



COMUNE DI TREZZO
SULL'ADDA

CONTROLLI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



Data e luogo del controllo **30 gennaio 2022** Scuola primaria **Concesa**

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 tabella sottostante. |
| <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 | (pane comune) |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Gnocchi in salsa rosa | 2. Frittata |
| 3. Fagiolini all'olio | 4. Arance |

RISULTATI VERIFICA TEMPERATURE (TERMOMETRO TESTO IR)

| Campioni | Valori riscontrati | Note |
|----------|--------------------|--|
| 1 | + 63,3°C | |
| 2 | + 48,5°C | Temperatura inferiore ai limiti di legge |
| 3 | + 42,7°C | Temperatura inferiore ai limiti di legge |

Documenti allegati

- Check list
- Scheda valutazione qualità pasto
- Fotografie pietanze

Giudizio complessivo e note

Il servizio è stato erogato con modalità standard da parte delle 3 ASM presenti. Il refettorio e il locale di servizio (preparazione carrelli) adiacente il refettorio si presenta pulito e ordinato. Presente il piatto campione del primo piatto e del contorno. Il servizio si è svolto regolarmente, salvo quanto sotto rilevato.

| N. | Osservazione/NC | Criticità |
|----|---|-----------|
| 1 | Sono risultate mancanti una dozzina di porzioni di gnocchi, recapitate dalla cuoca dopo 15 min: nel frattempo ai ragazzi è stato distribuito il secondo con il contorno. L'addetta alla distribuzione ha somministrato porzioni corrette, mantenendo il piatto campione sul carrello. | |
| 2 | Il manteneritore di temperatura è stato impostato a +40°C, e quindi le pietanze sono state servite a temperatura non conforme. | |
| 3 | Le caraffe per la somministrazione dell'acqua presenti nel refettorio non sono dotate di coperchio. | |
| 4 | Diversi piatti sono sbeccati. | |
| 5 | Alcune arance non risultano ben lavate (tenuto conto che non vengono consumate con la buccia, ma può capitare che spicchi di arancia siano succhiati senza essere sbucciati). | |
| 6 | Si raccomanda di predisporre un modulo utile per raccogliere le diete speciali del giorno (presente un foglio scritto a mano) con la pietanza da servire, e di avere una tabella riassuntiva che riporti nello specifico la tipologia della dieta, per ciascun utente che la riceve, da conservare in modo non accessibile agli utenti che passano di fianco all'ingresso del locale di servizio. | |
| 7 | Ho suggerito alla cuoca di preparare il piatto campione anche per le pietanze porzionate, anche se le addette alla somministrazione non hanno modo di commettere errori, perché forniscono informazioni sulla corretta grammatura all'utenza (ragazzi). | |

Il tecnologo alimentare incaricato

Ilaria Maffezzoli

Data controllo: 30 gennaio 2023

Scuola: Scuola Primaria Concesa

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 | x | | Corrette modalità di lavaggio delle mani | OK | |
| 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 | | Ricevimento pasti veicolati | Controllo contenitori termici (stato igienico) | | |
| 15 | | | Identificazione contenitori termici | | |
| 16 | x | | Temperatura piatti caldi superiore a +60°/65°C | IP | solo gli gnocchi: frittata e fagiolini a t inferiori |
| 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 | x | DISTRIBUZIONE | Accensione bagnomaria/carrello termico almeno due ore prima del servizio | | temperatura mantentore settata non correttamente |
| 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 | | 3 ASM (inclusa tirocinante) |
| 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. 1 carrello termico per il servizio |

LAVAGGIO

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

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Scuola CMC SOL | Tipologia | | N° dei pasti | | Orario arrivo pasto | | | |
| Data 30/1/23 | Sc. dell'infanzia | | | | Orario inizio distribuzione 12.30 | | | |
| | Primaria <input checked="" type="checkbox"/> | | | | | | | |
| | Secondaria I grado | | | | | | | |
| | Altro | | | | | | | |
| Parametri | Primo piatto Gnocchi s.rose | | Secondo piatto Frittata | | Contorno Fagioli | | Frutta/dessert Arance | |
| 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"/> | |
| N° delle porzioni | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | 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"/> | In esubero <input type="checkbox"/> | In esubero <input type="checkbox"/> | In esubero <input type="checkbox"/> | |
| | Mancanti <input checked="" type="checkbox"/> | Mancanti <input type="checkbox"/> | Mancanti <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"/> | 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"/> | 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"/> | Scarsa <input type="checkbox"/> | Scarsa <input type="checkbox"/> | Scarsa <input type="checkbox"/> | |
| Residui in mensa | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | 0 % - 20% <input type="checkbox"/> | |
| | 21 % - 40% <input type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input checked="" type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input checked="" type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input checked="" type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input type="checkbox"/> | 21 % - 40% <input checked="" type="checkbox"/> | |
| | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input checked="" type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | 41 % - 60% <input type="checkbox"/> | |
| | 61 % - 80% <input checked="" type="checkbox"/> | 61 % - 80% <input type="checkbox"/> | 61 % - 80% <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"/> | 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"/> | 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"/> | |
| Cottura/grado di maturazione | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | |
| | Insufficiente <input type="checkbox"/> | Insufficiente <input type="checkbox"/> | Insufficiente <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"/> | 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"/> | 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"/> | 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 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"/> | 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"/> | 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"/> | 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"/> | Disomogenea <input type="checkbox"/> | Disomogenea <input type="checkbox"/> | Disomogenea <input type="checkbox"/> | |
| Temperatura al consumo | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | |
| | Inadeguate <input type="checkbox"/> | Inadeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Inadeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Inadeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Inadeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Inadeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Inadeguate <input type="checkbox"/> | |
| Condimento/ingredienti aggiuntivi | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | |
| | Eccessivo <input type="checkbox"/> | Eccessivo <input type="checkbox"/> | Eccessivo <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"/> | 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 checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" type="checkbox"/> | Adeguate <input checked="" 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"/> | 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"/> | 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 checked="" type="checkbox"/> | Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> | Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> | Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> | Gradevole <input checked="" type="checkbox"/> | |
| | Accettabile <input type="checkbox"/> | Accettabile <input type="checkbox"/> | Accettabile <input type="checkbox"/> | Accettabile <input type="checkbox"/> | Accettabile <input 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"/> | Insufficiente <input type="checkbox"/> | Insufficiente <input type="checkbox"/> | Insufficiente <input type="checkbox"/> | |
| Nome del compilatore Flavia Netti * portata della cucine dop 15' | | | | | | | | |





