

Data e luogo del controllo **19 gennaio 2023** Scuola primaria Trezzo I turno

Esecutore **Dott. Ilaria Maffezzoli**

Menu  invernale  estivo

Controlli eseguiti	Risultati/rif. a documenti
<input checked="" type="checkbox"/> qualità pasto fornito	Vedi scheda valutazione qualità pasto
<input checked="" type="checkbox"/> temperatura	Vedi sotto
<input checked="" type="checkbox"/> rispetto parametri quantitativi del pasto fornito	Positivo (visivo e confronto con il piatto campione)
<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, salvo rilievo sotto riportato relativamente alle mele
<input checked="" type="checkbox"/> presenza e adeguatezza diete speciali	
<input checked="" type="checkbox"/> Modalità somministrazione diete speciali	Positivo (migliorabile per le diete in bianco)

Prodotti/documenti controllati	Note
1. Pasta al ragù di carne bovina	
2. Patate e fagiolini	Pane comune

### RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ 71,4°C	
2	+ 68,6°C	I turno

### 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, nei due refettori al piano terreno. Il locale di servizio (preparazione carrelli e lavaggio) si presenta pulito e ordinato.

N.	Osservazione/NC	Criticità
1	Presenti 4 ASM in distribuzione (da offerta tecnica nella fascia oraria del 1 turno previste 7 persone)	
2	Osservata non completa uniformità di grammatura nei piatti serviti dalle ASM, quantità variabili sia di pasta che di fagiolini e patate, pur migliorata rispetto alla visita precedente.	
3	Il piatto campione dovrebbe essere posizionato in una posizione visibile sia dalle addette (almeno inizialmente per tarare la porzione corretta con gli utensili a disposizione) sia dagli utenti; dovrebbe essere disponibile in entrambi i refettori.	
4	Servite mele di due diverse qualità (di pari calibro), non chiara la motivazione	
5	Il menu delle diete in bianco andrebbe esposto nel refettorio (attualmente non disponibile)	

### Il tecnologo alimentare incaricato

*Ilaria Maffezzoli*

Data controllo: 19 gennaio 2023

Scuola: Scuola Primaria 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			Adeguate 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	x		Identificazione contenitori termici	OK	
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		<b>DISTRIBUZIONE</b>	Accensione bagnomaria/carrello termico almeno due ore prima del servizio		
22	x		Nessun contatto tra mani e cibo	OK	
23			Distribuzione dei piatti freddi sotto i 10°C		
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		4 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	x		Rispetto del piano di sanificazione		
33	x		Presenza di carrelli termici sufficienti (o elementi linea self)	OK	

**LAVAGGIO**

34	x	<b>LAVAGGIO</b>	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 <b>TREZZO</b>	Tipologia	N° dei pasti		Orario arrivo pasto			
Data <b>19/01/23</b>	Sc. dell'infanzia			Orario inizio distribuzione		<b>12.25</b>	
	Primaria <input checked="" type="checkbox"/>						
	Secondaria I grado						
	Altro .....						
Parametri	Primo piatto <b>Pasta Ragi</b>	Secondo piatto <b>Fagioli e patate</b>	Contorno	Frutta/dessert <b>Mela (cristallo)</b>			
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 type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	SI <input 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 type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> In esubero <input type="checkbox"/> Mancanti <input type="checkbox"/>	Adeguate <input 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 checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	Adeguate <input 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 type="checkbox"/> 21% - 40% <input type="checkbox"/> 41% - 60% <input checked="" 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 checked="" 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"/>	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"/>	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	<b>Indispensabile</b>						
Taglio/pezzatura							
Trattamento di trasformazione							
Ricetta							
Altro							
Livello di igiene ed integrità di:	tovaglierie		utensili		stoviglie		
	Buono	<input checked="" type="checkbox"/>	Buono	<input checked="" type="checkbox"/>	Buono	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Sufficiente	<input type="checkbox"/>	Sufficiente	<input type="checkbox"/>	Sufficiente	<input type="checkbox"/>	
	Scarso	<input type="checkbox"/>	Scarso	<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"/>	Adeguate <input 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"/>	Adeguate <input 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"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Inadeguata <input type="checkbox"/>	
Condimento/ingredienti aggiuntivi	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessivo <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessivo <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessivo <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessivo <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessivo <input type="checkbox"/> Scarso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessivo <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"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> .....	
	Troppo deciso <input type="checkbox"/> .....	Troppo deciso <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"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>	Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> Accettabile <input 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 type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>	Gradevole <input type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>	Gradevole <input type="checkbox"/> Accettabile <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>	
Nome del compilatore	<b>Flavia Netti</b>						











