

Commissione mensa - 25/02/16

Istituto Comprensivo Pavone

Alle ore 17.20 viene aperta la seduta.....

Questi i punti all'ordine del giorno.

1) **Funzionamento Commissione mensa**

2) **Funzionamento Comitato Mensa**

3) **Modalità controlli mensa e compilazione scheda di valutazione**

4) **Varie ed eventuali**

Sono presenti per l'Istituto Gramsci di Pavone i docenti:

Mulattieri Patrizia, Ambrosio Teresa, Salvatori Graziella, Borelli Roberta, Alterio Nunzia, Zerbini Giovanna, Lanzi Laura delegata a rappresentare il Dirigente prof. Filomena Mignogna per l'Istituto Gramsci"

per i genitori: Sordilli Stefania e Salvucci Melania per il Plesso di Cancelliera

Mansueto Lucia per il Plesso di via Como

Ferdinandi Barbara per il Plesso di via Torino

due docenti dell'istituto di Cecchina:

Arleo e Lacche (delegata dal dirigente)

i genitori dell'Istituto comprensivo di Albano:

Samuele Viola (presidente del consiglio d'Istituto) e Annalisa Gaione

la docente dell'Istituto Comprensivo di Albano Francesca Ciaccio.

Sono inoltre presenti i rappresentanti della ditta "Sirio" Spinetti e Gasbarri.

L'assessore alla pubblica Istruzione dott.ssa Alessandra Zeppieri e il signor Ermanno Nava Presidente del Consiglio d'Istituto Gramsci e presidente della Commissione mensa.

L'Assessore alla pubblica istruzione Dott.ssa Zeppieri consegna ai presenti il regolamento della commissione mensa con allegato un report finale dove si potranno apporre richieste e modifiche spiegando ai presenti che la Commissione mensa è regolata dal Comune mentre il comitato mensa è gestito dalle singole scuole.

L'assessore inoltre consegna a tutti i presenti un piccolo promemoria sull'organizzazione della commissione mensa.

L'assessore comunica inoltre che da quest'anno le riunioni della Commissione Mensa si svolgeranno nei singoli istituti dopo i vari controlli.

Prende quindi la parola il presidente della Commissione mensa il signor Nava Ermanno che si presenta all'assemblea: è il primo anno che il presidente della Commissione mensa è di Pavona.

Il presidente spiega all'assemblea che per quanto riguarda il Regolamento del Comitato mensa dell'istituto comprensivo dell'Istituto Gramsci sono state apportate delle piccole modifiche art.n1 punto 3 e art. n. 6 p.4.

Inoltre il presidente comunica che nell'Istituto Gramsci sono stati fatti i controlli di Commissioni il 17/2 e il 23/2 presenti il Presidente della Commissione mensa l'assessore alla pubblica istruzione più un genitore (Daniela Sgotto -Via Pescara - Sordilli Stefania- Cancelliera- Ferdinandi Barbara -via Torino- Daniele Mercanti -via Como)

Si allega il prospetto

La Commissione mensa ha riferito ,dopo i controlli, di non aver notato anomalie, che le sale mensa sono pulite,il servizio è positivo, così pure i mezzi di trasporto, si invitano inoltre i genitori qualora lo volessero a visitare il centro di cottura.

I controlli proseguiranno con l'Istituto di Albano e Cecchina .

Alle ore 18 la seduta è sciolta esauriti i p.all'o.del g.

Si allegano al verbale report dai controlli.

Pavona di Albano Laziale 25/02/2016

Il Presidente della Commissione Mensa

L'Assessore alla Pubblica Istruzione

SITUAZIONE SCHEDE DI VALUTAZIONE CONTROLLI COMMISSIONE MENSA

PLESSO ISTITUTO A. GRAMSCI PAVONA

<u>PLESSO CONTROLLO</u>	<u>DATA</u>	<u>ESITO CONTROLLO</u>	<u>COMMISSIONE MENSA</u>	<u>ANNOTAZIONI</u>
PLESSO VIA TORINO	11/02/2016	SUFFICIENTE	ZEPPIERI ALESSANDRA NAVA ERMANNO FERDINANDI BARBARA	Igienicamente i luoghi sono ben tenuti così come le attrezzature e si nota che l'accettazione del pasto aumenta con l'aumentare dell'età, pertanto si propone: Servire macedonia invece della mela(e frutta dura in generale) in quanto difficile da tagliare con i coltelli in plastica per i bambini. Valutare se sostituire la pasta in bianco con quella al sugo per i bambini allergici al latte.
PLESSO VIA PESCARA	17/02/2016	SUFFICIENTE	ZEPPIERI ALESSANDRA	Si consiglia di servire più frutta di stagione invece

PLESSO VIA COMO	17/02/2016	SUFFICIENTE	<p>NAVA ERMANNINO</p> <p>SGOTTO DANIELA</p> <p>ZEPPIERI ALESSANDRA</p> <p>NAVA ERMANNINO</p> <p>MERCANTI DANIELE</p>	che mousse o yogurt
PLESSO CANCELLIERA	23/02/2016	SUFFICIENTE		<p>Si consiglia di preparare più volte al mese le polpette perché molto gradite dai bambini; si propongono le polpette in sostituzione dello spezzatino. Ugualmente si consiglia di servire più volte le fettuccine, e, sostituire il merluzzo gratinato con la platessa. Si chiede inoltre di sostituire il giovedì della terza settimana con il lunedì. In generale le Insegnanti fanno notare una poco gradibilità dello sfornato di patate</p> <p><u>DIETE SPECIALI:</u> Si fa notare che per i bambini</p>

				<p>NAVA ERMANNNO SORDILLI STEFANIA</p>	<p>allergici non c'è possibilità di replica. Si consiglia di aumentare la somministrazione delle polpette(più volte al mese). Le insegnanti fanno notare che i bastoncini sono una tipologia di pesce non molto gradita.</p>
--	--	--	--	---	---

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO	23	MESE	02	ANNO	2016
--------	----	------	----	------	------

PLESSO DI

CANTIERE

MEMBRI VALUTATORI

COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
NAVA	ERMANNO	X	
Zeppieri	Alessandra	X	
SORDILLI	Stefania		X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME

MENU' GIORNO	DEL	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
		Riso e il sugo di pomodoro	Barbonari di pesce	PATATE LESSE	Mela	A FECCIA

FASE / REPARTO :

RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	X	
ANNOTAZIONI		
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI	X	
ANNOTAZIONI		
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI	X	
ANNOTAZIONI		
	X	

LOCALE DI REFEZIONE

	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE	X		X	
ANNOTAZIONI				
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE				
ANNOTAZIONI	X		X	
PARETI				
ANNOTAZIONI	X		X	
PAVIMENTI				
ANNOTAZIONI	X		X	
LAVABO AD USO DEL PERSONALE				
ANNOTAZIONI	X		X	
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA				
ANNOTAZIONI	X		X	
APPARECCHIATURA				
ANNOTAZIONI	X		X	
UTENSILI				
ANNOTAZIONI	X		X	

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE
		ASSENTI

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
MASCHERINA		GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI			
		NON PRESENTI			

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA

<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO				
<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO				

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
<input checked="" type="checkbox"/>		Si desidera che per gli allergici con c/c possibile di replace (b/s)

CONFORMITA DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO	17	MESE	02	ANNO	2016
--------	----	------	----	------	------

PLESSO DI

VIA Como

MEMBRI VALUTATORI

COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
Zepieri	Alessandra	X	
Nava	Ermanno	X	
Percante	Daniela		X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME
Maresco	Giuseppe

MENU' DEL GIORNO	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
	Pasta in bianco	Pelpeur in bianco	insalata mista	Macedonia di frutta	A Fave

FASE / REPARTO :

RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	X	
ANNOTAZIONI		
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI	X	
ANNOTAZIONI		
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI	X	
ANNOTAZIONI		

LOCALE DI REFEZIONE

	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE	X		X	
ANNOTAZIONI				
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE	X		X	
ANNOTAZIONI			forire sacchi	
PARETI	X		X	
ANNOTAZIONI				
PAVIMENTI	X		X	
ANNOTAZIONI				
LAVABO AD USO DEL PERSONALE	X		X	
ANNOTAZIONI				
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
APPARECCHIATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
UTENSILI	X		X	
ANNOTAZIONI				

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE
	X	

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
MASCHERINA		GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI Non presenti			

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO					
TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA

<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO	<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO	<input type="radio"/> - ACCETTATO	<input type="radio"/> - ACCETTATO	<input type="radio"/> - ACCETTATO
<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE
<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE
<input type="radio"/> - RIFIUTATO	<input type="radio"/> - RIFIUTATO	<input type="radio"/> - RIFIUTATO	<input type="radio"/> - RIFIUTATO	<input type="radio"/> - RIFIUTATO

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI		
CONFORME	NON CONFORME	NOTE
<input checked="" type="radio"/>		

CONFORMITA DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
X		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO

ANNOTAZIONE

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE	
	<input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
	93	79	14

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

Si consiglia di proporre più volte al max le polpette perché molto gradite dai bambini; si propongono le polpette in sostituzione dello spezzatino.
 ugualmente si consiglia di servire più volte le fettucine e sostituire il merluzzo gratinato con la polpetta.
 Si chiede inoltre di sostituire il giovedì della terza settimana con il lunedì.
 In generale le insipienti dimostrano una poca gradibilità dello sfornato di patate

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

[Handwritten signatures]

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

Mario Giuseppe

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO	17	MESE	02	ANNO	2016
--------	----	------	----	------	------

PLESSO DI

VIA PEGARO

MEMBRI VALUTATORI

COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
Zeppieri	Alessandra	X	
NAVA	Ermanno	X	
Scoto	Daniela		X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME
SPINEMI	ROBERTO

MENU' DEL GIORNO	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
	Pasta in bianco	Polpetta in bianco	insalate miste	max di frutta	A jeap

FASE / REPARTO :

RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI	Non verificato	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI	Non verificato	
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	X	
ANNOTAZIONI		
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI		
ANNOTAZIONI	Non presenti	
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI		
ANNOTAZIONI	NON PRESENTI	

LOCALE DI REFEZIONE

	CONDIZIONI IGIENICHE		CONDIZIONI STRUTTURALI	
	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
TAVOLI DI SOMMINISTRAZIONE	X		X	
ANNOTAZIONI				
CONFORMITA' PORTARIFIUTI A PEDALE	X		X	
ANNOTAZIONI				
PARETI	X		X	
ANNOTAZIONI				
PAVIMENTI	X		X	
ANNOTAZIONI				
LAVABO AD USO DEL PERSONALE	X		X	
ANNOTAZIONI				
PRESENZA SAPONE E ASCIUGATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
APPARECCHIATURA	X		X	
ANNOTAZIONI				
UTENSILI	X		X	
ANNOTAZIONI				

CONTROLLO PRESENZA INFESTANTI NEI LOCALI DI REFEZIONE

PRESENTI	NON PRESENTI	NOTE
		NON presenti

IGIENE DEL PERSONALE

ADEGUATEZZA INDUMENTI DI LAVORO					
COPRICAPO		CAMICE / TUTA		SCARPE DA LAVORO	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
MASCHERINA		GUANTI IN LATTICE		CONDIZIONI IGIENICHE INDUMENTI	
SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE
X		X		X	
IGIENE DEL VISO (BARBA-ORECCHINI-COLLANE ECC.)		ANNOTAZIONI NON presenti			

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI

APPETIBILITA' E GRADIMENTO

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA

<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO				
<input checked="" type="radio"/> - ACCETTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO IN PARTE				
<input type="radio"/> - RIFIUTATO				

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI		
CONFORME	NON CONFORME	NOTE
		NON PRESENTI

CONFORMITA DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOTAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - CONFORME	
	<input type="radio"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
<input checked="" type="checkbox"/>		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO

ANNOTAZIONE

PRIMO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE <input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
SECONDO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE <input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
CONTORNO	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE <input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
PANE	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE <input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	
FRUTTA	<input checked="" type="radio"/> - SUFFICIENTE <input type="radio"/> - NON SUFFICIENTE	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
	46	44	2

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

si consiglia di servire più frutta di stagione fresca invece
che macedoine e yogurt.

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

Roberto Janni Squalier Daniela Setto

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

Giuseppe Colato

SCHEDA DI VALUTAZIONE

GIORNO	11	MESE	02	ANNO	2016
--------	----	------	----	------	------

PLESSO DI
VIA Torino

MEMBRI VALUTATORI			
COGNOME	NOME	MEMBRI DI DIRITTO	MEMBRI NOMINATI
Zeppieri	Alessandro	X	
Nava	Ermanno	X	
Ferdinandi	Barbara		X

ADDETTO DITTA (O SUO INCARICATO)

COGNOME	NOME
Spinetti	Roberto

MENU' GIORNO	DEL	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DOLCE	PANE
		Ricattori al sugo	FRUATo	SPINACI	MELE	A FECE

FASE / REPARTO :

RICEVIMENTO PASTI

	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
TEMPERATURA DEI PRODOTTI	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' STRUTTURALI DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL MEZZO DI TRASPORTO	X	
ANNOTAZIONI		
CONFORMITA' IGIENICHE DEL CONTENITORE DEL PRODOTTO	X	
ANNOTAZIONI		
INTEGRITA' DEI PRODOTTI CONFEZIONATI	/	/
ANNOTAZIONI	Assenti	
ETICHETTA CONFORME PER PASTI SPECIALI	/	/
ANNOTAZIONI		

CONTROLLO SUGLI ALIMENTI
APPETIBILITA' E GRADIMENTO

TIPOLOGIA	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	PANE	FRUTTA
	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO ^{I turno}	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO ^{II turno}	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO
	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE ^{I turno}	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE ^{I turno}	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - ACCETTATO IN PARTE
	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO IN PARTE
	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO	<input checked="" type="checkbox"/> - RIFIUTATO

LEGENDA: >75% ACCETTATO - >50% ACCETTATO IN PARTE - >25% RIFIUTATO IN PARTE - <25% RIFIUTATO IN PARTE

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
		NON presenti

CONFORMITA DEI PASTI SERVITI RISPETTO AL MENU'

ANNOVAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	

RISPETTO GRAMMATURA DELLE PORZIONI

ANNOVAZIONE DI NON CONFORMITA'

PRIMO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input checked="" type="checkbox"/> - NON CONFORME	

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE

CONFORME	NON CONFORME	NOTE
<input checked="" type="checkbox"/>		

VALUTAZIONE DI APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DA PARTE DEL SOGGETTO CHE EFFETTUA L'ASSAGGIO
ANNOTAZIONE

PRIMO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
SECONDO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
CONTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
PANE	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	
FRUTTA	<input checked="" type="checkbox"/> - CONFORME	
	<input type="checkbox"/> - NON CONFORME	

NUMERO DEI PASTI SERVITI	TOTALE	BAMBINI	ADULTI
I turno	71	63	8
II turno	81	75	6

ULTERIORI ANNOTAZIONI UTILI A CHIARIMENTO DI QUANTO SOPRA RIPORTATO

Ignoramente i locali sono ben tenuti con come le attrezzature
 Si nota che l'acclimazione del pasto aumenta con l'aumentare dell'età -

Proposte:

- servire macedonia invece della mele (e frutta dura in generale) perché difficile da tagliare con i coltelli di plastica
- valutare se sostituire la pasta in bianco con quella al sugo per gli allergici al latte

FIRMA DEGLI ESECUTORI DEL CONTROLLO

Debbi *S. Mucchi* *Giuseppe...*

FIRMA DELL'ADDETTO DELLA DITTA O INCARICATO PER PRESA VISIONE DELL'AVVENUTO CONTROLLO

Giuseppe...