

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola						<u>Scuola Primaria di Capannori</u>
	Indirizzo Scuola						<u>via Carlo Piaggia -55102 Capannori</u> <u>da lunedì a venerdì</u>
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua in brocca di melamina.
	Presenza fascicolo SCIA aggiornato			x			Non presente. La situazione è stata segnalata da anni al Comune e al Gestore ma è rimasta immutata. Si richiede un intervento risolutivo per mettere in conformità autorizzativa le strutture adibite a refettorio.
	Presenza certificazione impianto elettrico + messa a terra			x			
	Esposizione Piano emergenza + conformità estintori	x				controllo estintori ogni 6 mesi (targhetta)	
	Comfort acustico ambienti di servizio		x				E' molto impressionante che con un così alto numero di bambini in un refettorio di grandi dimensioni il comfort acustico risulti più che accettabile. Molto ben gestita la turnazione delle classi rispetto agli orari di servizio. Tra classi che arrivano e altre che hanno terminato il pasto e lasciano il refettorio, c'è una sincronia di tempi e un ordine di entrata e uscita davvero notevole, funzionale e pertanto degno di nota.
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				290	totale	
	N° Diete Speciali				39		4 rischio vita 4 celiaci 31 religiose
	N° ASM e monteore lavoro				7		Emilia Spadoni 11.30 -13.30 Angela Armenali 11.00- 14.30 Antonietta Andriano 12.30-15.00 Stefania Berti 12.30- 15.00 Davina Del Soldato 10.30 - 15.00 Cinzia Pinocchi 12.30 - 14.30 Martina Pollacchi 12.30-15.30 tutti questi orari comprendono 30' di pausa.
	N° Insegnanti				33		3 vegetariani
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x					Gli insegnanti mangiano seduti al tavolo ognuno con la propria classe. Interagiscono normalmente con i bambini.
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti	x				riportare gli estremi e il numero	Situazione molto variabile da tavolo a tavolo. Qualche insegnante incoraggia all'assaggio. Altri meno.
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
	1 Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale		x			1	Nei servizi igienici si segnala lo stato del WC che, come da documentazione fotografica, allegata risulta nero, consumato e nonostante tutte le accortezze nella pulizia per riportarlo ad uno stato decente, è ormai talmente usurato che l'unica soluzione anche da un punto di vista igienico e non solo estetico è sostituirlo. Segnalazione già avanzata da tempo.
	1 Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti		x			1	
	1 Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata		x			1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale
	1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione		x			1	
	1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo		x			1	
	1 Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo		x			1	12.00-13.30 - Tempistica perfetta considerato l'alto numero di bambini e di classi che si alternano nel refettorio.
	1 Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione		x			1	
	1 Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio		x			1	Un carrello di servizio è rotto da pochi giorni ma è già stato segnalato e dovrebbe essere sostituito.
	1 Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo		x			1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfezione, manutenzione)
	1 Presenza campioni pasto test per 72 ore			x		0	
	1 Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati			x		0	specificare alcuni prodotti a campione (prodotto, produttore, lotto, scadenza)
	1 Compilazione giornaliera scheda rilevazione gradibilità			x		0	a cura dei ASM Cir Food
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PIATTO UNICO							
	Tipologia piatto previsto dal menu						
	Grammatura piatto al momento del servizio		g				media di 3 pesate a cura degli Auditor
	Temperatura piatto al momento del servizio		°C				media di 3 letture a cura degli Auditor

Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					0	giudizio da 0 a 5
6 Olfatto (profumo, aroma)					0	giudizio da 0 a 5
6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					0	giudizio da 0 a 5
4 Tatto (masticabilità, consistenza)					0	giudizio da 0 a 5
4 Capacità di consumo in autonomia					0	giudizio da 0 a 5
PRIMO PIATTO						
Tipologia piatto previsto dal menu		x				
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			214	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			66,5	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				65%	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
6 Olfatto (profumo, aroma)					4	24 giudizio da 0 a 5
6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					4	24 giudizio da 0 a 5
4 Tatto (masticabilità, consistenza)					4	16 giudizio da 0 a 5
4 Capacità di consumo in autonomia					4	16 giudizio da 0 a 5
SECONDO PIATTO						
Tipologia piatto previsto dal menu		x				
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			93	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			66,7	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				70%	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)					5	25 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					5	20 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					4	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12 giudizio da 0 a 5
CONTORNO						
Tipologia piatto previsto dal menu		x				
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			68	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			19,2	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				45%	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)					4	20 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					4	16 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					4	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12 giudizio da 0 a 5
FRUTTA E DOLCE						
Tipologia di prodotto conforme al menu		x				
Grammatura pesata o verificata	g		x			media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C		x			media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%					stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)					3	15 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					4	16 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					4	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12 giudizio da 0 a 5
PANE						
Tipologia di prodotto conforme al menu		x				
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				40%	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)					3	15 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, acidità, retrogusto)					3	12 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					4	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12 giudizio da 0 a 5

Riso all'olio e parmigiano
Scaloppine alla valdostana
Insalata carocappuccio
Banana
Pane integrale bio.

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
AUDITOR TEAM G&A	Dott.ssa Daniela Iurilli	
REFERENTE COMUNE	assente	
REFERENTE COMMISSIONE MENSA	Dania	

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE	6	AUDIT SUPERATO POSITIVAMENTE AUDIT SUPERATO CON RISERVA AUDIT NON SUPERATO
---------------------------------------	---	--

Data audit	mercoledì 28 febbraio 2024	Gli audit effettuati in giornata presso le strutture vengono anticipati da un audit presso il Centro Cottura per le verifiche documentali e operative inerenti il sistema di gestione della sicurezza alimentare e per gli assaggi dei piatti in preparazione del menu.
Ora inizio/fine audit	13.10- 14.00	

RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Giubilesi & Associati e i consulenti che hanno condotto l'audit, sono consapevoli, ai sensi della Legge 196/2003 e delle norme che regolano le professioni, di mantenere il segreto su qualsiasi informazione legata all'attività del Committente e del Gestore di cui dovessero venire a conoscenza. Sono altresì consapevoli che il dovere di riservatezza resterà valido anche dopo la cessazione del rapporto di prestazione professionale e dichiarano di non effettuare alcuna copia dei lavori effettuati a terzi per alcun tipo di scopo senza autorizzazione del Committente.

NOTE GENERALI

La scuola primaria di Capannori da sempre rappresenta un centro nevralgico dell'andamento del servizio mensa nel Comune di Capannori. Questo sia per centralità territoriale che, soprattutto, per complessità dei numeri e l'eterogeneità dei casi rappresentati (molte diete religiose, diversi bambini con bisogni speciali, molti insegnanti etc.).

L'audit di questa giornata risulta particolarmente positivo. E' degna di nota l'organizzazione del servizio che essendo stato impostato su arrivi e partenze delle classi, si comincia con i più piccoli quindi le prime e le seconde per poi finire con quarte e quinte, appare estremamente funzionale e fluido. Sembra una danza. Due classi escono mentre una terza sta terminando il pasto e poi quando la terza esce entrano le successive in fila ordinata e tutto sommato senza schiamazzi. I bambini si avvicinano al banco del self dove le ASM a catena e in maniera molto efficiente risecano a smaltire lo sporzionamento con velocità e attenzione ad ogni bimbo (diversi hanno richieste particolari alle quali viene data sempre una risposta cortese). Davvero un bell'esempio di efficace ed efficiente regolamentazione dei grandi numeri. Decisamente migliorata rispetto al passato.

In questa giornata di audit non si segnalano criticità. Al contrario, come dimostra la documentazione fotografica, il pasto è gradito - inclusa la verdura cruda carocappuccio - e consumato fino a mostrare bidoni quasi vuoti. Nota di merito a tutto il sistema in questa giornata!



Presentazione pasto nel vassoio



Altro esempio di presentazione pasto nel vassoio



Presentazione dieta religiosa no carne



Evidenza bidone rifiuti 1 dopo pasto di quarte e quinte



Evidenza bidone rifiuti 2 dopo pasto di quarte e quinte



Evidenza di un tavolo dopo il pasto (quarte e quinte)



Evidenza stato della cucina



Lo stato del WC non è accettabile.