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 PRIMARIA DUCA ABRUZZI **Via** CESARI, 38

Centro Cottura di appartenenza: DORA B. **Data sopralluogo:** 6.04.2018

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 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: .....

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° RISOTTO POMODORO

2° CHICCHE DI MERLUZZO

Contorno CAROTE JULIEN Frutta/Dessert.....

Merenda ARANCIA

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): 279

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: 27

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: CHICCHE 5%

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)....1° TURNO.....

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	☐

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: ALCUNE CHICCHE SONO RISULTATE BRUCIATE

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): DIETA PRIVA DI ALIMENTI DI ORIGINI ANIMALI

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 : PANE GOMMOSO NON MASTICABILE

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' .....

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

Segnalazione effettuata da:

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

Data, 6.04.2018 **Nome e Cognome del compilatore:** Spreafico Elena
RICCARDO SASSONE SPREAFICO ELENA
(firma leggibile) .....

ALICE IACONO