

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 05/12/24 Turno: 1°/2°

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	FLAVIO QUATTROCCCHI
	BARBARA ARENA
	CLAUDIA PASCU

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. CENTRO COTTURA

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

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

Se NO, indicare variazione: _____

L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato	SI <input checked="" 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	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 POMODORO		
	Secondo: SPEZZATINO		
	Contorno: PATATE LESSE AU'UOVO		
	Frutta/Dessert:		
	Merenda: BANANAVariazioni SI NO		
Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Se NO indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi : _____	N° 179
--	--------

2. MENU' DIETETICI

1° TURNO: MINESTRINA SENZA LATTE E AERUVATI
HAMBURGER VEGETALE CON PATATE LESSE

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°.....5+2	

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	<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° 2
Il comportamento del personale addetto alla distribuzione		Adeguito ✓	Non Adeguato
Se NON ADEGUATO, segnalare motivazioni: _____ _____			
Indicare il turno in valutazione: <u>1° Turno</u> , <u>2° Turno</u> , 3° Turno, Turno Unico, _____			

Note: I PIATTI SERVITI IMPILATI COME DA FORO ADEGUATA.
SI APPREZZA MOLTO L'UTILIZZO DELLE BOTTIGLIE D'ACQUA
E CESTINI DEL PANE SU OGNI SINGOLO PASTO

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: SI EVIDENZIA CHE IL CIBO E' DI QUALITA'
MA PER QUANTO RIGUARDA LO SPZZATINO RISULTA TROPPO
DURO PER I BAMBINI E I PEZZI SONO MOLTI. ①

PULIZIA				
Stoviglie	Ottima	Buona	Sufficiente ✓	Insufficiente
Tavoli	Ottima	Buona ✓	Sufficiente	Insufficiente
Pavimenti	Ottima	Buona	Sufficiente ✓	Insufficiente

Note: SI EVIDENZIA CHE PER IL 2° TURNO VENGONO PRIMA
APPARECCHIATI I TAVOLI E POI SPAZZATO A TERRA. SI RICHIEDE
PER UNA QUESTIONE IGIENICA DI PROCEDERE IN MANIERA
INVERSA.

6. SEZIONE NON CONFORMITA' E SEGNALAZIONI

Sono presenti delle irregolarità	SI ✓	NO
----------------------------------	------	----

Se SI, quali: LAVABINO VICINO ROTTO CON PERDITA ACQUA

RICHIEDE INTERVENTO URGENTE (EL LA VICINA PRESENZA
DEUO SCAUABAGNO (FOTO ALLEGATA) -> LA RESPONSABILE HA PROVVEDUTO
A RICHIEDERE L'INTERVENTO

Totale numero non conformità

Altro da segnalare: IL PERSONALE NON E' STATO IN GRADO DI
RIFERIRCI SE I CONTENITORI DEL CIBO VENGONO POI
RILAVATI IN LAVASPIGUGO O RILAVATI PRESSO LE ECHEMENTARI.
LA RESPONSABILE HA GARANTITO LA LORO PULIZIA

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	___ 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

