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 <i>Registrazione lotti + etichette merce</i>	☒ 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, hamburger, crocchette, ortaggi 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 <i>Temperatura -20</i>	☒ 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 è 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 <i>lavata e mondata sul luogo del pasto</i>	☐ 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>preparati sul posto scuola normale</i>		
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

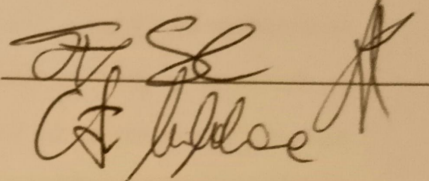


Shot on realme 8

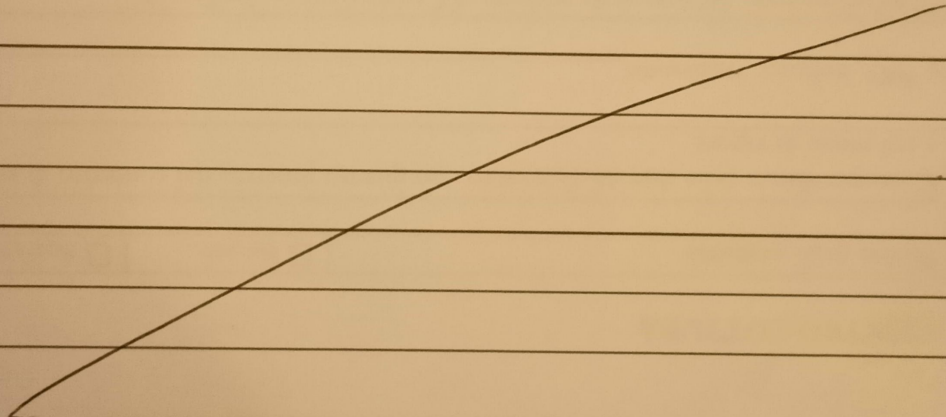
Il personale addetto alla distribuzione e in proporzione 40 pasti ad addetto	☒ SI	☐ NO
I contenitori termici, ceste del pane, frutta e confezioni d'acqua sono sollevate da terra	☒ SI	☐ NO
Vi è presente il parmigiano grattugiato su ogni tavola a disposizione degli alunni	☒ SI	☐ NO
I secondi piatti e contorno 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, li 27/10/2023

Firma dell'incaricato del Comune

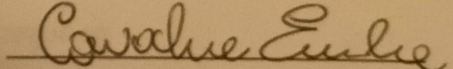


EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO



Fiano Romano, li 27/10/2023

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio





Shot on realme 8