

## Allegato E digitale TEST

<b>Submission ID</b>	4126599292021213617
<b>Submission Date</b>	2018-09-13 09:58:58
<b>IP</b>	93.45.65.202
<b>DATA ISPEZIONE</b>	13/09/2018
<b>La tua email</b>	alice.iacono@gmail.com
<b>Il tuo nome</b>	alice iacono
<b>Sono un</b>	Commissario Mensa
<b>Ho effettuato l'ispezione</b>	Con altri Commissari Mensa
<b>Inserisci qui i nomi degli altri Commissari</b>	Riccardo Sassone
<b>Scuola</b>	PRIMARIA Cesari, 38
<b>Inserisci qui l'email della segreteria della scuola</b>	miic8ct00t@istruzione.it
<b>TIPO DI CENTRO COTTURA</b>	Centro cottura MiRi
<b>CENTRO COTTURA</b>	DORA BALTEA
<b>CENTRO COTTURA NIDO</b>	
<b>La pulizia degli ambienti del refettorio è</b>	Buona
<b>I tavoli sono apparecchiati correttamente?</b>	Sì
<b>I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni?</b>	Sì
<b>Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termobox, carrelli termici)?</b>	Sì
<b>L'abbigliamento del personale nel refettorio è adeguato?</b>	Sì
<b>Specificare l'INSUFFICIENZA e i NO</b>	
<b>NOTE</b>	

<b>La pulizia degli ambienti del locale rigoverno è</b>	Sufficiente
<b>I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni?</b>	Sì
<b>Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termobox, carrelli termici)?</b>	Sì
<b>L'abbigliamento del personale nel locale rigoverno è adeguato?</b>	Sì
<b>Specificare l'INSUFFICIENZA e i NO</b>	
<b>NOTE</b>	
<b>Indicare il turno in analisi</b>	1° Turno
<b>Il turno è SELF SERVICE?</b>	No
<b>II MENU DEL GIORNO è</b>	Primo + Secondo + Contorno + Frutta
<b>SCRIVI QUI IL MENU del NIDO</b>	
<b>PIATTO UNICO</b>	
<b>PRIMO PIATTO</b>	Risotto e piselli
<b>SECONDO PIATTO</b>	CRUDO Formaggio (Mozzarella)
<b>CONTORNO</b>	CRUDO Pomodori in insalata
<b>FRUTTA</b>	Mela
<b>DOLCE</b>	
<b>PANE</b>	Bianco Farina 0
<b>Specificare ALTRO</b>	
<b>MERENDA</b>	
<b>Note</b>	
<b>Il menu del giorno è esposto nei locali scolastici?</b>	Sì

<b>Il menu del giorno corrisponde a quello esposto?</b>	Sì																
<b>Scrivi qui la variazione</b>																	
<b>C'è un errore nella consegna del pasto ordinario?</b>	NO																
<b>C'è un errore nella consegna della DIETA?</b>	NO																
<b>Specificare il tipo di errore</b>																	
<b>Indicare il numero dei pasti complessivi (escluso diete)</b>	197																
<b>Indicare il numero dei pasti per portata escluse le diete (da rilevare dall'allegato al documento di trasporto):</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Adulti</th> <th>Bambini</th> <th>Peso Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>1°Piatto/Unico</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>2°Piatto</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>Contorni</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Adulti	Bambini	Peso Kg	<b>1°Piatto/Unico</b>	-	-	-	<b>2°Piatto</b>	-	-	-	<b>Contorni</b>	-	-	-
	Adulti	Bambini	Peso Kg														
<b>1°Piatto/Unico</b>	-	-	-														
<b>2°Piatto</b>	-	-	-														
<b>Contorni</b>	-	-	-														
<b>Indicare il numero complessivo delle DIETE</b>	21																
<b>Indicare il numero delle DIETE per portata</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Adulti</th> <th>Bambini</th> <th>Peso Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>1°Piatto/Unico</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>2°Piatto</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>Contorni</b></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Adulti	Bambini	Peso Kg	<b>1°Piatto/Unico</b>	-	-	-	<b>2°Piatto</b>	-	-	-	<b>Contorni</b>	-	-	-
	Adulti	Bambini	Peso Kg														
<b>1°Piatto/Unico</b>	-	-	-														
<b>2°Piatto</b>	-	-	-														
<b>Contorni</b>	-	-	-														
<b>Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi?</b>	Sì																
<b>Specificare le temperature non conformi rilevate</b>																	
<b>Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è</b>	> 20 minuti																
<b>La durata della distribuzione del 1° piatto è</b>	> 20 minuti																
<b>La durata della distribuzione del 2° piatto è</b>	> 20 minuti																

**La durata del pasto è** > 30 < 60 minuti

**Numero di scodellatrici presenti** 7

**Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è:** Corretto

**Se NON corretto indicare le motivazioni**

#### NOTE

Cottura del cibo	Adeguata	Eccessiva	Scarsa	NV
Cottura Primo/Piatto Unico	-	✓	-	-
Cottura Secondo	✓	-	-	-
Cottura Contorno	✓	-	-	-

Quantità porzione servita	Adeguata	Abbondante	Insuf	NV
Quantità Primo/Piatto Unico	✓	-	-	-
Quantità Secondo	✓	-	-	-
Quantità Contorno	✓	-	-	-

Sapore	Gradevole	Accettabile	NON accett	NV
Sapore Primo/Piatto Unico	-	-	✓	-
Sapore Secondo	-	-	✓	-
Sapore Contorno	-	✓	-	-

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo
Primo Piatto COTTO	-	-	-
Secondo Piatto COTTO	-	-	-
Contorno COTTO	-	-	-

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo
Primo COTTO	-	-	-
Secondo COTTO	-	-	-
Contorno CRUDO	-	-	-

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo
Primo COTTO	-	✓	-
Secondo CRUDO	-	-	✓
Contorno CRUDO	-	-	✓

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo	
	Primo COTTO	-	-	-
	Secondo CRUDO	-	-	-
	Contorno COTTO	-	-	-

5.Temperatura del cibo NIDO	Caldo	Tiepido	Freddo	
	Primo	-	-	-
	Secondo	-	-	-
	Contorno	-	-	-

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo	
	Piatto Unico COTTO	-	-	-
	Contorno COTTO	-	-	-

Temperatura del cibo	Caldo	Tiepido	Freddo	
	Piatto Unico COTTO	-	-	-
	Contorno CRUDO	-	-	-

**GIUDIZIO GLOBALE** Non Accettabile

**PANE** Non Accettabile

**FRUTTA** Buono

**DESSERT**

**La modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore è** Conforme

**Se NON Conforme specificare**

**NOTE**

**Primo Piatto/Piatto Unico** Parzialmente Accettato (50-75%)

**Secondo Piatto** Parzialmente Rifiutato (25-50%)

**Contorno** Parzialmente Rifiutato (25-50%)

**Frutta** Parzialmente Accettato (50-75%)

**Dolce**

**Pane** Totalmente Rifiutato (0-25%)

<b>NOTE</b>	Riso cotto eccessivamente. Mozzarella insapore. Pomodori tagliati troppo fini e fette troppo grosse da mangiare senza l'uso del coltello
<b>E' PRESENTE UN CORPO ESTRANEO?</b>	
<b>E' stata rispettata la procedura corretta per il corpo estraneo?</b>	
<b>Allega QUI una FOTO del modulo CORPO ESTRANEO COMPILATO e del CORPO ESTRANEO RILEVATO</b>	
<b>Hai effettuato riprese fotografiche in REFETTORIO per evidenziare una NON Conformità</b>	
<b>Data</b>	
<b>Numero riprese fotografiche</b>	
<b>Carica qui le foto</b>	
<b>NC Refettorio</b>	
<b>NC Locale rigoverno</b>	
<b>NC Menù del giorno</b>	
<b>NC Errore Consegna</b>	
<b>NC Distribuzione Pasto</b>	
<b>NC Valutazione PERSONALE e SENSORIALE del pasto</b>	B3B1E (Cottura Primo Eccessiva) / / / / / B3D1 (Sapore Primo NON Accettabile) / B3D2 (Sapore Secondo NON Accettabile) // B3E / / / /
<b>NC Valutazione specifica</b>	B5B (Pane Non Accettabile) / / /
<b>NC INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO (Bambini)</b>	/ CB2 (Secondo Rifiutato) / CC3 (Contorno Rifiutato) / / CDP (Pane Rifiutato) /
<b>NC CORPO ESTRANEO</b>	
<b>NC RIPRESE FOTOGRAFICHE</b>	
<b>Numero NC rilevate</b>	8
<b>NOTE AGGIUNTIVE</b>	

**Dichiarazione**

Dichiaro di essere un commissario mensa regolarmente iscritto presso la mia scuola e di poter esercitare la mia funzione secondo le specifiche del regolamento comunale.

Tutte le informazioni verranno trattate in conformità all'informativa ex art.13 D. Lgs. 196/2003 per il trattamento di dati sensibili . I dati verranno utilizzati esclusivamente per finalità inerenti al test sull'allegato E.