

Data e luogo del controllo **13 febbraio 2023** Scuola dell'Infanzia Trezzo

Esecutore **Dott. Ilaria Maffezzoli**

Menu invernale estivo altro

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 (visivo)
<input checked="" type="checkbox"/> organizzazione e conduzione del servizio	Positivo
<input checked="" type="checkbox"/> merceologia degli alimenti presenti	Positivo
<input checked="" type="checkbox"/> autocontrollo: verifiche documentali	Foglio temperature
<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
<input checked="" type="checkbox"/> Modalità somministrazione diete speciali	Positivo

Prodotti/documenti controllati	Note
1. Pasta integrale con pomodori e olive	
2. Mozzarelline (2 a testa)	
3. Insalata mista verde	
4. (Arance)	Pane comune

RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ 64,8°C	Fine distribuzione
2	+ 5,2°C	
3	+ 9,0°C	

Documenti allegati

- Check list
- Scheda valutazione qualità pasto
- Fotografie pietanze

Giudizio complessivo e note

Il servizio è stato erogato con le modalità convenzionali pre-Covid, nelle varie classi dei due piani della scuola. Il locale di servizio (preparazione carrelli) si presenta pulito e ordinato. Il servizio si è svolto regolarmente, senza criticità di sorta. Presenti 2 ASM in distribuzione. Non presenti i piatti campione, per i restanti giorni dichiarati sempre presenti. Le stoviglie sono state sostituite con altre nuove, sempre in melamina.

N.	Osservazione/NC	Criticità
1	Si rileva che le arance non vengono somministrate tal quali in occasione dello spuntino a metà mattina, ma sono spremute prima dell'inizio del servizio da parte delle addette mensa su richiesta delle insegnanti e consumate a fine pranzo (come spremuta). A mio parere sarebbe preferibile che i bambini potessero consumarle a metà mattina, sbucciate o eventualmente spremute al momento. La spremuta di arancia a fine pranzo non è leggera e soprattutto, dopo un'ora e più dalla spremitura ha già perso le vitamine che la rendono salubre e utile a livello nutrizionale. La referente del plesso è d'accordo, a partire dal prossimo anno scolastico, e la direttrice Dussmann arrivata a fine servizio si mostra disponibile a far arrivare gli spremiagrumi necessari.	

Il tecnologo alimentare incaricato

Ilaria Maffezzoli

Data controllo: 13 febbraio 2023

Scuola: Scuola Infanzia Trezzo

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	x		Adeguate frequenza del lavaggio delle mani	OK	

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		2 asm in distribuzione
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			Rispetto del piano di sanificazione		
33	x		Presenza di carrelli termici sufficienti (o elementi linea self)	OK	utilizzato n. 2 carrelli termici per il servizio

LAVAGGIO

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

Scuola TREZZO	Tipologia		N° dei pasti		Orario arrivo pasto											
Data 13/2/23	Sc. dell'infanzia <input checked="" type="checkbox"/>				Orario inizio distribuzione 12.00											
	Primaria															
	Secondaria I grado															
	Altro															
Parametri	Primo piatto Pollo integ. p. sm.		Secondo piatto Pollo p. c. b.		Contorno T. S. verde		Frutta/dessert (Arance)									
Conformità al menu previsto	SI <input 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"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>								
	In esubero	<input type="checkbox"/>	In esubero	<input type="checkbox"/>	In esubero	<input type="checkbox"/>	In esubero	<input type="checkbox"/>								
	Mancanti	<input type="checkbox"/>	Mancanti	<input type="checkbox"/>	Mancanti	<input type="checkbox"/>	Mancanti	<input type="checkbox"/>								
Quantità della porzione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>								
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>								
	Scarsa	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>								
Residui in mensa	0 % - 20%	<input checked="" type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input checked="" type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input type="checkbox"/>								
	21 % - 40%	<input type="checkbox"/>	21 % - 40%	<input type="checkbox"/>	21 % - 40%	<input checked="" type="checkbox"/>	21 % - 40%	<input type="checkbox"/>								
	41 % - 60%	<input type="checkbox"/>	41 % - 60%	<input type="checkbox"/>	41 % - 60%	<input type="checkbox"/>	41 % - 60%	<input type="checkbox"/>								
	61 % - 80%	<input type="checkbox"/>	61 % - 80%	<input type="checkbox"/>	61 % - 80%	<input type="checkbox"/>	61 % - 80%	<input type="checkbox"/>								
	81 % - 100%	<input type="checkbox"/>	81 % - 100%	<input type="checkbox"/>	81 % - 100%	<input type="checkbox"/>	81 % - 100%	<input type="checkbox"/>								
Eventuali proposte di correttivi																
Presentazione nel piatto																
Miscelazione condimento																
Taglio/pezzatura																
Trattamento di trasformazione																
Ricetta																
Altro																
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"/>
Cottura/grado di maturazione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>								
	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>								
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>								
	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>								
	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>								
Densità/consistenza	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>								
	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>								
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Eccessiva	<input checked="" type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>								
	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>	Omogenea	<input type="checkbox"/>								
	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>	Disomogenea	<input type="checkbox"/>								
Temperatura al consumo	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>								
	Inadeguate	<input type="checkbox"/>	Inadeguate	<input type="checkbox"/>	Inadeguate	<input type="checkbox"/>	Inadeguate	<input type="checkbox"/>								
Condimento/ingredienti aggiuntivi	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>								
	Eccessivo	<input type="checkbox"/>	Eccessivo	<input type="checkbox"/>	Eccessivo	<input type="checkbox"/>	Eccessivo	<input type="checkbox"/>								
	Scarso	<input type="checkbox"/>	Scarso	<input type="checkbox"/>	Scarso	<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 checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input type="checkbox"/>								
	Necessita di correttori	<input type="checkbox"/>	Necessita di correttori	<input type="checkbox"/>	Necessita di correttori	<input type="checkbox"/>	Necessita di correttori	<input type="checkbox"/>								
	Troppo deciso	<input type="checkbox"/>	Troppo deciso	<input type="checkbox"/>	Troppo deciso	<input type="checkbox"/>	Troppo deciso	<input type="checkbox"/>								
Appetibilità complessiva	Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	Gradevole	<input type="checkbox"/>	Gradevole	<input type="checkbox"/>								
	Accettabile	<input type="checkbox"/>	Accettabile	<input type="checkbox"/>	Accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile	<input type="checkbox"/>								
	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>								
Nome del compilatore Flavia Netherl																



