Milano
Comune di Milano

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

EDIZIONE LUGLIO 2015

ALLEGATO E

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

(ad uso della Commissione Mensa / Direzione Scolastica / Unità Educativa / Responsabile della Macroarea)

SCUOLA DUCA DEGLI ABRUZZI **Via** CESARI

Centro Cottura di appartenenza: D.E **Data sopralluogo:** 12.03.18

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 nel 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 nel menù in vigore? Si ☐ No ☐

Se No, indicare variazione .....

Note: .....

3. Refettorio

a) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ sufficiente ☐ insufficiente ☐

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 ☐

Milano
Comune di Milano

ALLEGATO E

Se No, indicare variazione .....

Note: .....

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° GNOCCHI AL POMODORO

2° PLATESSA DORATA

Contorno INSALATA MISTA Frutta/Dessert ARANCIA

Merenda .....

a) Il menù del giorno è esposto all'interno dei locali scolastici? Si ☒ No ☐

b) Il menu del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici? Si ☒ No ☐

Se No, indicare variazione .....

c) Errore consegna? Si ☐ No ☐

Se SI, indicare motivazione (variazioni pietanze,ritardo consegna, mancata consegna ecc.) .....

d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete): 462

e) Indicare il numero dei pasti per portata e 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 numerro complessivo delle Diete: 45

Scanned by CamScanner

Milano
Comune di Milano

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:.....

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: 2
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).....T2.....

Note:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto — Centro 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	☐

Milano
Comune di Milano

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: IL SAPORE DELLO PUTESSO TOGLIENDO L'IMPANATURA E ACCETTABILE. L'IMPANATURA HA UN CATTIVO SAPORE, LA INSALATA E AMARA E CON TROPPO ACETO.

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta — Centro 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 :.....

Scanned by CamScanner

Milano
Comune di Milano

ALLEGATO E

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 gradibilità: 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: 20/25x100=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 :

.....
.....
.....
.....

E' 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 ☐ conservazione ☐ preparazione ☐ somministrazione ☐ consumo ☐ altro) .....
.....
.....

SEZIONE NON CONFORMITA'

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

A) AMBIENTE E ATTREZATURE:

1) Centro 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** ☐

Milano
Comune di Milano

ALLEGATO E

B) SERVIZIO:

1. Menù **B1A** ☐ **B1B** ☐ **B1CO** ☐ **B1CD** ☐
2. Distribuzione pasto **B2A** ☐ **B2G** ☐
3. Valutazione sensoriale e personale del pasto **B3A1F** ☐ **B3A2F** ☐ **B3A3F** ☐ **B3A1C** ☐ **B3A2C** ☐ **B3A3C** ☐ **B3B1S** ☐ **B3B2S** ☐ **B3B3S** ☐ **B3B1E** ☐ **B3B2E** ☐ **B3B3E** ☐ **B3C1I** ☐ **B3C2I** ☐ **B3C3I** ☐ **B3D1** ☐ **B3D2** ☒ **B3D3** ☒ **B3E** ☐
4. Valutazione sensoriale e personale della dieta **B4A1F** ☐ **B4A2F** ☐ **B4A3F** ☐ **B4A1C** ☐ **B4A2C** ☐ **B4A3C** ☐ **B4B1S** ☐ **B4B2S** ☐ **B4B4S** ☐ **B4B1E** ☐ **B4B2E** ☐ **B4B3E** ☐ **B4C1I** ☐ **B4C2I** ☐ **B4C3I** ☐ **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** ☒ **DACE** ☐

E) RIPRESA FOTOGRAFICA **ECC** ☐ **ER** ☐ **ELR** ☐

TOTALE NUMERO NON CONFORMITA' 4

Altro da segnalare :
.....
.....
.....

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa ☒ *Dirigente Scolastico* ☐ *Docenti, Educatori, Personale scolastico* ☐

Data 12.3.18 **Nome e Cognome del compilatore:** Daniele Mele
SANELLI RENZO BENINCASA
(firma leggibile)

Scanned by CamScanner