

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, 38
Centro Cottura di appartenenza: D.B. Data sopralluogo: 15.11.17

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

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 MAGRO con olio e PARCHIGIANO
2° FRITTATA CON PATATE
Contorno PASQUINI ALL'OLIO Frutta/Dessert BANANE

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.....

- c) Errore consegna? Si No
Se Sì, indicare motivazione (variazioni pietanze, ritardo consegna, mancata consegna ecc.).....

- d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete): 201
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. 10 pasti bambini n. 185 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 Sì 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 checked="" type="checkbox"/>
a) Temperatura del cibo	1° piatto caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	freddo	<input checked="" type="checkbox"/>
	2° piatto caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	freddo	<input type="checkbox"/>
	contorno caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	freddo	<input type="checkbox"/>
b) Cottura del cibo	1° piatto adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> eccessiva	<input checked="" type="checkbox"/>	scarsa	<input type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/>	scarsa	<input checked="" type="checkbox"/>
	contorno adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/>	scarsa	<input checked="" type="checkbox"/>
c) Quantità porzione servita	1° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
	contorno adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" 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	<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 checked="" type="checkbox"/>	freddo	<input type="checkbox"/>
	contorno caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	freddo	<input type="checkbox"/>
b) Cottura del cibo	1° piatto adeguata	<input checked="" type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/>	scarsa	<input type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input checked="" 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 type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
	2° piatto adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
	contorno adeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/>	insufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>
d) Sapore	1° piatto gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>	non accettabile	<input type="checkbox"/>
	2° piatto gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>	non accettabile	<input type="checkbox"/>
	contorno gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>	non accettabile	<input type="checkbox"/>
d) Giudizio globale	buono	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/>	non accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>

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 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:

.....

 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 se SI quali (barrare i punti - vedi tabella codici): No

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

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
 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' 16

Altro da segnalare :

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico
 Data, 15/11/17 Nome e Cognome del compilatore: AUCIA LACONO
 CARMEN GALINA
 (firma leggibile) Au Miele
 Galina