

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

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

SCUOLA DUCA DELL'ABRUZZI Via CESARI 38
Centro Cottura di appartenenza: D. BALTEA Data sopralluogo: 20/04/2018

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: ECESSIVA RUMOROSITA' CHE RENDE LA PERMANENZA FASTIDIOSA

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: RISTAGNO D'ACQUA SUL PAVIMENTO PER MANCANZA DI SCOLO

B) SERVIZIO

1. Menu'

Il menù del giorno è:

- 1° MALLOREDDUS BIOLOGICI AL SUO POMO BORO B.D. CON TONNO
2° HAMBURGER DI VERDURE E LEGUMI
Contorno: CAROTE JULIENNE Frutta/Dessert: ARANCE

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): 281
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: 25

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: 58° PASTA

55° HAMBURGER

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 5

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:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

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

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: ALCUNI HAMBURGER TROPPO COTTI QUASI BRUCIACCHIATI
GRATI SE PIU' CROCCANTI

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

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

Note (Specificare Tipologia/Categoria dieta): DIETA PRIVA DI ALIMENTI DI
ORIGINE ANIMALE I PISELLI NON POSSONO
ESSERE CONSIDERATI CONTORNO

5. Valutazione Specifica

a) pane è di tipo	integrale	<input type="checkbox"/>	con farina 00/0	<input checked="" type="checkbox"/>
b) pane è	buono	<input type="checkbox"/>	accettabile	<input type="checkbox"/>
c) frutta/dessert	buono	<input type="checkbox"/>	accettabile	<input type="checkbox"/>
d) modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore	conforme	<input checked="" type="checkbox"/>	non conforme	<input type="checkbox"/>

Note: PANE COMMOLO

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 <input type="checkbox"/>	PA <input checked="" type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
b) Secondo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input checked="" type="checkbox"/>
c) Contorno	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input checked="" type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
d) Pane	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input checked="" type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
e) Frutta/Dessert	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input checked="" type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>

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): Si No

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE:

- | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|---|
| 1) Centro cottura | A1AAM <input type="checkbox"/> | A1AAR <input type="checkbox"/> | A1B <input type="checkbox"/> | A1C <input type="checkbox"/> | A1N <input type="checkbox"/> |
| 2) Dispensa | A2AAM <input type="checkbox"/> | A2AAR <input type="checkbox"/> | A2B <input type="checkbox"/> | | |
| 3) Refettorio | A3AAM <input type="checkbox"/> | A3AAR <input type="checkbox"/> | A3B <input type="checkbox"/> | A3C <input type="checkbox"/> | A3D <input type="checkbox"/> A3E <input type="checkbox"/> |
| 4) Locale rigoverno | A4AAM <input type="checkbox"/> | A4AAR <input type="checkbox"/> | A4B <input type="checkbox"/> | A4C <input type="checkbox"/> | A4D <input type="checkbox"/> |

ALLEGATO E

B) SERVIZIO:

1. Menù B1A B1B B1CO B1CD

2. Distribuzione pasto B2A B2G

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

B3A1F <input checked="" type="checkbox"/>	B3A2F <input checked="" type="checkbox"/>	B3A3F <input type="checkbox"/>
B3A1C <input type="checkbox"/>	B3A2C <input type="checkbox"/>	B3A3C <input type="checkbox"/>
B3B1S <input type="checkbox"/>	B3B2S <input checked="" type="checkbox"/>	B3B3S <input type="checkbox"/>
B3B1E <input checked="" type="checkbox"/>	B3B2E <input type="checkbox"/>	B3B3E <input type="checkbox"/>
B3C1I <input type="checkbox"/>	B3C2I <input type="checkbox"/>	B3C3I <input type="checkbox"/>
B3D1 <input type="checkbox"/>	B3D2 <input checked="" type="checkbox"/>	B3D3 <input type="checkbox"/>
B3E <input checked="" type="checkbox"/>		

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

B4A1F <input type="checkbox"/>	B4A2F <input type="checkbox"/>	B4A3F <input type="checkbox"/>
B4A1C <input type="checkbox"/>	B4A2C <input type="checkbox"/>	B4A3C <input type="checkbox"/>
B4B1S <input type="checkbox"/>	B4B2S <input type="checkbox"/>	B4B4S <input type="checkbox"/>
B4B1E <input checked="" type="checkbox"/>	B4B2E <input checked="" type="checkbox"/>	B4B3E <input type="checkbox"/>
B4C1I <input type="checkbox"/>	B4C2I <input type="checkbox"/>	B4C3I <input type="checkbox"/>
B4D1 <input type="checkbox"/>	B4D2 <input checked="" type="checkbox"/>	B4D3 <input type="checkbox"/>
B4E <input checked="" type="checkbox"/>		

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: ECESSIVA RUMOROSITA' NEL REFETTORIO CHE RENDE LA PERMANENZA FASTIDIOSA

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico

Data 20/04/2018 Nome e Cognome del compilatore: AUCE VA CONE

RICCARDO SASSONE

(firma leggibile)

Riccardo Sassone