



COMUNE DI TREZZO
SULL'ADDA

CONTROLLI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



Data e luogo del controllo **4 aprile 2023** **Scuola secondaria I grado**

Esecutore **Dott. Ilaria Maffezzoli**

Menu invernale estivo Menu di Pasqua

Controlli eseguiti	Risultati/rif. a documenti
<input checked="" type="checkbox"/> qualità pasto fornito	Vedi scheda valutazione qualità pasto
<input checked="" type="checkbox"/> temperatura	Vedi oltre
<input checked="" type="checkbox"/> rispetto parametri quantitativi del pasto fornito	Positivo (controllo visivo)
<input checked="" type="checkbox"/> organizzazione e conduzione del servizio	Positivo
<input checked="" type="checkbox"/> merceologia degli alimenti presenti	Positivo
<input type="checkbox"/> autocontrollo: verifiche documentali	
<input type="checkbox"/> presenza campioni pasti prodotti	
<input checked="" type="checkbox"/> conformità menu/derrate	Positivo
<input checked="" type="checkbox"/> presenza e adeguatezza diete speciali	Positivo (presente foglio giornaliero diete)
<input checked="" type="checkbox"/> Modalità somministrazione diete speciali	Positivo

Prodotti/documenti controllati	Note
1. Tortellini ricotta e spinaci con salvia	Riso all'inglese
2. Hamburger (non preparato in cucina)	
3. Fagiolini al vapore	Insalata verde e pomodori
Pane comune	Pandoro

RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ 62,4°C	
2	+ 61,8°C	
3	+ 60,2°C	

Documenti allegati

- Check list
- Scheda valutazione qualità pasto
- fotografie pietanze servite

Giudizio complessivo e note

Il servizio è stato erogato con le modalità usuali di accesso al self service e composizione del vassoio. Presente 1 ASM in distribuzione.
Presenti le alternative al primo e al contorno.
Il servizio si è svolto regolarmente, senza criticità particolare.

N.	Osservazione/NC	Criticità
1	Ho richiesto all'addetta mensa di non preparare piatti in anticipo per "portarsi avanti" (appoggiati sul self service diventano freddi molto rapidamente).	
2	Si conferma che sarebbe opportuno evitare alcune derrate, anche se richieste dall'utenza, in quanto non conformi al capitolato e di scarso valore alimentare (come oggi, hamburger di manzo con carne solo al 65%, anche se di grammatura eccedente quella della carne).	
3	Presenti vassoi, utilizzati come copertura di prodotti (oggi la colomba), scheggiati e rovinati.	
4	I servizi igienici, benché molto puliti, emanano un odore fortissimo di tipo "fognario".	

Il tecnologo alimentare incaricato

Ilaria Maffezzoli

Data controllo: 4 aprile 2023

Scuola: Scuola Secondaria I grado

Legenda valutazione

OK: risultato positivo, requisito soddisfatto

NO: risultato negativo, requisito non soddisfatto

IP: in parte, requisito parzialmente soddisfatto

Req. N. Valutato Area Requisito VALUTAZIONE NOTE

PERSONALE

Req. N.	Valutato	Area	Requisito	VALUTAZIONE	NOTE
1	x	Regole di Buona Prassi Igienica	Abbigliamento idoneo e pulito	OK	
2	x		Copricapo pulito e indossato correttamente	OK	
3	x		Calzature pulite e dedicate	OK	
4	x		Assenza di personale con gioielli e orologi	OK	
5	x		Assenza di personale con unghie lunghe e/o smalto	OK	
6			Corretto utilizzo dei presidi monouso (guanti e/o mascherine)		
7			Eventuali ferite sulle mani protette adeguatamente		
8	x		Corrette modalità di manipolazione degli alimenti	OK	
9	x		Rispetto del divieto di fumare	OK	
10	x		Rispetto del divieto di assaggiare con le mani gli alimenti	OK	
11			Corrette modalità di lavaggio delle mani		
12	x		Utilizzo di carta monouso	OK	
13			Adeguatezza frequenza del lavaggio delle mani		

RICEVIMENTO PASTI VEICOLATI

Req. N.	Valutato	Area	Requisito	VALUTAZIONE	NOTE
14	x	Ricevimento pasti veicolati	Controllo contenitori termici (stato igienico)	OK	
15			Identificazione contenitori termici		
16	x		Temperatura piatti caldi superiore a +60°/65°C	OK	
17			Idoneità mezzo di trasporto		
18			Stato igienico mezzo di trasporto	OK	
19	x		Presenza diete speciali	OK	
20	x		Adeguatezza diete speciali	OK	

DISTRIBUZIONE

21		DISTRIBUZIONE	Accensione bagnomaria/carrello termico almeno due ore prima del servizio		
22	x		Nessun contatto tra mani e cibo	OK	
23	x		Distribuzione dei piatti freddi sotto i 10°C	OK	
24	x		Distribuzione dei piatti caldi sopra i 65°C	OK	
25	x		Numero di persone addette adeguato/conforme a capitolato o offerta tecnica IA		1 ASM in distribuzione, a metà servizio supportata dalla cuoca
26	x		Divisa del personale in ordine e pulita	OK	
27	x		Corretto utilizzo di cuffia e dei presidi monouso (guanti e/o mascherine)	OK	
28	x		Utensili sufficienti	OK	
29	x		Utensili correttamente sanificati	OK	
30	x		Utensili adeguati	OK	
31	x		Corretto recupero eccedenze	OK	
32	x		Rispetto del piano di sanificazione	OK	
33	x		Presenza di carrelli termici sufficienti (o elementi linea self)	OK	

LAVAGGIO

34		LAVAGGIO	Presenza lavastoviglie		
35			Corrette temperature di lavaggio		
36			Fasi corrette (ammollo, lavaggio, risciacquo)		
37			Verifica rapporti di intervento effettuati dal fornitore di lavastoviglie		

Scuola		Tipologia		N° dei pasti		Orario arrivo pasto			
Data 4/4/2023		Sc. dell'infanzia				Orario inizio distribuzione 13.05			
Menu di Pasqua		Primaria							
		Secondaria I grado <input checked="" type="checkbox"/>							
		Altro							
Parametri		Primo piatto		Secondo piatto		Contorno		Frutta/dessert	
		Tortelloni con ragù		"Hamburger" Popolano		Patate		Colombe	
Conformità al menu previsto		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
N° delle porzioni		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>	
Quantità della porzione		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input checked="" type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	
Residui in mensa		0% - 20% <input checked="" type="checkbox"/> 21% - 40% <input type="checkbox"/> 41% - 60% <input type="checkbox"/> 61% - 80% <input type="checkbox"/> 81% - 100% <input type="checkbox"/>		0% - 20% <input checked="" type="checkbox"/> 21% - 40% <input type="checkbox"/> 41% - 60% <input type="checkbox"/> 61% - 80% <input type="checkbox"/> 81% - 100% <input type="checkbox"/>		0% - 20% <input type="checkbox"/> 21% - 40% <input checked="" type="checkbox"/> 41% - 60% <input type="checkbox"/> 61% - 80% <input type="checkbox"/> 81% - 100% <input type="checkbox"/>		0% - 20% <input type="checkbox"/> 21% - 40% <input type="checkbox"/> 41% - 60% <input type="checkbox"/> 61% - 80% <input type="checkbox"/> 81% - 100% <input type="checkbox"/>	
Eventuali proposte di correttivi									
Presentazione nel piatto									
Miscelazione condimento									
Taglio/pezzatura									
Trattamento di trasformazione									
Ricetta									
Altro		↓ Aggiungere condimenti (olio!)							
Livello di igiene ed integrità di:				tovaglierie		utensili		stoviglie	
				Buono <input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>		Buono <input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>		Buono <input checked="" type="checkbox"/> Sufficiente <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	
Cottura/grado di maturazione		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>	
Densità/consistenza		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Omogenea <input type="checkbox"/> Disomogenea <input type="checkbox"/>	
Temperatura al consumo		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>	
Condimento/ingredienti aggiuntivi		Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessive <input type="checkbox"/> Scarso <input checked="" type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessive <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessive <input type="checkbox"/> Scarso <input checked="" type="checkbox"/>		Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessive <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	
Diete speciali		Tutte presenti		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Mancanti n.		<input type="checkbox"/> Non Conformi n.	
Sapore		Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input checked="" type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>		Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>	
Appetibilità complessiva		Gradevole <input type="checkbox"/> Accettabile <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>		Gradevole <input type="checkbox"/> Accettabile <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>		Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>		Gradevole <input type="checkbox"/> Accettabile <input checked="" type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>	
Nome del compilatore		Flavia Netti							







