

martedì 27 febbraio 2024

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola						Asilo Nido Il Grillo Parlante
	Indirizzo Scuola						Via Guido Rossa 1 - Capannori
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	5/7, da lunedì a venerdì.
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua Frasassi servita in bottiglie di plastica dalla CIR Food.
	Presenza fascicolo SCIA aggiornato			x			(Aut. Sanitaria n° 905 del 28/09/2001) come già riportato in precedenza.
	Presenza certificazione impianto elettrico + messa a terra			x			Ultimi controlli effettuati a dicembre 2023
	Esposizione Piano emergenza + conformità estintori	x				controllo estintori ogni 6 mesi (targhetta)	
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				56		
	N° Diete Speciali				4		2 no lattosio e 2 no carne.
	N° ASM e monte ore lavoro				2		Paola Petri 8.30 - 15.45 dipendente comunale. Luigi Giove 8.30-13.30 dipendente CIR Food
	N° Insegnanti				10+ 3		10 insegnanti + 3 ausiliarie. Gli insegnanti però non consumano il pasto a scuola.
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x					Insegnanti seduti al tavolo con i piccolini. Il clima è tranquillo e sereno. I bimbi mangiano con gusto e partecipazione.
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti	x				riportare gli estremi e il numero	Nella maggior parte dei casi non sembra ci sia bisogno di incoraggiare i piccolini che mangiano con appetito ma le insegnanti sono molto coinvolte e nel caso facilitano l'assaggio.
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	Viene utilizzato lo stesso corridoio di ingresso per utenti e personale che risulta pulito e ordinato
1	Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata	x				1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale tutti i bidoni anche nel bagno sono con regolare coperchio.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione	x				1	La cucina è ordinata e pulita anche durante le attività di preparazione.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo	x				1	
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x				1	Orario di servizio 11.30 -12.30
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione	x				1	Tutte le attrezzature si presentano in un corretto stato di pulizia
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, disinfestazione, manutenzione) Presenti e regolarmente compilati.
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore	x				1	Regolarmente presenti per il giorno dell'audit e i precedenti.
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				Pasta all'ortolana
	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	%				90	stima in % di peso sulla media a vista
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x			4	24 giudizio da 0 a 5
6	Olfatto (profumo, aroma)		x			4	24 giudizio da 0 a 5
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x			5	30 giudizio da 0 a 5
4	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			5	20 giudizio da 0 a 5
4	Capacità di consumo in autonomia		x			5	20 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
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x		La verifica a campione delle grammature a cotto non è stata effettuata, in quanto il servizio era già in fase di avviamento e presso il nido è in vigore il servizio con vassoi al centro e sporzionamento a cura delle maestre. Vedi documentazione fotografica. Per la stessa ragione non si è ritenuto di prendere le temperature quando il cibo era già in tavola con tutte le porzioni (vedi documentazione fotografica)

Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x					media di 3 letture a cura degli Auditor	Per la stessa ragione non si è ritenuto di prendere le temperature quando il cibo era già in tavola con tutte le porzioni (vedi documentazione fotografica)
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%	x				90			stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)		x				4	24			
5 Olfatto (profumo, aroma)		x				4	20		giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x				3	12		giudizio da 0 a 5	Il bastoncino di merluzzo risulta piuttosto salato e con molta probabilità si tratta della panatura pronta.
3 Tatto (masticabilità, consistenza)		x				4	12		giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia		x				4	12		giudizio da 0 a 5	I piccolini vengono comunque aiutati dalle maestre.
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	La verifica a campione delle grammature a cotto non è stata effettuata, in quanto il servizio era già in fase di avviamento e presso il nido è in vigore il servizio con vassoi al centro e sporzionamento a cura delle maestre.
Temperatura piatto al momento del servizio	°C				x				media di 3 letture a cura degli Auditor	Per la stessa ragione non si è ritenuto di prendere le temperature quando il cibo era già in tavola con tutte le porzioni (vedi documentazione fotografica)
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%	x				65			stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)		x				4	24		giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)		x				3	15		giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x				4	16		giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)		x				4	12		giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia		x				4	12		giudizio da 0 a 5	Aiutati dalle maestre i bambini assaggiano e molti mangiano tutto.
FRUTTA E DOLCE										
Tipologia di prodotto conforme al menu		x								Frutta mista mela e kiwi serviti durante la merenda del mattino. La frutta di qualche giorno precedenti viene conservata e proposta come frutta mista a merenda.
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	%				x				stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)					x		0		giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)					x		0		giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					x		0		giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)					x		0		giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia					x		0		giudizio da 0 a 5	
PANE										
Tipologia di prodotto conforme al menu		x								Pane bianco
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				x				stima in % di peso sulla media a vista	
6 Vista (aspetto, colore, forma)		x				3	18		giudizio da 0 a 5	
5 Olfatto (profumo, aroma)		x				3	15		giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, acidità, retrogusto)		x				3	12		giudizio da 0 a 5	
3 Tatto (masticabilità, consistenza)		x				4	12		giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia		x				4	12		giudizio da 0 a 5	

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

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	11.40-12.40	

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 realtà del Nido Grillo Parlante è un esempio di funzionalità ed efficacia del servizio mensa. La cucina si presenta ordinata, pulita e funzionale e si riscontra una grande cura e attenzione a tutti gli aspetti della preparazione e del servizio. Il clima nel refettorio è tranquillo, caldo e sereno. Quindi il momento del pasto risulta molto gradevole sia sotto il profilo socio-educativo che quello ludico.
I cuochi avanzano alcune proposte di miglioramento di 3-4 ricette. Ricondividono in fase di audit il foglio già ufficialmente inviato all'ufficio scuola. E' stato condiviso che il giorno 14 marzo i cuochi verranno invitati al Centro Cottura per una prova pratica della ricetta suggerita eventualmente estensibile anche al veicolato per le altre scuole in partenza dal Centro.



Presentazione del servizio al tavolo del pasto completo



Evidenze del consumato di una delle classi - a cura delle maestre



Stato della cucina



Evidenza dei campioni test del giorno



Stato delle dispense di magazzino

mercoledì 28 febbraio 2024

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola						Asilo Nido Cosimo Isola
	Indirizzo Scuola						Viale della Rimembranza, 30, 55014 Marlia LU
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	5/7, da lunedì a venerdì.
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	x				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua Frasassi servita in bottiglie di plastica dalla CIR Food.
	Presenza fascicolo SCIA aggiornato			x			
	Presenza certificazione impianto elettrico + messa a terra			x			
	Esposizione Piano emergenza + conformità estintori	x				controllo estintori ogni 6 mesi (targhetta)	Il piano di emergenza esiste ma non è stato ancora esposto in quanto sotto revisione. Per quanto attiene agli estintori sono in regola e gli controlli sono stati effettuati a dicembre 2023.
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				51		
	N° Diete Speciali				0		Quest'anno hanno solo un bimbo vegetariano ma il giorno dell'audit non è presente e comunque il pasto sarebbe stato coerente.
	N° ASM e monteore lavoro				2		Marchetti Cinzia 7.30 -14.30 Faustini Siriana 8.30 - 14.00
	N° Insegnanti				6		
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x					Insegnanti seduti al tavolino con i piccolini. Leggono storie e parlano con i bimbi. Il clima è tranquillo e sereno. I bimbi mangiano con gusto e partecipazione.
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti	x				riportare gli estremi e il numero	Nella maggior parte dei casi non sembra ci sia bisogno di incoraggiare i piccolini che mangiano con appetito ma le insegnanti sono molto coinvolte e nel caso facilitano l'assaggio.
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale	x			1		Va segnalato che l'ordine degli spazi spogliatoio andrebbe migliorato. Come da documentazione fotografica lo spazio è piccolo ma potrebbe essere organizzato con più cura.
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	tutti i bidoni anche nel bagno sono con regolare 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		Orario di servizio 11.30 -12.30
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione	x			1		
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, disinfestazione, manutenzione)	Controllati e regolarmente compilati tranne la scheda delle temperature del congelato in ingresso. Procedura che non è chiaro se debba essere eseguita o meno.
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore	x			1		Regolarmente presenti per il giorno dell'audit e i precedenti.
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				Riso all'olio
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x		49	media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x		79,8	media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			90	stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x		4	24 giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)		x		4	24 giudizio da 0 a 5	
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x		5	30 giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)		x		5	20 giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia		x		5	20 giudizio da 0 a 5	
SECONDO PIATTO							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x				Hummus di ceci
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x		99	media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x		63	media di 3 letture a cura degli Auditor	Temperatura misurata a servizio iniziato.

	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%	x			90		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x			4	24		
5	Olfatto (profumo, aroma)		x			4	20	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x			4	16	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			5	15	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			5	15	giudizio da 0 a 5	
CONTORNO									
	Tipologia piatto previsto dal menu		x						carote all'olio
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			92		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			60,2		media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%	x			70		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x			4	24	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)		x			4	20	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)		x			5	20	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			5	15	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			5	15	giudizio da 0 a 5	
FRUTTA E DOLCE									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x						Mele e kwi distribuite a merenda
	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	%		x				stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)			x		0		giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)			x		0		giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)			x		0		giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)			x		0		giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia			x		0		giudizio da 0 a 5	
PANE									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x						Pane integrale
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%		x				stima in % di peso sulla media a vista	Il pane viene servito come prassi scelta dalle maestre alla fine del pasto. Questo consente di far apprezzare prima tutte le portate e poi per chi ha ancora fame e spazio, c'è il pezzettino di pane per ripulire il piatto.
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x			3	18	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)		x			3	15	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, acidità, retrogusto)		x			3	12	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			4	12	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			4	12	giudizio da 0 a 5	

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

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	11.20-12.30	

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 struttura nei vari audit effettuati ha sempre evidenziato ed evidenzia un'ottima funzionalità di processo e un clima sociale particolarmente sereno. I bimbi sono descritti dalle maestre come "buone forchette" ed effettivamente è un piacere vederli seduti attorno al tavolino a consumare serenamente e con appetito il loro pasto. Le maestre sono totalmente coinvolte e attente ad ognuno dei bimbi.

Non ci sono criticità da segnalare se non la possibilità di migliorare l'ordine dello spazio spogliatoio e servizi delle ASM.



Presentazione del puré di ceci (hummus) con carotine all'olio



Presentazione del riso parbiled all'olio e parmigiano



Acqua servita nei nidi



Evidenza cucine pulite e ordinate



Situazione servizi igienici nello spazio spogliatoi delle ASM - ordine da migliorare.



Magazzino delle derrate. Ordinato.