Milano
Comune di Milano

EDIZIONE LUGLIO 2015

- 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

ALLEGATO E

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

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

SCUOLA D.N.CA DELL ABRUZZI **Via** CESARI, 38

Centro Cottura di appartenenza: D.3 **Data sopralluogo:** 18-04-18

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 é — 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

Se **No**, indicare variazione.....

Note: REFETTORIO CON ALTO LIVELLO DI RUMOROSITÀ DIFFICILE LA TRANQUILLITÀ NEI LOCALI.

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: PAVIMENTO SCIVOLOSO A CAUSA DELL'ACCESSIVA ACQUA SUL PAVIMENTO. MANCA LO SCOLO SUL PAVIMENTO

B) SERVIZIO

1.Menu`

Il menù del giorno è:

1° RIGATONI CON CRCI

2° PITTA MARGHERITA

Contorno.....Frutta/Dessert GELATO

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 NO GELATO MA BUDINO

c) Errore consegna? — Si ☒ No ☐

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

N PITTA PER IL II TURNO

d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete): 309

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: 28.

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: PITTA 56°

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) I TURNO

Note: LA PITTA DEL I TURNO È STATA PORTATA TROPPO PRESTO RISPETTO ALLA DISTRIBUZIONE ED È RISULTATA BAGNATA / CRUDA

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: LA PITTA È RISULTATA A TRATTI CRUDA A CAUSA DEL TEMPO TRASCORSO NEL CONTENITORE DI CARTONE - CECI CRUDI -

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 : .....

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' ..8...

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

Segnalazione effettuata da:

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

Data, 18-09-18 **Nome e Cognome del compilatore:** ALICE IACONO
CESARINO CATERINA
(firma leggibile) .....