



EDIZIONE LUGLIO 2015

- Responsabile dell'Unità di Controllo Comunale
EMAIL: ED.serveducativunitadicontrollo@comune.milano.it FAX 02 884 62592
- Gestore del Servizio
EMAIL: mail@milanoristorazione.it FAX 02 884 64675

ALLEGATO E

SCHEDE DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'
(ad uso della Commissione Mensa / Direzione Scolastica / Unità Educativa / Responsabile della Macroarea)

SCUOLA DUCA DI ABRUZZI Via CESARI
Centro Cottura di appartenenza: DORA BALTA Data sopralluogo: 11.12.2014

- Nido d'infanzia Nidi Accreditati Sez. Primavera Micro Nidi Scuola dell'infanzia
Scuola Primaria Scuola Secondaria di 1° grado Sede Centro Estivo

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. Centro Cottura

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente
b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nei menù in vigore? Si No
Se No, indicare variazione.....
c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato? Si No
Se Non adeguato segnalare motivazioni.....

Note:

2. Dispensa

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente
b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nei menù in vigore? Si No
Se No, indicare variazione.....

Note:

3. Refettorio

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente (No)
b) I tavoli sono apparecchiati correttamente? Si No
c) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni? Si No
d) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici)? Si No
e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Si No



ALLEGATO E

Se No, indicare variazione.....

Note: 1 termo box Raum un odore
di radiazione solo presso S.p.

4. Locale di Rigoverno

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente
b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni? Si No
c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici)? Si No
d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Si No

Se Non adeguato segnalare motivazioni.....

Note:

B) SERVIZIO

1. Menu

Il menù del giorno è:

1° PIZZA
2° INSALATA - FINOCCHI
Contorno..... Fruita/Dessert... B.V.D.I.N.O. AL C.I.O.SCOLATO

Merenda.....

- a) Il menù del giorno è esposto all'interno dei locali scolastici? Si No
b) Il menù del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici? Si No
Se No, indicare variazione..... CONTORNO PRIVO DI INSALATA
c) Errore consegna? Si No

Se Sì, indicare motivazione (variazioni pietanze, ritardo consegna, mancata consegna ecc):
MANCATA DELLE PORTIONI DI FINOCCHI
AL 2° T. U. R. N. O.

- d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete): 199
e) Indicare il numero dei pasti per portata o del suo peso complessivo escluse le diete (da rilevare dall'allegato al documento di trasporto):
1° piatto pasti adulti n. pasti bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
2° piatto pasti adulti n. pasti bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
Contorni adulti n. bambini n. peso complessivo dei contorni Kg/g
f) Indicare il numero complessivo delle Diete: 19

ALLEGATO E

g) Indicare il numero delle Diete per portata e del suo peso complessivo (da rilevare dall'allegato al documento di trasporto):

1° piatto adulti n. bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
 2° piatto adulti n. bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
 Contorni adulti n. bambini n. peso complessivo dei contorni Kg/g

Note:

2. Distribuzione pasto (prendere in esame un solo turno)

a) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi Si No
 Se No segnalare: ALCUNE PORZIONI ERANO FREDE

b) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è: < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

c) La durata della distribuzione del 1° piatto è: < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

d) La durata della distribuzione del 2° piatto è: < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

e) La durata del pranzo è: < 30 min ≥ 30 < 60 min > 60 min

f) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: 9

g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: corretto non corretto

Se Non corretto segnalare motivazioni:

h) Indicare il turno in analisi (es. unico, II° turno ecc.): 2° TURNO

Note:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

	Centro cottura	<input type="checkbox"/>	Refettorio	<input type="checkbox"/>
a) Temperatura del cibo	1° piatto caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input checked="" type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/>
	2° piatto caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo	<input checked="" type="checkbox"/>
	contorno caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo	<input checked="" type="checkbox"/>
b) Cottura del cibo	1° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa	<input checked="" type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa	<input type="checkbox"/>
	contorno adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa	<input type="checkbox"/>
c) Quantità porzione servita	1° piatto adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente	<input type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente	<input type="checkbox"/>
	contorno adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente	<input type="checkbox"/>

ALLEGATO E

d) Sapore

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contorno gradevole accettabile non accettabile

e) Giudizio globale buono accettabile non accettabile

Note: Troppo condimento sui finocchi

la pizza non era calda

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

Contro cottura Refettorio

a) Temperatura del cibo

1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo

contorno caldo tiepido freddo

b) Cottura del cibo

1° piatto adeguata eccessiva scarsa

2° piatto adeguata eccessiva scarsa

contorno adeguata eccessiva scarsa

c) Quantità porzione servita

1° piatto adeguata abbondante insufficiente

2° piatto adeguata abbondante insufficiente

contorno adeguata abbondante insufficiente

c) Sapore

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contorno gradevole accettabile non accettabile

d) Giudizio globale buono accettabile non accettabile

Note (Specificare Tipologia/Categoria dieta):

5. Valutazione Specifica

a) pane è di tipo integrale con farina 00/0

b) pane è buono accettabile non accettabile

c) frutta/dessert buono accettabile non accettabile

d) modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore conforme non conforme

Note:

C) 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 gradimento: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero dei bambini presenti in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato (TA).

- ✓ piatto totalmente accettato (TA) rifiuto inferiore o uguale al 24%
 - ✓ piatto parzialmente accettato (PA) rifiuto compreso tra il 25% al 49%
 - ✓ piatto parzialmente rifiutato (PR) rifiuto compreso tra il 50% al 74%
 - ✓ piatto totalmente rifiutato (TR) rifiuto superiore al 75%
- a) Primo piatto TA PA PR TR
- b) Secondo piatto TA PA PR TR
- c) Contorno TA PA PR TR
- d) Pane TA PA PR TR
- e) Frutta/Dessert TA PA PR TR

D) CORPO ESTRANEO:

È stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei? Si No

E) RIPRESE FOTOGRAFICHE:

Data ora Luogo Autore

N. riprese fotografiche

Note (specificare Non Conformità rilevata e fase in cui è stata effettuata: o conservazione o preparazione o somministrazione o consumo o altro)

SEZIONE NON CONFORMITA'

Sono presenti non conformità se SI quali (barrare i punti - vedi tabella codici): Si No

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE:

- 1) Contro cottura A1AAM A1AAR A1B A1C A1N
- 2) Dispensa A2AAM A2AAR A2B
- 3) Refettorio A3AAM A3AAR A3B A3C A3D A3E
- 4) Locale rigoverno A4AAM A4AAR A4B A4C A4D

B) SERVIZIO:

1. Menù B1A B1B B1C B1D

2. Distribuzione pasto B2A B2G

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

B3A1F B3A2F B3A3F
 B3A1C B3A2C B3A3C
 B3B1S B3B2S B3B3S
 B3B1E B3B2E B3B3E
 B3C1 B3C2 B3C3
 B3D1 B3D2 B3D3
 B3E

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

B4A1F B4A2F B4A3F
 B4A1C B4A2C B4A3C
 B4B1S B4B2S B4B3S
 B4B1E B4B2E B4B3E
 B4C1 B4C2 B4C3
 B4D1 B4D2 B4D3
 B4E

5. Valutazione specifica B5B B5CF B5CD B5D

C) INDICE GRADIMENTO DEL PASTO CA1 CB2 CC3 CDP CEF CED

D) CORPO ESTRANEO DCE DAGE

E) RIPRESA FOTOGRAFICA ECC ER ELR

TOTALE NUMERO NON CONFORMITA' 8

Altro da segnalare :

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico

Data 11.12.2017 Nome e Cognome del compilatore: Elena Spreafico

ELENA SPREAFICO
AUCU IA LONO
OSAR GIOVEDA

(firma leggibile)

AW
OC