

Data e luogo del controllo **20 dicembre 2022** Scuola **secondaria I grado**

Esecutore **Dott. Ilaria Maffezzoli**

Menu invernale estivo Menu di Natale

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 (salvo polpette e patatine, vedi sotto)
<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
<input checked="" type="checkbox"/> Modalità somministrazione diete speciali	Positivo

Prodotti/documenti controllati	Note
1. Orecchiette al pomodoro	
2. Polpette di carne di manzo	Pane comune
3. Patate stick al forno	Pandoro

RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ 61,7°C	
2	+ 62,5°C	
3	+ 54,1°C	La cuoca ha spiegato che per mantenere la croccantezza delle patatine non è possibile tenere il coperchio sul contenitore

Documenti allegati

- Check list
- Scheda valutazione qualità pasto

Giudizio complessivo e note

Il servizio è stato erogato con le modalità usuali di accesso al self service e composizione del vassoio. Presenti 2 ASM in distribuzione.

Presenti le alternative previste: passato di verdura con orzo (l'ho assaggiato solo io) e carote fresche, consumate da qualche studente.

Il servizio si è svolto regolarmente, senza criticità di sorta.

Segnalo che dalla cucina sono state predisposte diete speciali sanitarie per utenti poi risultati non presenti senza preavviso entro l'ora prevista, non distribuite e poi gettate, con spreco di risorse materiali e umane.

N.	Osservazione/NC	Criticità
1	Sarebbe opportuno evitare alcune derrate, anche se richieste dall'utenza, in quanto non conformi al capitolato e di scarso valore alimentare (patate prfritte, polpette di manzo con carne solo al 60%).	

Il tecnologo alimentare incaricato

Ilaria Maffezzoli

Data controllo: 20 dicembre 2022

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	cappello natalizio per una ASM
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	Tranne che per le patate, per esigenze di servizio
17			Idoneità mezzo di trasporto		
18			Stato igienico mezzo di trasporto	OK	
19	x		Presenza diete speciali	OK	preparate diverse diete per utenti non presenti
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	

LAVAGGIO

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

Scuola	Tipologia	N° dei pasti 54		Orario arrivo pasto						
Data 20/12/22	Sc. dell'infanzia			Orario inizio distribuzione		13.00				
Menu Natalizio	Primaria									
	Secondaria I grado	<input checked="" type="checkbox"/>								
	Altro									
Parametri	Primo piatto	Orecchiette pom.		Secondo piatto	Polpette maizze		Contorno	patate f.	Frutta/dessert	panzotto
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"/>	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"/>	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 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 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 type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input checked="" type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input type="checkbox"/>	0 % - 20%	<input type="checkbox"/>		
	21 % - 40%	<input checked="" 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	↓ prodotto non adeguato									
Miscelazione condimento										
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"/>	Buono	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sufficiente	<input 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"/>	Scarso	<input type="checkbox"/>		
Cottura/grado di maturazione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Adeguate	<input checked="" 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 checked="" 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"/>		
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 checked="" 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 type="checkbox"/>	Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	Gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Accettabile	<input type="checkbox"/>	Accettabile	<input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile	<input 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									