

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

Visita del: 05/05/25 Turno: FINE I TURNO
INIZIO II TURNO

Scuola: ☐ Infanzia ☒ Primaria via Tiberina

Effettuato da:	MAURA ARONDIACONO
	MARTA MEWNE
	CLAUDIA REONI

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 menu 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: NON VISIONATO

2. MAGAZZINO

Pulizia degli ambienti	☐ Buona	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	--

Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menu in vigore	☐ SI	☐ NO
--	-----------------------------	-----------------------------

Se NO, indicare variazione: _____

NON VISIONATO

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

NON VISUONATA

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

SERVIZIO

1. MENU'

Menù del Giorno Primo: PASTA IN SALSA ROSA
 Secondo: FRITTATA AL FORMAGGIO
 Contorno: SPINACI ALL'AGRO - PANE
 Frutta/Dessert: FRUTTA FRESCA (MELE)
 Merenda: MERENDINA 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: 697 + 25 CESTINI
PER PRANZO IN GITA
ALLA MATERNA

2. MENU DIETETICI

NO JOVO = LAMB BOVINO MOLARE, PASTA SEMPRE
 NO SPINACI = ZUCCHINE
 NO PASTA DCM = PASTA IN BIANCO d'oro
 NO LATICINI = PASTA AL POMOD.
 Merenda ORZACC = S/PASTINE
 BUDINO DI RISO

Il menu del giorno corrisponde a quello indicato nel menu

Se **NO** indicare le variazioni

Indicare il numero dei pasti complessivi: N° 697 + 25 GASTRI

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: 15

Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è ☒ Adeguato ☐ Non adeguato

Se **NON ADEGUATO**, segnalare motivazioni

④ PROBLEMI CON IL BOWLER, RITARDO NELLA COCINA DELLA PASTA

Indicare il turno in valutazione: ☐ 1° Turno, ☒ 2° Turno, ☐ 3° Turno, ☐ Turno (tutto), ☐ _____

Note _____

4. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Temperatura

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

⑧ **PIRAGIANO QUANTO CON BAMBINO PIÙ VUOTE LA PRIMA CORTA DI SUGNO PER RIFUGIA CARNEVARE**
QUANTO UCCINA TORNARE A CUCINA IN PIZZERIA

Sapore

Primo Piatto	☐ Gradevole	☒ Accettabile	☐ Non più accettabile
Secondo Piatto	☐ Gradevole	☒ Accettabile ④	☐ Non più accettabile
Contorno	☒ Gradevole ④	☐ Accettabile	☐ Non più accettabile

④ **VALUTAZIONE DA ADULTO TORNARE A CUCINA IN PIZZERIA**
NON GRADIMENTO CON EFFICACIA

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	☐ Altro
Sapore	☐ Gradevole	☐ Accettabile	☒ Non Accettabile

Continuo

Valutazione Frutta

Qualità	☒ Buona	☐ Acetba	☐ 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 minimo 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: TORNIAMO A CONSIGLIARE COTTURA
FRITTATA IN PADERA

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: L'AMBIENTE E' CALDO, UMIDO E L'ARIA
IRRESPIRABILE. NECESSARIO IMPIANTO DI DEUMIDIFICAZIONE
E CONDIZIONAMENTO ARIA.

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 DEBRATE	☐ SI	☐ NO
IGIENE DEI MEZZI DI TRASPORTO	☐ SI	☐ NO

Fiano Romano, li 05/05/25

Firma dell'incaricato del Comune

Le Pelore
Guido
Paola Rodriguez

EVENTUALI CONTRODEDUZIONI DEL RESPONSABILE DELLA DITTA GESTORE DEL SERVIZIO

Fiano Romano, li 05/05/25

Firma dell'incaricato dalla
Ditta Gestore del Servizio

Volente & Albo