

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ
(ad uso della Commissione Mensa / Direzione Scolastica / Unità educativa)

SCUOLA Primaria Manzoni Via IV Novembre
Centro Cottura di appartenenza: Infanzia Manzoni Data sopralluogo: 5-12-17

Nido d'infanzia Scuola dell'infanzia
Scuola Primaria 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?

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 (termobox, carrelli termici) Si No
- e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Si No

Se **No**, indicare variazione

.....

Note:

.....
.....

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:

1° Mozzarella (30 gr.)
2° Lasagne al ragù
Contorno Insalata verde e mais Frutta/Dessert mandarino
Merenda FRUTTA A Y2 MATTINA

- 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 Si, indicare variazione:

d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse le diete): 138

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: 21

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 pasti Kg/g

Note:

TOTALE COMPLESSIVO ALUNNI 159
INSEGNANTE 8

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

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

Si 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:

< 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

f) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione 4

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): II° 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

contomo caldo tiepido freddo ambiente

b) Cottura del cibo

1° piatto adeguata eccessiva scarsa

2° piatto adeguata eccessiva scarsa

contomo adeguata eccessiva scarsa

c) Quantità porzione servita

1° piatto adeguata abbondante insufficiente

2° piatto adeguata abbondante insufficiente

contomo adeguata abbondante insufficiente

d) Sapore

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contomo gradevole accettabile non accettabile

e) Giudizio globale

buono accettabile non accettabile

Note:

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

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% e il 49%
- piatto parzialmente rifiutato (PR) rifiuto compreso tra il 50% e il 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

.....

.....

È stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei? Sì No

SEZIONE NON CONFORMITÀ

Sono presenti non conformità Si No

Se Sì quali (indicare i punti):

.....

.....

TOTALE NUMERO NON CONFORMITÀ.....

Altro da segnalare :

.....

.....

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa Dirigente Scolastico Docenti, Educatori, Personale scolastico

Data, Nome e Cognome del compilatore:

(firma leggibile).....

Deposito derrate

Località Via

Data sopralluogo

2. Deposito Derrate

- 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? Sì
No