



- Responsabile dell'Unità di Controllo Comunale
EMAIL ED.serveducativivunitadicontrollo@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 CECILIARI 38

Centro Cottura di appartenenza: D.B. Data sopralluogo: 13/12/2017

- 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



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° RAVIOLI DI FAGGIO ALLA OLI E PARMIGIANO
2° FRITTATA CON PATATE
Contorno: FAGIOLINI ALL'OLIO Frutta/Dessert.....

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):
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 numero complessivo delle Diete:

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

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).....

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

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

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 (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:

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: $20/25 \times 100 = 80\%$. 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:

CORPO ESTRANEO SOTTILE, NERO, RIGIDO NELLA FRUTTATA

E' stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei? Si No

E) RIPRESE FOTOGRAFICHE:

Data 03/12/2019 ora Luogo REFETTORIO DELLA I.C. Autore MAESTRA DANIELA ANDREOLI classe I.C.

N. riprese fotografiche 2

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 ATTREZZATURE:

- 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

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' 2

Altro da segnalare :

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico

Data, Nome e Cognome del compilatore: CRISTINA POATERRA

(firma leggibile) Cristina Poaterra