

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 23/01/25 Turno: I e II TURNO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	<u>MAURA ARCUDIA CONO</u>
	<u>ANDREEA GABRIELA NEAGU</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, ☐ Unghe lunghe, ☐ Unghe 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 u POMODORO
 Secondo: SPREZZATINO DI TACCHINO
 Contorno: PATATE LESSE
 Frutta/Dessert: PANE
 Merenda: BANANA 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: MATERNA N° 159
ELEMENTARI 514
ANZIANI 13
686

2. MENU' DIETETICI

- PASTA all'OUO, PASTA ROMOD (S/G + CUACI)
- ~~PIATTO~~ NO CARNE! SOFFICINI di FORMAGGIO. PER I CUACI BOCCONINI di TACCHINO (S/G). ZUCCA di FORNO

Merenda: BANANA (DIETA S/FRUTTA: CAUETTE DI RISO) 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° 48 IREM + 8 MATERNI / GIÀ IN CUSI NEL TOTALE

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° 6	
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: * PRIMO E SECONDO PIATTI DISTRIBUITI INSIEME

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:.....

PULIZIA

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

Note: LE BROCCHE PRESENTANO TRACCE DI
CALCARE.

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>-20</u> C°
-------------------------	--------------	---------------------	---------------

SCHEDA FREEZER

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

Fiano Romano, li 23/01/25

Firma dell'incaricato del Comune

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 23/01/25

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Roberto Di Fella