SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 04/12/2024 Turno: A-2

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	VISCONTI CARMINE
	GROSSO SIMONA
	CAFASSO ANTORELLA

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:..... MINESTRA DI LEGUMI

Secondo:..... UOVA STRAPAZZATE

Contorno:..... SPINACI

Frutta/Dessert:..... MANDARINA

Merenda:..... BISCOTTI FROLLINI 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° 705.....

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%

2. MENU' DIETETICI

MINESTRA LEGUME SENZA POMODORO - SENZA GLUTINE
CELSI
UOVA STRAPAZZATE SENZA CATTI E PERIATI
HAMBURGER DI BOVINO - ZUCCHINE OLIO
 Merenda: FROLLINO 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° 64

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>7</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 2C-3A SI PRESENTAVANO AL PASTO ALLE ORE 1225
PROVOCANDO RITARDI PER LE PULIZIE PER IL 2° TURNO

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

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

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	___ C°	TEMPERATURA FREEZER	___ C°
-------------------------	--------	---------------------	--------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li 04/12/2024

Firma dell'incaricato del Comune
Simone Gero
Mediane

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 04/12/2024

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Cavaluce Enrico