

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

SCUOLA DUCA DEGLI ABRUZZI Via CESARI 38

Centro Cottura di appartenenza: DB Data sopralluogo: 19-12-18

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 è buona sufficiente insufficiente

c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato? Si No

Note:

2. Dispensa a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente

Note:

3. Refettorio a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente

1

Se No, indicare variazione:

Note:

4. Locale di Rigoverno a) La pulizia di ambiente e arredi è buona sufficiente insufficiente

Note:

B) SERVIZIO

1. Menu' Il menù del giorno è:

1° RISOTTO ZAFFERANO 2° FORMAGGIO PROVOLONE Contorno: CAVOLFIORE GRATINATO Frutta/Dessert: PERE

Marenda: a) Il menù del giorno è esposto all'interno dei locali scolastici? Si No

c) Errore consegna? Si No

d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete): 408

1° piatto pasti adulti n. ... peso complessivo dei pasti Kg/g ...

2

d) Sapore 1° piatto gradevole accettabile non accettabile

e) Giudizio globale buono accettabile non accettabile

Note: RISOTTO SCOTTO ED ECCESS. SCOTTO

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta Centro cottura Refettorio

a) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tepido freddo

b) Cottura del cibo 1° piatto adeguata eccessiva scarsa

c) Sapore 1° piatto gradevole accettabile non accettabile

Note: FORMAGGIO SAIATO, CAVOLFIORE ECCESSIVAMENTE COTTI

5. Valutazione Specifica a) pane è di tipo integrale con farina 00/0

Note: IL PANE INTEGRALE non HA SABBIE

3

g) Indicare il numero delle Diete per portata e del suo peso complessivo

Note:

2. Distribuzione pasto (prendere in esame un solo turno)

a) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi

b) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è: < 10 min >= 10 < 20 min > 20 min

g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: corretto non corretto

Note:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto Centro cottura Refettorio

a) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tepido freddo

b) Cottura del cibo 1° piatto adeguata eccessiva scarsa

c) Quantità porzione servita 1° piatto adeguata abbondante insufficiente

3

B) SERVIZIO: 1. Menù B1A B1B B1C B1D

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto B3A1F B3A2F B3A3F

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta B4A1F B4A2F B4A3F

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' 10

Altro da segnalare:

Segnalazione effettuata da: Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico

Data: 19-12-18 Nome e Cognome del compilatore: MIELE DANIELA

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

a) Primo piatto TA PA PR TR

D) CORPO ESTRANEO:

E) RIPRESA FOTOGRAFICHE:

Note (specificare Non Conformità rilevata e fase in cui è stata effettuata)

SEZIONE NON CONFORMITA'

Sono presenti non conformità se Si quali (barrare i puni - 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