

Data e luogo del controllo **19 aprile 2023** **Scuola primaria Trezzo - Il turno**

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. Fusilli integrali pomodoro e pesto	
2. Lonza arrosto	
3. Insalata verde	(var. iceberg)
4. Yogurt (albicocca)	Pane comune

RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ 60,9°C	Fine distribuzione
2	+ 62,6°C	
3	+ 12,2°C	

Documenti allegati

- Check list
- Scheda valutazione qualità pasto
- Fotografie pietanze

Giudizio complessivo e note

Il servizio è stato erogato con le modalità standard nei due refettori della scuola.

Il locale di servizio al piano seminterrato si presenta pulito e ordinato.

Il servizio si è svolto regolarmente, senza criticità, salvo i 15 minuti di ritardo rispetto all'ora di inizio servizio, che risulta essere: 13.40. Presenti 1 + 3 ASM in distribuzione.

Presenti i piatti campione. Le stoviglie sono tuttora in attesa di essere sostituite con altre nuove, dichiarate ordinate al fornitore, così come le caraffe con coperchio, dichiarate presenti presso il centro cottura.

Sono stati consegnati all'addetta del refettorio più piccolo: 1 piatto contenente "pellicina" di cipolla (ingrediente normale del sugo), vedi foto; 1 piatto contenente 1 "pelo di maglioncino" (dichiarato dalla docente), non sono riuscita personalmente a riscontrarlo, ma nessuna addetta indossava maglioncini.

N.	Osservazione/NC	Criticità
1	Al mio arrivo alle 13.30 le addette erano ancora in fase di sbarazzo, soprattutto nel refettorio piccolo: mi è stato segnalato che 2-3 classi del refettorio lo hanno liberato alle 13.25. Risulta quindi materialmente impossibile distribuire le pietanze alle 13.40. Mi è stato segnalato altresì anche da direttrice e cuoca che la discesa in ritardo e la risalita in ritardo è una abitudine diffusa, rendendo problematica l'accuratezza e i controlli richiesti dal servizio, oltre alla puntualità di entrambi i turni.	
2	A causa del ritardo le classi si sono accumulate nei corridoi di collegamento tra un refettorio e l'altro e davanti alle porta dei montacarichi, rendendo lento, disagiata e poco sicuro il trasporto dei carrelli con le stoviglie, le posate e i bicchieri, le pietanze, dal locale di servizio ai due refettori. Le addette mensa mi hanno riferito che la discesa in anticipo (oggi sono invece scesi all'orario corretto) accade frequentemente.	

3	Non mi è chiaro chi abbia il compito di distribuire il pane contenuto nelle ceste agli alunni: non ci sono pinze, e ho visto diversi ragazzi avvicinarsi a riempire il cestino di classe a manu nude, e a prelevare gli yogurt.	
4	L'addetta mensa ha dovuto richiamare un'alunna con dieta no carne che ha ritirato (consapevole che la sua dieta non la prevedesse) il piatto standard del giorno (carne suina) per farsi restituire il piatto e darle la dieta. Alla mia richiesta del perché non le fosse data a inizio del servizio, l'addetta mi ha risposto che alle docenti viene chiesto di posizionare come primi al ritiro dei piatti gli alunni con dieta e che l'alunna in questione non si è presentata all'inizio del servizio della sua classe.	
5	Il riepilogo delle diete giornaliere è scritto a mano dalle addette e tenuto appeso al carrello (nonostante ne abbiano uno stampato e ufficiale proveniente dalla cucina): ho chiesto alla direttrice di stamparlo in doppia copia e/o di dividere il riepilogo per le due sale, in modo tale che le addette non debbano ritrascriverlo, e che non sia lasciato penzolare dal carrello, ma che sia tenuto in modo più discreto, seppure a portata di mano, sul piano del carrello stesso.	
6	Mi sembrerebbe utile e opportuno, nell'ambito del ruolo educativo della ristorazione scolastica presentato e sottolineato in modo rafforzativo da tutti i documenti nazionali, regionali e dell'ATS locale, condividere con il personale docente il ruolo attivo dello stesso nel riconoscere ingredienti alimentari nelle pietanze e nell'educazione alimentare dei ragazzi.	
7	Ho richiesto al personale Dussmann tramite la cuoca presente durante la seconda parte del servizio di apparecchiare i tavoli cercando di distanziare il più possibile le classi approfittando dei tavoli vuoti (visti al secondo turno nel refettorio piccolo).	

Il tecnologo alimentare incaricato

Ilona Raffenedi

Data controllo: 19 aprile 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		Adeguatezza 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	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		
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		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			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	Tipologia	N° dei pasti		Orario arrivo pasto				
Data 19/4/23	Sc. dell'infanzia			Orario inizio distribuzione		13.55		
	Primaria X II°							
	Secondaria I grado							
	Altro							
Parametri	Primo piatto	Secondo piatto		Contorno	Frutta/dessert			
	Pasta int. prodotti per la casa - orz. / Ins. iceberg / yogurt							
Conformità al menu previsto	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"/>	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 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 checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Eccessiva <input type="checkbox"/> Scarsa <input type="checkbox"/>	
Residui in mensa	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 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 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 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 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"/>
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"/>	Buono <input checked="" type="checkbox"/>	Sufficiente <input type="checkbox"/>	Buono <input checked="" type="checkbox"/>	Sufficiente <input type="checkbox"/>	Scarso <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"/>	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 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"/>	
Temperatura al consumo	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Inadeguate <input type="checkbox"/>						
Condimento/ingredienti aggiuntivi	Adeguate <input type="checkbox"/> Eccessivo <input checked="" type="checkbox"/> Scarso <input checked="" 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 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"/>	
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"/> 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"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <input type="checkbox"/> Troppo deciso <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/> Necessita di correttivi <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 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"/>	
Nome del compilatore	Flavia Netherl							









YOMO
foodservice

YOGURT CON ALBICOCCHE

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	413 kJ	98 kcal	Grassi di cui acidi grassi saturi	3,1 g	2,1 g	Carboidrati di cui zuccheri	14 g	13 g
Fibre	0 g	proteine	2,8 g	sale	0,11 g			

INGREDIENTI: Yogurt intero, preparazione di frutta (estratto di glucosio-fruttosio, albicocche 1,8% nel prodotto finito, zucchero, amido modificato di tapioca, aromi), zucchero. Senza glutine. Origine del latte: Italia.

Vasetto P56
PLASTICA

Capsula ALU 41
ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Stranarolo S.p.A. via Cadriano 27/2
40127 Bologna

Da consumare entro

125g e

IT 03 170

PRODOTTO IN ITALIA
CON SOLO LATTE ITALIANO

YOMO
foodservice

YOGURT CON ALBICOCCHE

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	413 kJ	98 kcal	Grassi di cui acidi grassi saturi	3,1 g	2,1 g	Carboidrati di cui zuccheri	14 g	13 g
Fibre	0 g	proteine	2,8 g	sale	0,11 g			

INGREDIENTI: Yogurt intero, preparazione di frutta (estratto di glucosio-fruttosio, albicocche 1,8% nel prodotto finito, zucchero, amido modificato di tapioca, aromi), zucchero. Senza glutine. Origine del latte: Italia.

Vasetto P56
PLASTICA

Capsula ALU 41
ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Stranarolo S.p.A. via Cadriano 27/2
40127 Bologna

Da consumare entro

125g e

IT 03 170

PRODOTTO IN ITALIA
CON SOLO LATTE ITALIANO

YOMO
foodservice

YOGURT CON ALBICOCCHE

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	413 kJ	98 kcal	Grassi di cui acidi grassi saturi	3,1 g	2,1 g	Carboidrati di cui zuccheri	14 g	13 g
Fibre	0 g	proteine	2,8 g	sale	0,11 g			

INGREDIENTI: Yogurt intero, preparazione di frutta (estratto di glucosio-fruttosio, albicocche 1,8% nel prodotto finito, zucchero, amido modificato di tapioca, aromi), zucchero. Senza glutine. Origine del latte: Italia.

Vasetto P56
PLASTICA

Capsula ALU 41
ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Stranarolo S.p.A. via Cadriano 27/2
40127 Bologna

Da consumare entro

125g e

IT 03 170

PRODOTTO IN ITALIA
CON SOLO LATTE ITALIANO

Capsula ALU 41
ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Stranarolo S.p.A. via Cadriano 27/2
40127 Bologna

