

CHECK LIST PER ISPEZIONI NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Rappresentante della classe.....4.....della scuola ..BARACCA.....
Nome e Cognome in Stampatello..CRIVINO. SIFANIA

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. 03.05.2019.....

Nome della scuola.....BARACCA.....

Ora del sopralluogo.....12.30.....

Numero degli operatori presenti.....1.....

Gli operatori come si presentano:

Camice bianco

Davantino bianco

Cuffietta (raccoglie tutti i capelli?)

Mascherina (posizionata naso bocca)

Scarpe antinfortunistiche

Senza monili (Bracciali anelli orecchini ecc..)

Unghie corte e pulite

Note.....TUTTO OK.....



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:.....TUTTO OK.....

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

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:.....TUTTO OK.....

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

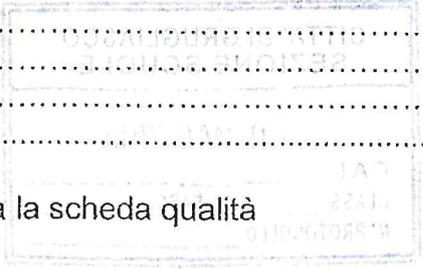
- Sufficiente
- Buona
- ottima

Il pasto assaggiato nella giornata è

- sufficiente
- buono
- ottimo

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

si allega la scheda qualità



Firma

Stefano Capino

Scheda da consegnare in copia:
alla ditta CAMST, Via Primo Levi, 11 Grugliasco.
Fax 0114143766 tel. 0114143368
e-mail: loc296@camst.it

e

al Comune di Grugliasco Servizio Istruzione
Fax 0114013321 tel 0114013324
e-mail: uff.scuola@comune.grugliasco.to.it