

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola						<i>Scuola Primaria di S.Colombano</i>
	Indirizzo Scuola						<i>via S.Antonio 3 -55102 Capannori</i>
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				<i>indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana</i>	<i>martedì</i>
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				<i>indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)</i>	<i>Acqua in borraccia portata da casa ed eventualmente da riempire nel bagno.</i>
	Presenza fascicolo SCIA aggiornato		x				<i>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.</i>
	Presenza certificazione impianto elettrico + messa a terra			x			
	Esposizione Piano emergenza + conformità estintori			x		<i>controllo estintori ogni 6 mesi (targhetta)</i>	
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					<i>Non è presente un refettorio e i bambini mangiano in classe. Ambiente nel complesso tranquillo e sereno.</i>
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				66	<i>totale</i>	
	N° Diete Speciali				2		<i>1 no latte; 1 no lattosio no pesce. Temperature basse. Monoporzioni inviate in polibox - temp. 44°C</i>
	N° ASM e monte ore lavoro				2		<i>Allorini Sara 12.15-14.15</i>
	N° Insegnanti				5		<i>Testi Anita 12.30-14.30 (con pausa)</i>
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto		x				<i>Gli insegnanti mangiano seduti alla cattedra insieme alle rispettive classi. Restano vigilanti.</i>
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x			<i>riportare gli estremi e il numero</i>	<i>Non proprio.</i>
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
	1 Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale		x			-1	<i>La struttura è notoriamente molto sacrificata. Le ASM utilizzano il bagno dei bambini. Gli spogliatoi non esistono, i vestiti vengono riposti in una scatola in un angolo dell'atrio (vedi documentazione fotografica)</i>
	1 Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti	x				1	<i>Struttura sacrificata e difficile fare una valutazione qualitativa. Mancano gli spazi. I carrelli di servizio sono tenuti uno nella casetta di legno esterno e uno sempre all'esterno sotto un telo. Per questa ragione vanno igienizzati ogni giorno da zero.</i>
	1 Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata	x				1	<i>indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale</i> <i>Sempre a causa della struttura sacrificata i bidoni non esistono e i rifiuti vengono raccolti in scatoloni rivestiti di sacchi dell'immondizia biodegradabili. Si assegna pertanto una conformità in relazione alle condizioni contingenti.</i>
	1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione			x		0	<i>Vedi sopra.</i>
	1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo	x				1	<i>I banchi delle aule vengono igienizzati in maniera molto efficiente prima del consumo del pasto.</i>
	1 Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x				1	<i>12.45 - 13.45</i>
	1 Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione			x		0	<i>Tutto monouso.</i>
	1 Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio			x		0	
	1 Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo			x		0	<i>verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfezione, manutenzione)</i>
	1 Presenza campioni pasto test per 72 ore			x		0	
	1 Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati			x		0	<i>specificare alcuni prodotti a campione (prodotto, produttore, lotto, scadenza)</i>
	1 Compilazione giornaliera scheda rilevazione gradibilità			x		0	<i>a cura dei ASM Cir Food</i>
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PIATTO UNICO							
	Tipologia piatto previsto dal menu	x					
	Grammatura piatto al momento del servizio	g					<i>media di 3 pesate a cura degli Auditor</i>
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C					<i>media di 3 letture a cura degli Auditor</i>
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					<i>stima in % di peso sulla media a vista</i>
	6 Vista (aspetto, colore, forma)					0	<i>giudizio da 0 a 5</i>
	6 Olfatto (profumo, aroma)					0	<i>giudizio da 0 a 5</i>
	6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					0	<i>giudizio da 0 a 5</i>
	4 Tatto (masticabilità, consistenza)					0	<i>giudizio da 0 a 5</i>
	4 Capacità di consumo in autonomia					0	<i>giudizio da 0 a 5</i>
PRIMO PIATTO							
	Tipologia piatto previsto dal menu	x					<i>Pasta all'ortolana</i>
	Grammatura piatto al momento del servizio	g		x			<i>La vaschetta monoporzione termosigillata non consente di verificare le grammature delle porzioni sul sito scolastico.</i>

Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x	56,7	media di 3 letture a cura degli Auditor	Da tempo ormai è stata segnalata la non conformità delle temperature in modo particolare per le vaschette delle diete speciali e in questo caso delle monoporzioni sigillate per San Colombano.
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			Bastoncini di merluzzo
Grammatura piatto al momento del servizio	g			x		media di 3 pesate a cura degli Auditor	Vaschetta termosigillata
Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x	57,4	media di 3 letture a cura degli Auditor	Da tempo ormai è stata segnalata la non conformità delle temperature in modo particolare per le vaschette delle diete speciali e in questo caso delle monoporzioni sigillate per San Colombano.
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				55%	stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					4	24	
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)					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			Fagiolini all'olio
Grammatura piatto al momento del servizio	g			x		media di 3 pesate a cura degli Auditor	Vaschetta termosigillata
Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x	59,2	media di 3 letture a cura degli Auditor	Da tempo ormai è stata segnalata la non conformità delle temperature in modo particolare per le vaschette delle diete speciali e in questo caso delle monoporzioni sigillate per San Colombano.
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			x	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)					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			Banana
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			Pane bianco bio.
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	

	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	martedì 27 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	13.00- 13.45	

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 di San Colombano è nota per la sua criticità strutturale: manca sia il refettorio che uno spazio per ricevere e organizzare il cibo. Tutto sommato, considerate le forti limitazioni, il servizio nelle classi si svolge in maniera regolare e accettabile. Molto buona l'efficienza e l'organizzazione delle procedure di sanificazione, preparazione e servizio. Le insegnanti sono positive e dichiarano che i bambini in linea di massima mangiano; che è vero che il cibo non è caldissimo ma questo, da un punto di vista di consumo, non viene percepito come un problema. Di fatto, non hanno problemi da segnalare. È degno di nota come gli insegnanti siano sereni e positivi rispetto al cibo servito. Certo, qualche piatto risulta meno gradito ma testuali parole "Questa è una scuola in cui i bimbi in linea di massima mangiano".



Presentazione primo piatto in vaschetta termosigillata



Presentazione secondo e contorno in vaschetta termosigillata



Spogliatoio delle ASM!!



Rifiuti/scarti a fine servizio