

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 22/12/2023 Turno: PRIMO U' SECONDO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	<u>ANDRELLA CAFASSO</u>
	<u>SAVERIO D'URBANO</u>

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 PESO
 Secondo: MEDAGLIONI DI PESCE
 Contorno: SPINACI ALL'OLIO
 Frutta/Dessert: AVVOCATO / PAMIDORO
 Merenda: DESSERT CIOCCOLATO Variazioni ☐ SI ☒ NO

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

Se **NO** indicare le variazioni: _____ N° _____

Indicare il numero dei pasti complessivi: _____

2. MENU' DIETETICI

GLUTINE → PASTA AL PESTO / ~~MARZOTTO~~ PUSCE / SPINACI
LATTOGIO → PASTA ALL'OLIO / BASTONCINI

Merenda: DESERTI SENZA LATTE / SENZA GLUTINE 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° <u>6</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: LE CLASSI SONO ARRIVATE CON UN RITARDO TRA I 5 ED I 15 MINUTI.

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: OGGI BAMBINI NON ASAGGIANO NEANCHE LA PASTA
- CRACCETTO DI PESCE RISULTANO SROPACCIOSE
- SPINACI SONO BUONI O BEN COTTI

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:
.....

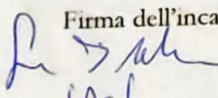
SCHEDA MAGAZZINO : FRIGORIFERI

TEMPERATURA FRIGORIFERI	<u>4</u> °C	TEMPERATURA FREEZER	<u>-18</u> °C
-------------------------	-------------	---------------------	---------------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li 23/12/2023

Firma dell'incaricato del Comune


EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 23/12/2023

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

