

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 0/02/25 Turno: I e II

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	MAURA ARCIDIACONO
	MARTA MELONE
	SARA ONOFRI

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: CON L'ABBIGLIAMENTO DA LAVORO 3 CUCINE, DURANTE IL SERVIZIO, MENTRE EMILIA E LA RESP. VALENTINA ERANO NELLA SALA MENSA, SI INTRATTENEVANO FUORI A FUMARE,

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:	☒ Adeguato	☐ Non Adeguato	

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: PIZZA MARGHERITA
 Secondo: PROSCIUTTO COTTO
 Contorno: INSALATA MISTA
 Frutta/Dessert: MELE
 Merenda: CRACKERS 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° 13

2. MENU' DIETETICI

PIZZA S/GUTINE, PIZZA B (PER I NO POMOD.), PIZZA ROSSA (NO LATTO SOO), FESA di TACCHINO (MUSULM.), FORMAGGIO SPALM (NO CARNE), BANANA

Merenda: CRACKERS S/GUT, MERENDINA MUSA A Variazioni ☐ SI ☒ NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù

☒ SI ☐ NO

* ~~PI~~ ZUCCA al FORNO.

Se NO indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi: N° 80 PRIMARIA
17 MATERNA

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° 7
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: I-TURNO: PRIMA CLASSE ARRIVO h. 12.10. AVE h. 12.20
MANCAVANO ANCORA 4 CLASSI,

II-TURNO: PRIMA CLASSE ARRIVO h. 13.13.

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

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

Sapore

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

Quantità porzione servita

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

Cottura del cibo

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

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:.....

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 06/02/25

Firma dell'incaricato del Comune

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 06/02/25

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

[Handwritten signature]