

martedì 26 febbraio 2024

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola	SCUOLA PRIMARIA DI GUAMO					
	Indirizzo Scuola	Via di Sottomonte 109 - 55012 Capannori					
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	Servizio mensa il martedì e il giovedì con turno unico; progetto bimbo cameriere e bimbo tutor
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua dal rubinetto servita in caraffe; incolore insapore e inodore
	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)	l'estintore del refettorio presenta la targhetta del controllo effettuato a dicembre 2023
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					L'ambiente refettorio piccolo con conseguente rumorosità che rispetto alla volta scorsa sembra leggermente migliorata con l'entrata dei due progetti bimbo tutor e bimbo cameriere che riducono la fila dei bambini ad attendere di essere serviti al carrello di sporzionatura; lo spazio è gestito meglio
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				111		di cui 6 insegnanti e 105 bambini
	N° Diete Speciali				7		servite 3; 1 no uovo no carne; 1 no latte; 1 no lattosio; 1 solo pasta all'olio; 1 pasta pomodoro no formaggio o pizza no formaggio; 1 no carne; 1 no maiale
	N° ASM e monte ore lavoro				2		Berti Stefania 3h con mezz'ora di pausa; Ciabattari Miranda 3h
	N° Insegnanti				6		
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x			6		le insegnanti sono sedute al tavolo dei bambini, nonostante questo il rumore continua ad essere presente anche se migliorato
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti	x				riportare gli estremi e il numero	i bambini si servono e sparecchiano da soli e le insegnanti si mostrano partecipi al pasto;
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale	x			1		
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	Bidoni con regolare coperchio.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione	x			1		audit iniziato a servizio in corso, l'ordine è migliorabile
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo	x			1		l'ambiente di ricevimento è piccolo
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x			1		Orari di servizio rispettati inizio 13.00 13.50
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione			x	0		
1	Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio		x		-1		hanno in dotazione poche caraffe
1	Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo	x			1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfestazione, manutenzione)	Presenti e regolarmente compilati.
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore			x	0		pasto totalmente veicolato; il pasto campione è conservato al centro cottura
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 del ASM Cir Food	la rilevazione della gradibilità in questo momento non viene più effettuata
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PIATTO UNICO							
	Tipologia piatto previsto dal menu			x			
	Grammatura piatto al momento del servizio	g		x		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x		media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		x		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)			x	0	giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)			x	0	giudizio da 0 a 5	
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)			x	0	giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)			x	0	giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia			x	0	giudizio da 0 a 5	
PRIMO PIATTO							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x				pasto all'ortolana-veicolato parmigiano a parte in bicchierino sul tavolo
	Grammatura piatto al momento del servizio	g		x		media di 3 pesate a cura degli Auditor	Non è stato possibile effettuare la misurazione della grammatura e della temperatura il primo piatto era già stato servito e lo sbarazzo era in corso
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x		media di 3 letture a cura degli Auditor	arrivata a servizio effettuato e sbarazzo in corso del primo piatto

Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				90	stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					5	30 giudizio da 0 a 5	ho potuto assaggiare la rimanenza
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					5	20 giudizio da 0 a 5	
SECONDO PIATTO							
Tipologia piatto previsto dal menu		x					bastoncini di merluzzo msc
Grammatura piatto al momento del servizio	g				116	media di 3 pesate a cura degli Auditor	serviti n°4 bastoncini
Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x		45	media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				38,5	stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					3	18 giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					3	15 giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					3	12 giudizio da 0 a 5	risultano morbidi e come se fossero stati lessati
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					2	6 giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia					5	15 giudizio da 0 a 5	
CONTORNO							
Tipologia piatto previsto dal menu		x					fagiolini all'olio
Grammatura piatto al momento del servizio	g				98	media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura piatto al momento del servizio	°C				61	media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				28,5	stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					3	18 giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					3	15 giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					3	12 giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					2	6 giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia					5	15 giudizio da 0 a 5	
FRUTTA E DOLCE							
Tipologia di prodotto conforme al menu		x					mela
Grammatura pesata o verificata	g				153	media di 3 pesate a cura degli Auditor	i bambini che non la mangiano subito dopo il pasto se la portano a casa (in questo caso 20 bambini)
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C				18	media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				82%	stima in % di peso sulla media a vista	i bambini che non mangiano la mela la prendono e la portano in classe per la merenda pomeridiana
6 Vista (aspetto, colore, forma)					5	30 giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					4	20 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					5	15 giudizio da 0 a 5	
PANE							
Tipologia di prodotto conforme al menu		x					Pane bianco 2 fette
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				40	stima in % di peso sulla media a vista	si sottolinea ancora il forte spreco di pane che non viene consumato
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					2	10 giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, acidità, retrogusto)					2	8 giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					1	3 giudizio da 0 a 5	gommoso anche nella crosta
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12 giudizio da 0 a 5	

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

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

Data audit	martedì 27 febbraio	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	13.20 - 14.20	

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

In questa scuola è presente un refettorio non molto capiente; la dimensione della stanza si riflette sulla rumorosità dell'ambiente in maniera negativa; oggi in particolare le tapparelle delle finestre del refettorio erano abbassate rendendo lo spazio meno luminoso e opprimente; rispetto all'Audit precedente il rumore sembra essere leggermente migliorato anche grazie alla presenza dei progetti del bambino tutor e del bambino cameriere che riducono la fila dei piccoli utenti in attesa di essere serviti davanti al carrello di sporzionatura; le grammature sono conformi alle previste da ricetario tranne che per i fagiolini che sono inferiori; le temperature di servizio sono critiche in particolare quella dei bastoncini e dei fagiolini che risultano essere basse. Le ASM hanno bisogno di una dotazione maggiore di caraffe importante per evitare il continuo "via vai" di bambini dal refettorio alla zona di preparazione del pasto. Sottolineo per l'ennesima volta lo spreco di pane.

mercoledì 28 febbraio 2024

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola <u>Scuola Primaria San Ginese</u>						
	Indirizzo Scuola <u>Via di San Ginese-Fraz. San Ginese Capannori</u>						
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	servizio mensa solo il lunedì e mercoledì; pasto totalmente veicolato; servizio in refettorio in unico turno
	Erogazione acqua potabile per gli utenti		x			indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	acqua servita in caraffa; la maestra Menicacci Veronica segnala che sa di cloro generando un
	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)	non sono presenti estintori
	Comfort acustico ambienti di servizio		x				molta rumorosità
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				58	indicare se veicolati, prodotti in loco, consumo in aula o refettorio, scarto tra prenotati e somministrati	di cui 5 adulti, 53 bambini
	N° Diete Speciali				13	indicare n° diete per tipologia, eventuali diete personalizzate	servite tutte; 1 rischio vita; 1 no lattosio; 1 personalizzata; 1 in bianco; 9 no carne
	N° ASM e monteore lavoro				2		Orsucci Lucia (2h), Ganna Shpedt (3h)
	N° Insegnanti				3		3 insegnanti presenti + 2 di sostegno; 1 gira fra i tavoli
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x			3	riportare gli estremi e il numero	
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti	x			3	riportare gli estremi e il numero	
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale		x			-1	il bagno viene utilizzato come ripostiglio; wc da disincrostrare
1	Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti	x				1	non ci sono i retini ne alle porte ne alle finestre del refettorio e della zona di preparazione del pasto
1	Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata		x			-1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale manca il bidone della raccolta indifferenziata e uno dei bidoni dell'umido non ha il coperchio
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	indicare inizio e fine del servizio, orari/turni inizio del servizio ore 13.00 fine 14.00
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione			x		0	
1	Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio	x				1	
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	sono conservati al centro cottura
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 la scheda di gradibilità non viene più compilata
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PIATTO UNICO							
	Tipologia piatto previsto dal menu						indicare il nome del piatto
	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				indicare il nome del piatto
	Grammatura piatto al momento del servizio	g				216	media di 3 pesate a cura degli Auditor
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x		52	media di 3 letture a cura degli Auditor
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				69	stima in % di peso sulla media a vista
6	Vista (aspetto, colore, forma)					4	24 giudizio da 0 a 5
6	Olfatto (profumo, aroma)					3	18 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					5	20 giudizio da 0 a 5
SECONDO PIATTO							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x				indicare il nome del piatto
	Grammatura piatto al momento del servizio	g				74	media di 3 pesate a cura degli Auditor
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C					nonostante il fornelletto in dotazione la temperatura di servizio è bassa
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					
6	Vista (aspetto, colore, forma)						
6	Olfatto (profumo, aroma)						
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)						la commissaria Angela Dazzi fa notare che il suo riso era asciutto e poco condito con olio; abbiamo verificato insieme che all'interno delle gastronomie del riso rimasto era ancora presente un buon quantitativo d'olio e che quindi questo alimento risulta essere ben condito, ma da rimescolare più volte prima dello sporzionamento
4	Tatto (masticabilità, consistenza)						
4	Capacità di consumo in autonomia						

Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x	53,8		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			57		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5	hanno fatto il bis
5 Olfatto (profumo, aroma)				3	15	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	la carne di maiale era morbida
3 Capacità di consumo in autonomia				5	15	giudizio da 0 a 5	
CONTORNO							
Tipologia piatto previsto dal menu		x				indicare il nome del piatto	insalata caro cappuccino
Grammatura piatto al momento del servizio	g		x	72		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura piatto al momento del servizio	°C			19		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			23		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)				5	30	giudizio da 0 a 5	molto buona colorata e ben condita
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)				5	15	giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia				5	15	giudizio da 0 a 5	
FRUTTA E DOLCE							
Tipologia di prodotto conforme al menu		x					banana
Grammatura pesata o verificata	g		x			media di 3 pesate a cura degli Auditor	le banane rimanenti sono state portate in classe dai bambini
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C		x			media di 3 letture a cura degli Auditor	non mi è stata possibile la rilevazione in quanto occupata nella risoluzione della criticità sull'acqua
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%		x	72		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)				5	30	giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)				5	25	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)				5	20	giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)				5	15	giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia				5	15	giudizio da 0 a 5	
PANE							
Tipologia di prodotto conforme al menu		x				indicare se pane comune o integrale	pane integrale 2 fette; il pane integrale risulta essere migliore rispetto al pane bianco
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			47		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, acidità, 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				5	15	giudizio da 0 a 5	

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
AUDITOR TEAM G&A	Dr.ssa Milani Francesca	
REFERENTE COMUNE	assente	
REFERENTE COMMISSIONE MENSA	Angela Dazzi	

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

Protocollo		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 del giorno. .
Data audit	mercoledì 28 febbraio 2024	
Ora inizio/fine audit	12.50-15.00	

RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Giubilesi & Associati e i Consulenti che hanno condotto l'audit sono consapevoli, ai sensi della Legge 196/2003, del Reg. UE 2016/679 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

Segnalo che durante il servizio è emersa una criticità sull'acqua: l'insegnante Menicacci Veronica ha notato e segnalato, non nel modo opportuno, che l'acqua aveva sapore di cloro creando un'"escalation" per cui alcuni bambini hanno iniziato a dire che l'acqua era "infestata", "avvelenata" ecc. Dalla mia valutazione dell'assunzione dell'acqua prelevata dallo stesso rubinetto non ho sentito il sapore di cloro, ma ho percepito un odore più intenso di questo elemento (clorazione dell'acqua) che poi successivamente essendo volatile si è disperso. Tuttavia visto il clima che si stava creando abbiamo ritirato le caraffe d'acqua e ho chiamato immediatamente la responsabile del servizio CIR, Clelia De Santis, che ha fatto arrivare prontamente sul posto tre confezioni di acqua in bottiglia risolvendo la criticità emersa con estrema rapidità. Nonostante la presenza di questa criticità il servizio si è concluso nei tempi previsti. Si fa notare l'assenza di coperchio al bidone dell'umido utilizzato durante le operazioni di sbarazzo e l'assenza del bidone per la raccolta indifferenziata che trova il suo posto in un sacco nero appeso al termosifone della zona di preparazione del servizio. si consiglia di procedere alla disinquinazione del wc ad uso delle ASM che si trova nella stanza adiacente alla zona di preparazione del servizio. Le porzioni dei piatti serviti rispettano le grammature dei piatti previsti da ricettario, ma rimangono critiche e hanno bisogno di essere attenzionate le temperature di servizio dei piatti che risultano essere basse 52°C la



miese en place del giorno



bidone dell'umido senza coperchio e assenza di bidone per la raccolta indifferenziata



wc ad uso ASM da disincrostare

martedì 27 febbraio

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola	Infanzia Badia di Cantignano					
	Indirizzo Scuola	località Pescaglioni					
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	il servizio di ristorazione viene effettuato tutti i giorni
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	l'acqua viene prelevata in caraffa dal rubinetto della cucina; si presenta incolore, insapore e
	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)	ultimo controllo estintori effettuato a dicembre 2023
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					il refettorio è molto grande, i bambini sono serviti in un unico turno e arrivano gradualmente all'interno del refettorio; molto rumoroso ma per poco coinvolgimento delle insegnanti
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				77	indicare se veicolati, prodotti in loco, consumo in aula o refettorio, scarto tra prenotati e somministrati	77 pasti ordinari di cui 71 bambini e 6 adulti
	N° Diete Speciali				8	indicare n° diete per tipologia, eventuali diete personalizzate	4 diete servite; i 3 no carne potevano mangiare il menù ordinario; servite 2 rischio vita; 1
	N° ASM e monte ore lavoro				2		Della Santina Sonia 5 h; Tauriello Lucia 3 h;
	N° Insegnanti				6		4 insegnanti + 2 insegnanti di sostegno
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto				2	riportare gli estremi e il numero	attuano per lo più vigilanza, intervengono nel pasto solo se c'è bisogno
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti				0	riportare gli estremi e il numero	hanno tavoli separati
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale	x				1	
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	attenzione mattonella alla griglia dello scola cucina rotta e da sostituire; angolo della porta della cucina con mattonella rotta; attenzione dotare le battute delle porte della cucina e del refettorio di protezione perché presenti fessurazioni da cui passano le formiche presenti anche al momento dell'audit nonostante la disinfestazione avvenuta il 22.02.2024; si raccomanda la sigillatura del battiscopa della mensa e della cucina, indicazioni già fornite dal tecnico della Rentokil che ha eseguito disinfestazione per presenza formiche il 22.02.2024
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo	x				1	
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x				1	indicare inizio e fine del servizio, orari/turni
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione	x				1	presenza congelatore a pozzetto funzionante (T -20°C)
1	Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio		x			-1	mancano bicchieri di melamina e coltelli per adulti (n°7-8)
1	Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo	x				1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfestazione, manutenzione)
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore	x				1	presenti i pasti campione di ieri 26.02.24, 23.06.2024 e ulteriori
1	Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati	x				1	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						indicare il nome del piatto
	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				indicare il nome del piatto
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			180	media di 3 pesate a cura degli Auditor

Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			72		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				60		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					5	30	giudizio da 0 a 5	
6 Olfatto (profumo, aroma)					5	30	giudizio da 0 a 5	
6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					5	30	giudizio da 0 a 5	
4 Tatto (masticabilità, consistenza)					5	20	giudizio da 0 a 5	la pasta è saporita e ben cotta
4 Capacità di consumo in autonomia					4	16	giudizio da 0 a 5	anche i bambini più piccoli riescono a mangiare
SECONDO PIATTO								
Tipologia piatto previsto dal menu		x					indicare il nome del piatto	bastoncini di merluzzo msc veicolati dal centro
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			80		media di 3 pesate a cura degli Auditor	n°3 bastoncini
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			68		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				58		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24	giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					2	10	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					2	8	giudizio da 0 a 5	si sente il sapore del merluzzo ma la panatura è molto salata
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					1	3	giudizio da 0 a 5	hanno una consistenza molliccia e la panatura non è croccante
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12	giudizio da 0 a 5	
CONTORNO								
Tipologia piatto previsto dal menu		x					indicare il nome del piatto	fagiolini gelo; cucinati in loco
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			85		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura piatto al momento del servizio	°C				60,9		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				6		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, equilibrio ingredienti, retrogusto)					2	8	giudizio da 0 a 5	si sente che sono fagiolini gelo; non sono buoni
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					2	6	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						arancia
Grammatura pesata o verificata	g	x			130		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C				16,4		media di 3 letture a cura degli Auditor	conservati a T ambiente nell'area ricezione merce
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			x			stima in % di peso sulla media a vista	la frutta viene servita alla merenda della mattina; le ASM riferiscono che è stata gradita
6 Vista (aspetto, colore, forma)					3	18	giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					4	20	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					indicare se pane comune o integrale	pane bianco; fornita una fetta
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)					2	10	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, acidità, retrogusto)					2	8	giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					1	3	giudizio da 0 a 5	la crosta è morbida e "scingommosa"
3 Capacità di consumo in autonomia					4	12	giudizio da 0 a 5	

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
AUDITOR TEAM G&A	Dr.ssa Milani Francesca	
REFERENTE COMUNE	assente	
REFERENTE COMMISSIONE MENSA	assente	

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

Protocollo		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 del giorno .
Data audit	martedì 27 febbraio	
Ora inizio/fine audit	11.45-13.00	

RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Giubilesi & Associati e i Consulenti che hanno condotto l'audit sono consapevoli, ai sensi della Legge 196/2003, del Reg. UE 2016/679 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

Il refettorio è ampio e spazioso, molto rumoroso per lo scarso coinvolgimento delle insegnanti, 2 di esse effettuano vigilanza le altre siedono in tavoli separati dai bambini. Il servizio si è svolto nel rispetto delle tempistiche previste; si fa notare che permane da tempo la mattonella rotta adiacente la griglia di scolo e nell'angolo della porta esterna di entrata nella cucina che dovrebbero essere sostituite; per quanto riguarda le grammature sono conformi al peso cotto riportato in ricettario a parte la porzione di fagiolini all'olio che risulta essere minore. Facciamo notare la necessità di dotare di sigillatura il battiscopa delle porte di cucina e refettorio per la presenza di formiche negli ambienti nonostante l'intervento del tecnico della Rentokil in data 22.02.2026 che descrive in modo dettagliato gli interventi immediati da effettuare per la risoluzione del problema.



pasta all'ortolana



fagiolini all'olio con bastoncini di merluzzo alaska msc



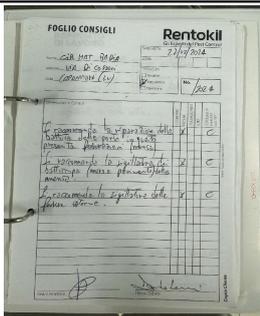
mattonella rotta alla griglia di scolo della cucina



mattonella rotta all'angolo della porta esterna della cucina con formiche



intervento tecnico Rentokil



indicazioni tecnico Rentokil

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola						
	Indirizzo Scuola						
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	il servizio mensa viene effettuato tutti i giorni dal lunedì al venerdì, unico turno 12.00-12.45
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	l'acqua potabile del rubinetto cucina viene servita in caraffa; si presenta trasparente inodore, con gusto gradevole.
	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					il servizio viene effettuato nel refettorio con una buona capienza; i bambini mangiano composti e in silenzio con rumore trascurabile
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				16	indicare se veicolati, prodotti in loco, consumo in aula o refettorio, scarto tra prenotati e somministrati	di cui 12 bambini e 4 adulti
	N° Diete Speciali				3	indicare n° diete per tipologia, eventuali diete personalizzate	tutte servite: 1 no pomodoro, 1 no carne, 1 no maiale; presenza di 1 pasto portato da casa con accordo del Comune per un bambino disabile
	N° ASM e monte ore lavoro				1		Caretti Chiara (il mart e il giov 4 h, gli altri giorni 4 h e mezzo)
	N° Insegnanti				3		3 maestre + 1 di sostegno
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto		x		0	riportare gli estremi e il numero	solo la maestra di sostegno
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x		0	riportare gli estremi e il numero	le insegnanti pranzano su un tavolo separato;
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale	x			1		ambienti ad uso esclusivo della ASM sia spogliatoio che bagno ordinati e puliti
1	Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti	x			1		presenza di retino e tenda tettoia
1	Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata	x			1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale	tutti funzionanti
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione	x			1		griglia di scolo nel locale di lavaggio stoviglie da disincrostare e pulire
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo		x		-1		presente muffa e intonaco scrostato negli angoli del soffitto del refettorio
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x			1	indicare inizio e fine del servizio, orari/turni	l'orario di inizio è 12.05 si può considerare rispettato
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione	x			1		presente frigorifero e congelatore a pozzetto funzionanti; la cucina sarebbe autosufficiente per svolgere il servizio in autonomia; si segnala il malfunzionamento del forno che comunque viene utilizzato per mantenere in caldo le portate
1	Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio		x		-1		va cambiato il tagliere verde particolarmente usurato
1	Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo	x			1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfestazione, manutenzione)	verificata la compilazione delle schede pre-operative, pulizie, T°C frigoriferi e alimenti in arrivo, rintracciabilità
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore	x			1		vengono conservati nel congelatore correttamente presente il pasto test di ieri 27.02.2024 e assente il pasto test di lunedì 26 febbraio in quanto il pasto è stato totalmente veicolato dal centro cottura
1	Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati	x			1	specificare alcuni prodotti a campione (prodotto, produttore, lotto, scadenza)verificare il TMC di alcuni alimenti conservati in loco (olio BIO, pasta, pisellini gelo)	Mezze penne rigate "Pasta Toscana" L24032 scad 16.01.2027
1	Compilazione giornaliera scheda rilevazione gradibilità			x	0	a cura dei ASM Cir Food	non viene più rilevata la scheda di compilazione
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PIATTO UNICO							
	Tipologia piatto previsto dal menu			x		indicare il nome del piatto	
	Grammatura piatto al momento del servizio	g		x		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x		media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		x		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)			x	0	giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)			x	0	giudizio da 0 a 5	
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)			x	0	giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)			x	0	giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia			x	0	giudizio da 0 a 5	
PRIMO PIATTO							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x			indicare il nome del piatto	riso in bianco con il parmigiano inserito direttamente in pentola

Grammatura piatto al momento del servizio	g		x	234		media di 3 pesate a cura degli Auditor	porzioni abbondanti con rischio che i bambini si sazino velocemente e non possano poi assaggiare le successive portate
Temperatura piatto al momento del servizio	°C		x	52		media di 3 letture a cura degli Auditor	T bassa
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			90		stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5	
6 Olfatto (profumo, aroma)				3	18	giudizio da 0 a 5	
6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				4	24	giudizio da 0 a 5	si sente il sapore del parmigiano
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			indicare il nome del piatto	scaloppina alla valdostana; la scaloppina viene sminuzzata a forbice prima del servizio; temperatura dieta speciale 42,8°C
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x		57		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x		67		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			50		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, 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	la carne è stata sminuzzata precedentemente
CONTORNO							
Tipologia piatto previsto dal menu			x			indicare il nome del piatto	insalata caro cappuccio
Grammatura piatto al momento del servizio	g			68		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura piatto al momento del servizio	°C			19,2		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			0		stima in % di peso sulla media a vista	purtroppo tutti i bambini l'hanno lasciata nel piatto
6 Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5	molto colorata
5 Olfatto (profumo, aroma)				4	20	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				4	16	giudizio da 0 a 5	buona e condita bene
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			indicare se pane comune o integrale	mela fornitrice "Unitaria"
Grammatura pesata o verificata	g			151		media di 3 pesate a cura degli Auditor	pesata effettuata sulle mele rimaste
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C			11,2		media di 3 letture a cura degli Auditor	mele rimaste conservate in frigorifero
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%		x			stima in % di peso sulla media a vista	la frutta viene somministrata la mattina nello spuntino ed è stata gradita (fonte ASM e insegnanti)
6 Vista (aspetto, colore, forma)				5	30	giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)				5	25	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)				5	20	giudizio da 0 a 5	molto buona, succosa e profumata
3 Tatto (masticabilità, consistenza)				5	15	giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia				4	12	giudizio da 0 a 5	viene tagliata e preparata dall'addetta
PANE							
Tipologia di prodotto conforme al menu			x			indicare se pane comune o integrale	pane integrale 1 fetta
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			50		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, acidità, 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	

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
AUDITOR TEAM G&A	Dr.ssa Milani Francesca	
REFERENTE COMUNE	Assente	
REFERENTE COMMISSIONE MENSA	Giovannetti Giulia	

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

Protocollo		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 del giorno.
Data audit	martedì 28 febbraio 2024	
Ora inizio/fine audit	11.45-12.50	

RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Giubilesi & Associati e i Consulenti che hanno condotto l'audit sono consapevoli, ai sensi della Legge 196/2003, del Reg. UE 2016/679 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 ASM opera un servizio fluido e attento anche aiutando i bambini se ne hanno bisogno. Confermo come la volta precedente la mancanza di partecipazione delle insegnanti al pasto e ribadisco l'importanza basilare della facilitazione all'assaggio e il ruolo educativo del momento pasto. Si fa notare un eccesso nella porzione del primo piatto che può generare sazietà precoce per cui i bambini non riescono ad assaggiare e completare il pasto con le portate successive. La temperatura dei piatti serviti risulta essere bassa anche a causa delle operazioni di preparazione del pasto che richiedono i bambini di questa età (sminuzzamento a forbice della carne). Da pulire meglio la griglia di scolo nel locale di lavaggio delle stoviglie; si consiglia di procedere alla sostituzione del tagliere verde particolarmente usurato; si fa inoltre notare la presenza di muffa e intonaco scrostato agli angoli della zona di consumo del pasto.



fasi della preparazione del pasto



tagliere da sostituire



zone di scrostamento dell'intonaco



griglia di scolo locale lavaggio stoviglie da pulire meglio



preparazione sminuzzata preparata per i bambini