

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 28/02/25 Turno: 2° TURNO h 13⁰⁰
ARRIVATI AUE h 12:56

Scuola: Infanzia Primaria via Tiberina

Effettuato da:	FLAVIO QUATTROCCHI
	SERENA PASCUCCI

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	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I tavoli sono preparati correttamente		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I contenitori dei pasti sono puliti e in buone condizioni		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
I bidoni della differenziata sono integri e puliti		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
La modalità di sgombero dei rifiuti è eseguita in modo:		<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non Adeguata

Note: _____

4. LAVANDERIA

La pulizia degli ambienti e degli arredi è	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'abbigliamento del personale addetto è adeguato		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Se **NON** adeguato segnalare i motivazioni: _____

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorno Primo:..... PASTA IN SALSA ROSA (RIGATA + SUGO)
 Secondo:..... MEDAGLIONI DI PESCE
 Contorno:..... CAROTE PREZZICOATE
 Frutta/Dessert:..... MANDARINI
 Merenda:..... MERENDINA Variazioni SI NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nel menù	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
---	--	-----------------------------

Se **NO** indicare le variazioni:

Indicare il numero dei pasti complessivi: N° 178

1° MENU 100 pasti
 2° MENU 78 pasti

2. MENU' DIETETICI

PASTA IN BIANCO
MINESTRA

Merenda: MERENDINA NO LATTE 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°

3. DISTRIBUZIONE PASTO (prendere in esame un solo turno)

Le temperature verificate sono conformi			<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se NO segnalare le temperature:				
Il tempo trascorso dell'arrivo alla distribuzione è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min	
La durata della distribuzione del 1° Piatto è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min	
La durata della distribuzione del 2° Piatto è	<input checked="" type="checkbox"/> <10 min	<input type="checkbox"/> tra 10 e 20 min	<input type="checkbox"/> > 20 min	
La durata del pranzo è	<input type="checkbox"/> <30 min	<input checked="" type="checkbox"/> tra 30 e 60 min	<input type="checkbox"/> > 60 min	
Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione				N° 3
Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è			<input checked="" type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non Adeguato
Se NON ADEGUATO , segnalare motivazioni: _____				
Indicare il turno in valutazione: <input type="checkbox"/> 1° Turno, <input checked="" type="checkbox"/> 2° Turno, <input type="checkbox"/> 3° Turno, <input type="checkbox"/> Turno Unico, <input type="checkbox"/> _____				

Note: _____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Secondo Piatto	<input type="checkbox"/> Caldo	<input checked="" type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo
Contorno	<input type="checkbox"/> Caldo	<input checked="" type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo

Sapore

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile
Contorno	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Quantità porzione servita

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

Cottura del cibo

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa

Valutazione Pane

Tipologia	<input checked="" type="checkbox"/> Bianco	<input type="checkbox"/> Integrale	<input type="checkbox"/> _____
Sapore	<input checked="" type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> NON Accettabile

Valutazione Frutta

Qualità	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Acerba	<input type="checkbox"/> Troppo matura	
Giudizio riassuntivo sulla qualità	<input checked="" type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente

GUARDARE PAGINA 5 D16

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%

* DELL'INFANZIA ACCOGLIE LA RICHIESTA.

GRADIMENTO DEL PASTO

Primo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Secondo Piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Frutta/Dessert	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input checked="" type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato
Pane	<input type="checkbox"/> TA/Gradito	<input type="checkbox"/> PA/ Mediamente gradito	<input type="checkbox"/> PR/Poco gradito	<input type="checkbox"/> TR/Rifiutato

Osservazione sulla qualità: I MANGARINI PRESENTANO DELLE AMMAGLIATURE. SAPORE BUONO, MA LE INSEGNANTI HANNO DIFFICOLTÀ A DISTRIBUILO AI BAMBINI.

PULIZIA

Stoviglie	<input checked="" type="checkbox"/> Ottima	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Tavoli	<input type="checkbox"/> Ottima	<input checked="" type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Pavimenti	<input type="checkbox"/> Ottima	<input type="checkbox"/> Buona	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente

Nota: LA PULIZIA, TRA IL PRIMO E IL SECONDO TURNO, NON RISULTA SODDISFACENTE IN QUANTO NON TUTTI I TEMPI A DISPOSIZIONE SONO LIMITATI. LE INSEGNANTI CHIEDONO DI ANTICIPARE 10 MINUTI PRIMA L'INGRESSO ALLA MENSA AL PRIMO TURNO PER PERMETTERE DI AVERE PIÙ TEMPO A DISPOSIZIONE PER PULIRE IL REFETTORIO. LA COORDINATRICE DELLE INSEGNANTI

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>5</u> C°	TEMPERATURA FREEZER	<u> </u> C°
-------------------------	-------------	---------------------	----------------

SCHEDA FREEZER

PROMISCUITA' DELLE DERRATE	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Fiano Romano, li 28/02/25

Firma dell'incaricato del Comune

Roberto
Giuseppe

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

LA SEQUAZIONE NON SODDISFACENTE DELLE
PULIZIE TRA IL PRIMO E SECONDO TURNO SI
VERIFICA SACTUARIAMENTE ~~SOPRATTUTTO QUANDO~~
~~HA~~ DIPENDE DAL HSPU

Fiano Romano, li 28/02/25

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Roberto