

### CHECK LIST PER ISPEZIONI NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Rappresentante della classe N. FAUZI della scuola DI NANNI  
Nome e Cognome in Stampatello S. PONGA E. MANUELLI

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).
5. 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 organoleptico 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 03/12/2019  
Nome della scuola DI NANNI  
Ora del sopralluogo 12-30

Numero degli operatori presenti 3

#### 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

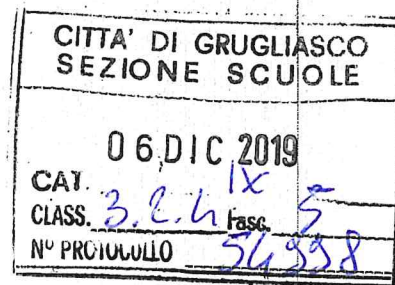
Note.....

#### 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: LOCALE... ORDINATO... PULIZIA OTTIMA TRA UNA SESSIONE  
E L'ALTRA

### 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:.....

### 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 insegnati è  
Sufficiente   
Buona   
ottima

~~Il pasto assaggiato nella giornata è~~  
~~sufficiente~~   
~~buono~~   
~~ottimo~~

~~Eventuali osservazioni: LE PORZIONI SONO ABBONDANTI E CALDE  
LA RUMOROSITA' NON ECCESSIVA. LE OPERATRICI GENTILI E  
VELOCI NEL SERVIRE. DA UNA CONTROLLATA TRA I TAVOLI  
I PIATTI PULITI, NON HO VISTO MOLTI SCARTI~~

si allega la scheda qualità

Firma



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