

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 16/04/2024 Turno: 1°

Scuola: ☒ Infanzia ☐ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	AREIDISEONO MAURA
	VILANDI GIUSEPPE

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA (LABORATORIO DI SPORZIALIZZATO)

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: LE MASCHERINE E I GUANTI SONO STATI INDOSATI SOLO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

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

MEDIOCRE

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: IL REFETTORIO RISULTA AVERE PARETI UMIDE E BATTISCOPA NON ADEGUATE!
ACQUE PARETI CON CONSEGUENTE PERDITA DI INTONACO E PRESENZA DI
ZODIACI.

4. LAVANDERIA

MEDIOCRE

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 BURRO S. PASTICCIATO
Secondo: PROVOLONE DOLES
Contorno: PATATE ARROSTO
Frutta/Dessert: MELE
Merenda: CROCCANTI 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° 83

2. MENU' DIETETICI

PASTA BURO E PARTICIANO : SOSTITUITA CON PASTA E OVO

FRONDALE SOSTITUITO CON PRODOTTO COITO

PASTATE AL FORNO

Merenda:.....CRACKER.....

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.....

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>2</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 <u>TRATTI D. PIVO CON SOCCO</u>	☐ Caldo	☐ Tiepido	☒ Freddo
Contorno	☐ Caldo	☐ Tiepido	☒ Freddo

IL PASTO E' SERVITO CALDO ALL'ASSAGGIO DA PARTE DELLA COMMISSIONE
MA ALL'ARRIVO DEI BAMBINI NEL ORAL PREVEDO LE 12:00 IL PASTO
E' COMPLETAMENTE FREDDO, IN QUANTO VIENE SERVITO PRIMA DELLE 12:00.

Pag. 3 a 6

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

PREVISTO

Primo Piatto	☐ Adeguata	☒ Eccessiva	☐ Scarsa
Secondo Piatto (FREDDO)	☐ 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
------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	---

SI INVITA A DIVERSI PERSI LA TRUTA PERCHÉ OGNI CIBO VIENE SERVITA
SOLO NECA.

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>+3,5</u> C°	TEMPERATURA FREEZER	<u> </u> C°
-------------------------	----------------	---------------------	----------------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li _____

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li _____

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

