

Allegato n. 1, ai Criteri per il funzionamento della Commissione mensa Comunale del Servizio di Refezione Scolastica (approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 21, del 2.2.2015)

CHECK LIST PER ISPEZIONI NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Rappresentante della classe TA della scuola KING
Nome e Cognome in Stampatello... TANARA BARDELLA

Ecco alcune indicazioni pratiche sui sopralluoghi nelle mense scolastiche:

1. Controllare l'igiene e la pulizia di locali e attrezzature (pavimenti, muri, finestre, tavoli di lavoro, contenitori, vassoi ecc.)
2. Controllare il buon funzionamento delle attrezzature utilizzate in particolare degli scaldavivande
3. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc. (1 per ogni 85 pasti sistema self-service, 1 ogni 45 pasti servizio al tavolo)
4. Accertarsi che il personale abbia controllato le quantità secondo la scheda distribuzione e le temperature dei cibi in arrivo (le temperature richieste sono differenti a seconda dei cibi e il loro rispetto è fondamentale per prevenire la proliferazione di batteri).
Controllare il rispetto delle procedure previste per la gestione delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).
6. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).
7. Osservare il grado di comfort durante le consumazioni dei pasti (rumore, sovraffollamento locali ecc.).

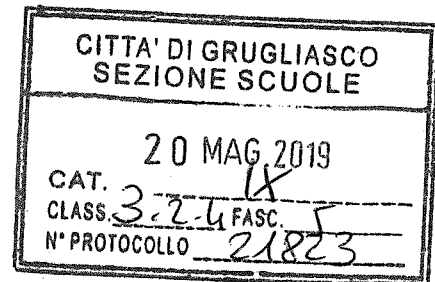
Va specificato che durante i sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa non possono venire a contatto in nessun caso con gli alimenti prima e durante la loro preparazione

Data..... 28/3/2018
Nome della scuola..... N. L. KING
Ora del sopralluogo..... 12, 25

Numero degli operatori presenti..... 5

Gli operatori come si presentano:

- Camice bianco ✓
- Davantino bianco ✓
- Cuffietta (raccolge tutti i capelli?) ✓
- Mascherina (posizionata naso bocca) ✓
- Scarpe antinfortunistiche ✓
- Senza monili (Bracciali anelli orecchini ecc..) ✓
- Unghie corte e pulite ✓



Note... MASCHERINA NON COPRE NASO E BOCCA (NESSUN ADDETTO)

Cucinotta

- Aspetto generale della cucinotta
 - Si presenta in ordine e pulita ✓
 - Gli utensili (stoviglie) sono puliti e posti negli appositi armadietti ✓
 - Le attrezzature (carrello, self service, secchi e mocio ecc) risultano puliti e in ordine ✓
 - L'immondizia è lontana dalla zona cucina ✓
 - I detersivi sono riposti negli appositi armadi chiusi e sono presenti a scuola le schede tecniche ✓
- Note:.....

Refettorio

Aspetto generale del refettorio

Allegato n. 1, ai Criteri per il funzionamento della Commissione mensa Comunale del Servizio di Refezione Scolastica (approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 21, del 2.2.2015)

Tavoli Sedie e Pavimento sono puliti(in funzione del servizio) ✓

Note:.....

Gestione Diete

Il personale è a conoscenza delle diete presenti nella scuola ✓

Lo schema dietetico è accessibile a tutti **NON USIBILE**

Servizi igienici

Aspetto generale della servizi igienici

I servizi igienici del personale sono puliti e in ordine ✓

Si utilizza carta monouso ✓

Le maniglie risultano pulite ✓

Note:..... **I SERVIZI IGIENICI SONO SITUATI NEL CORRIDOIO TRA CUCINA E DISTRIBUZIONE PASTI**

Spogliatoio

Aspetto generale della spogliatoio

Risulta in ordine e pulito ✓

Il personale usa armadietti a doppio scomparto dividendo abiti civili da indumenti da lavoro ✓

Note:.....

La qualità percepita dalle insegnanti è

Sufficiente

Buona

ottima

Il pasto assaggiato nella giornata è

sufficiente

buono

ottimo

Eventuali osservazioni.....
.....
.....
.....
.....

si allega la scheda qualità

Firma

.....


Scheda da consegnare in copia:
alla ditta CAMST, Via Primo Levi, 11 Grugliasco.
Fax 0114143772 tel. 0114143368
e-mail: loc296scuole@camst.it

e

al Comune di Grugliasco Servizio Istruzione
Fax 0114013339 tel 0114013324
e-mail: uff.scuola@comune.grugliasco.to.it

Allegato n. 2, ai Criteri per il funzionamento della Commissione mensa Comunale del Servizio di Refezione Scolastica (approvato con deliberazione n. 21, del 2.2.2015)

SCUOLA KING

INIZIO SOPRALLUOGO ORA 13,25

DATA 28/3/19

PARAMETRI	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA	MERENDA
NOME PIETANZA	<u>RANELINI RAGUSI</u>	<u>PISELLI</u>	<u>INSALATA</u>		
GRADIMENTO:	MOLTO GRADITO		MOLTO GRADITO	MOLTO GRADITO	MOLTO GRADITO
	GRADITO	<input checked="" type="checkbox"/>	GRADITO	GRADITO	GRADITO
	ACCETTATO		ACCETTATO	ACCETTATO	ACCETTATO
	RIFIUTATO		RIFIUTATO	RIFIUTATO	RIFIUTATO
	SALATO		SALATO	SALATO	
	INSIPIDO		INSIPIDO	PASSATA	
	Crudo		Crudo	Acerba	
	Troppo cotto		Troppo cotto		
	Liquido		Liquido		
	Asciutto		Asciutto		
Unto		Unto			
Poco condito		Poco condito			
Il piatto è consumato anche a casa?	SI	NO	SI	NO	SI
	<input checked="" type="checkbox"/>				
Avanzi nel contenitore	Niente		Niente	Niente	Niente
	1/4	<input checked="" type="checkbox"/>	1/4	1/4	1/4
	1/2		1/2	1/2	1/2
Avanzi nel piatto	3/4		3/4	3/4	3/4
	Niente		Niente	Niente	Niente
	1/4	<input checked="" type="checkbox"/>	1/4	1/4	1/4
Il pasto è stato consumato nei tempi previsti	1/2		1/2	1/2	1/2
	3/4		3/4	3/4	3/4
	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	SI	SI	SI
	NO		NO	NO	NO

Rappresentante della classe AA scuola KING

Firma



