

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

1° gruppo h 12⁰⁰ e 2° gruppo h 13⁰⁰ Visita del: 18/04/24 Turno:

Scuola: ☒ Infanzia ☐ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	PASQUA SERENA
	DI BONIFACIO CAMILLO

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 **Primo:** PASTA AL TONNO (ZIGARONI)
 Giorno: **Secondo:** FORMAGGIO QUICK
Contorno: INSALATA VERDE
Frutta/Dessert: /
Merenda: BANANA Variazioni ☐ SI ☒ NO
 NO

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

Se **NO** indicare le variazioni:

.....

Indicare il numero dei pasti

N° 161

complessivi : 1° turno 82

2° turno 79

2. MENU' DIETETICI

PER I DUE TURNI SONO PREVISTE 3 DIETE SPECIA

- ① PASTA IN BIANCO PROSCIUTTO COTTO ② PIZZA ROSSA PROSCIUTTO COTTO ③ MINESTRA CON PASTA DI PICCOLISSIMA DIMENSIONE

Merenda: BANANA Variazioni ☐ SI ☒ NO
 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° 6 TOTALI

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 <i>h12⁰⁰</i> <i>h13⁰⁰</i> ☐ _____			

Note:

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto	☒ Caldo	☐ Tiepido	☐ Freddo
Secondo Piatto	☐ Caldo	☐ Tiepido	☒ Freddo
Contorno	☐ Caldo	☐ Tiepido	☒ Freddo

Sapore

PASTA SCOTTA HA CONDIMENTO BUONO
I BAMBINI PREFERISCONO LA PASTA IN BIANCO

Primo Piatto	☒ Gradevole	☐ Accettabile	☐ NON Accettabile
Secondo Piatto	☒ Gradevole	☐ Accettabile	☐ NON Accettabile
Contorno	☒ Gradevole	☒ Accettabile	☐ NON Accettabile

IL TAGLIO DELL'INSALATA NON E' ADEGUATO PER UN BAMBINO

Quantità porzione servita

(3/6 ANNI)

Primo Piatto	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Secondo Piatto	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Contorno	☒ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa

Cottura del cibo

Primo Piatto	☐ Adeguata	☒ Eccessiva	☐ Scarsa
Secondo Piatto <i>FORNAGGIO</i>	☐ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa
Contorno <i>QUICK INSALATA</i>	☐ Adeguata	☐ Eccessiva	☐ Scarsa

NON

INADATTABILE

Valutazione Pane

Tipologia	☒ Bianco	☐ Integrale	☐ _____
Sapore	☒ Gradevole	☐ Accettabile	☐ NON Accettabile

Valutazione Frutta

NON PREVISTA NEL MENU'

Qualità	☐ Buona	☐ Acerba	☐ Troppo matura
---------	--------------------------------	---------------------------------	--

SI SEGNALETTA CHE VIENE DISTRIBUITA UNICAMENTE LA MELE COME FRUTTO QUANDO E' PREVISTO DAL MENU'

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 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/gradito	☒ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Secondo Piatto	☐ TA/Gradito	☒ PA/gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Contorno	☒ TA/Gradito	☐ PA/gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Frutta/Dessert	☐ TA/Gradito	☐ PA/gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato
Pane	☒ TA/Gradito	☐ PA/gradito	☐ PR/Poco gradito	☐ TR/Rifiutato

Osservazione

sulla

qualità:

* IL CONTORNO E' STATO GRADITO NONOSTANTE LA DIFFICOLTÀ PER LE DIMENSIONI DEL TAGLIO DELL'INSALATA. LA QUANTITÀ DELLA PASTA E' SUPERIORE RISPETTO ALLA GRAMMATURA.

PULIZIA

Stoviglie	☒ Ottima	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Tavoli	☒ Ottima	☒ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Pavimenti	☐ Ottima	☐ Buona	☒ Sufficiente	☐ Insufficiente

Note:

VIENE EFFETTUATA TRA IL PRIMO E SECONDO TURNO VENGONO EFFETTUATI UNA PULIZIA DELL'AMBIENTE IDONEA. MA NON VENGONO RISPETTATE LE INDICAZIONI PREVISTE DAL REGOLAMENTO PER IL TEMPO INSUFFICIENTE TRA I DUE TURNI.

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	___ C°
-------------------------	---------------	---------------------	--------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li 18/04/24

Firma dell'incaricato del Comune

Serenus Lorenzini

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 18/06/24

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Fazio Rust
A