

mercoledì 18 ottobre 2023

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>							
	Nome e Tipologia della Scuola						Primaria di Lammary
	Indirizzo Scuola						via Lombarda 190
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	Lunedì e mercoledì - pasto veicolato tranne la pasta che viene portata dalla cucina della materna accanto.
	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 di melamina; 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)	Non presente il piano di emergenza - Sembra non sia stato più esposto dopo la ritinteggiatura dei muri del corridoio esterno all'ingresso nel refettorio. Estintori controllati a giugno 2023
	Comfort acustico ambienti di servizio		x				Acustica "infernale". Ogni turno ha circa 100 bambini di classi diverse. La sala refettorio è appena sufficiente a contenerli tutti. Il vociare è ingestito e il rumore complessivo insopportabile. Le insegnanti siedono con una certa passività. Sembrano aver abdicato alla possibilità di gestire la criticità insegnando ai bambini alcune regole per comunicare a toni meno chiassosi.
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				104		104 Secondo turno. Totale sui due turni 212. 15 insegnanti in totale.
	N° Diete Speciali				18		2 rischio vita - 5 no glutine - 8 no latte/lattosio - 1 no pesce - 1 no kiwi - 1 pasta olio. Questi nella giornata corrente ai quali vanno aggiunti 20 no carne - 3 no maiale in generale.
	N° ASM e montepre lavoro				6		Allorini Sara - 12.30 - 15.30 Gini Giulia 11.30 -14.30 con pausa Del Fava Monica 11.30 - 14.30 con pausa Della Maggiore Cristina 12.00 -14.30 con pausa D'arrigo Sara 12.15 - 15.45 con pausa Mera Alcivare 12.45- 15-15 con pausa

N° Insegnanti					8		Nel turno corrente
Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto			x		0		
Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti			x		0	riportare gli estremi e il numero	Vedi sopra commento sull'acustica.
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>							
1 Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale		x				1	La struttura è piccola. Gli spogliatoi sono 2. Quindi vengono suddivisi e utilizzati in 4. Due ulteriori scatole sono poste sopra gli spogliatoi per raggiungere un totale di 6 spazi per le 6 ASM.
1 Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti			x			-1	Nella cortile da dove giungono pasti non è presente una tettoia. I pasti entrano direttamente nella piccola stanza dove c'è tutto e dove si muovono in 6. Per terra c'è acqua e sporco durante il servizio ma difficile fare diversamente vista la struttura angusta.
1 Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata		x				1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale Bidoni con regolare coperchio. Uno solo resta aperto ma contiene bottiglie di plastica.
1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione		x				1	L'ambiente di sporzionamento è in disordine ma si ripete che si muovono in 6 in spazio davvero angusto. La struttura è di difficilissima abitabilità.
1 Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo		x				1	Il refettorio viene pulito ad ogni turno.
1 Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo		x				1	Nonostante le difficoltà di servizio si segnala un'ottima gestione dei tempi del servizio da parte delle ASM. Anche i bambini e le insegnanti sembrano rispettare bene i tempi.
1 Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione		x				1	
1 Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio			x			-1	mancano coltelli, forchette e bicchieri. Segnalazione già effettuata. Arrivano a piccoli blocchi non ancora completi.
1 Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo		x				1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfestazione, manutenzione) Regolare compilazione esaminata a campione.
1 Presenza campioni pasto test per 72 ore				x		0	pasto campione al centro cottura
1 Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati				x		0	specificare alcuni prodotti a campione (prodotto, produttore, lotto, scadenza) a cura dei ASM Cir Food
1 Compilazione giornaliera scheda rilevazione gradibilità				x		0	
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE</b>							
<b>PIATTO UNICO</b>							
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		<b>x</b>			
Grammatura piatto al momento del servizio	g		<b>x</b>	<b>239</b>	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C		<b>x</b>	<b>52,3</b>	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%	<b>x</b>		<b>70%</b>	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)				<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
6 Olfatto (profumo, aroma)				<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
6 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
4 Tatto (masticabilità, consistenza)				<b>4</b>	16 giudizio da 0 a 5
4 Capacità di consumo in autonomia				<b>5</b>	20 giudizio da 0 a 5
SECONDO PIATTO					
Tipologia piatto previsto dal menu		<b>x</b>			
Grammatura piatto al momento del servizio	g		<b>x</b>	<b>51gr</b>	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C		<b>x</b>	<b>45,1°C</b>	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		<b>x</b>	<b>20%</b>	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)			<b>x</b>	<b>3</b>	18
5 Olfatto (profumo, aroma)			<b>x</b>	<b>2</b>	10 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)			<b>x</b>	<b>2</b>	8 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)				<b>4</b>	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia				<b>5</b>	15 giudizio da 0 a 5
CONTORNO					
Tipologia piatto previsto dal menu		<b>x</b>			
Grammatura piatto al momento del servizio	g	<b>x</b>		<b>110gr</b>	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura piatto al momento del servizio	°C		<b>x</b>	<b>44,6°C</b>	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		<b>x</b>	<b>20%</b>	stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)				<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)				<b>4</b>	20 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				<b>4</b>	16 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)				<b>4</b>	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia				<b>5</b>	15 giudizio da 0 a 5
FRUTTA E DOLCE					
Tipologia di prodotto conforme al menu		<b>x</b>			
Grammatura pesata o verificata	g	<b>x</b>		<b>128</b>	media di 3 pesate a cura degli Auditor
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C	<b>x</b>		<b>22,5</b>	media di 3 letture a cura degli Auditor
Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%		<b>x</b>		stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)				<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)				<b>3</b>	15 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)				<b>4</b>	16 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)				<b>4</b>	12 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia				<b>4</b>	12 giudizio da 0 a 5
PANE					
Tipologia di prodotto conforme al menu		<b>x</b>			

Pasta integrale al sugo

La grammatura risulta essere piuttosto superiore a quanto esposto sul ricettario. Da verificare!

Temperatura al secondo turno

polpette del marinaio

La grammatura risulta essere sensibilmente inferiore a quella esposta sul ricettario. Da verificare.

Le polpette sono di gusto poco gradevole, asciutte e con forte odore di pesce.

Fagiolini all'olio

Ovviamente le temperature del secondo turno sono ancora più basse del solito.

Gusto buono ma non graditi.

Banana

Pane bianco 2 fette

Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%	x		stima in % di peso sulla media a vista
6 Vista (aspetto, colore, forma)			<b>4</b>	24 giudizio da 0 a 5
5 Olfatto (profumo, aroma)			<b>2</b>	10 giudizio da 0 a 5
4 Gusto (sapore, acidità, retrogusto)			<b>3</b>	12 giudizio da 0 a 5
3 Tatto (masticabilità, consistenza)			<b>3</b>	9 giudizio da 0 a 5
3 Capacità di consumo in autonomia			<b>4</b>	12 giudizio da 0 a 5

*Gusto neutro, appetibilità mediocre.*

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
<b>AUDITOR TEAM G&amp;A</b>	Dott.ssa Daniela Iurilli	
<b>REFERENTE COMUNE</b>	assente	
<b>REFERENTE COMMISSIONE MENSA</b>	assente	

<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>	<b>6</b>	<b>AUDIT SUPERATO POSITIVAMENTE</b> AUDIT SUPERATO CON RISERVA AUDIT NON SUPERATO
--	----------	---

Data audit	mercoledì 18 ottobre 2023	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	12.50 - 13.55	

#### 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

Lo spazio della refezione scolastica presso la scuola primaria di Lamnari si conferma come uno spazio di massima criticità legata a due fattori principali:

- l'acustica dello stanzone che è di livello bassissimo e quindi comporta un costante rumore assordante;
- gli spazi di sporzionamento e gestione del servizio che rispetto al numero dei bambini sono completamente inadeguati. Spogliatoi e servizi igienici soffrono dello stesso problema tanto che vengono utilizzati anche a magazzino oltre alla loro primaria funzione. Il problema è strutturale e al momento non sembra fattibile trovare modalità di miglioramento dei processi operativi. Si è sempre sofferto di questa situazione e la cosa non è mai cambiata.

Va segnalato che le insegnanti sembrano aver abdicato alla possibilità di coinvolgere i bambini in modalità di comunicazione ai tavoli più consone a creare un ambiente meno rumoroso. Si tratta evidentemente di un tema di natura pedagogica che necessiterebbe tuttavia dell'impegno comune di tutti, quindi anche dei soggetti che si occupano della cultura alimentare a scuola, in quanto mangiare in quella confusione ha delle ricadute negative di diverso tipo e su molti aspetti. Tema vecchio, più volte portato all'attenzione di tutti.

Per quanto attiene alla mancanza di alcuni tipi di posate necessarie alla struttura e, a quanto riferito, già richieste più volte, si è già parlato in tempo reale con la responsabile Clelia De Santis che si è impegnata a rispondere e colmare le carenze quanto prima.



Pasta al sugo



Polpette del marinaio



Banane, giusta maturazione e pezzatura



Condizioni del pavimento durante il servizio



Bagno sgabuzzino



Armadietti ASM: 2 armadietti per 4 + 2 scatole poste in alto



Bidone rifiuti senza coperchio e apertura a pedale



Bidoni dei rifiuti - Ascit non passa regolarmente e si crea una condizione vergognosa. Già segnalato e si auspica in via di risoluzione.

mercoledì 18 ottobre 2023

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>							
	Nome e Tipologia della Scuola						SCUOLA MATERNA DI LAMMARI
	Indirizzo Scuola						Via Lombarda
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	X				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	5/7
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	X				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua in brocca di melamina. Inodore, incolore, insapore.
	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 giugno 2023
	Comfort acustico ambienti di servizio	X					
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			X			
	N° Pasti ordinari				90	indicare se veicolati, prodotti in loco, consumo in aula o refettorio, scarto tra prenotati e somministrati	Primio e contorno preparati in loco. Sugo veicolato. Polpette veicolate.
	N° Diete Speciali				1	indicare n° diete per tipologia, eventuali diete personalizzate	In questa giornata solo 1 dieta speciale tutto frullato.
	N° ASM e monteore lavoro				2		Maria Giuseppa Agostino 8.30 - 14.00 con pausa pranzo Angela La Ginestra 11.30 -14.30 no pausa. Lamentano una riduzione complessiva di orario da 8,30 ore a 10,00.
	N° Insegnanti				6		
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto				6	riportare gli estremi e il numero	Insegnanti vigilanti. Alcuni seduti al tavolo alcuni girano tra i tavoli.
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti				2	riportare gli estremi e il numero	Gli insegnanti sono presenti ma non si rileva un vero incoraggiamento all'assaggio, quantomeno nella giornata di oggi.
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>							



1	Pulizia e ordine spogliatoi e servizi igienici del personale		<input checked="" type="checkbox"/>				1			Gli spogliatoi sono puliti, spaziosi e in ordine. I servizi igienici bene. Si riscontra un lieve gocciolio del lavandino che però verrà segnalato dalla ASM.
1	Protezione e pulizia area di ricevimento alimenti/pasti		<input checked="" type="checkbox"/>				1			
1	Chiusura bidoni rifiuti, pulizia e ordine area raccolta differenziata		<input checked="" type="checkbox"/>				1	indicare presenza di bidoni senza coperchio e pedale		Bidoni tutti regolari con coperchio. Durante il servizio un paio tengono il coperchio alzato.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione		<input checked="" type="checkbox"/>				1			Gli ambienti sono ordinati e puliti. La cucina è una bella struttura nuova, spaziosa e ben tenuta.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo		<input checked="" type="checkbox"/>				1			Refettorio grande luminoso spazioso e ben tenuto.
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo		<input checked="" type="checkbox"/>				1	indicare inizio e fine del servizio, orari/turni		11.50 - 13.00
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione		<input checked="" type="checkbox"/>				1			
1	Pulizia e sufficienza dotazioni stoviglie e accessori di servizio		<input checked="" type="checkbox"/>				1			
1	Applicazione Piano HACCP e compilazione moduli di controllo		<input checked="" type="checkbox"/>				1	verificare moduli di controllo compilati (temperature, rintracciabilità, disinfestazione, manutenzione)		I moduli sono regolarmente compilati Viene segnalata una settimana in cui le pulizie non sono state fatte per mancanza di tempo in quanto orario ridotto. Già segnalato verbalmente alla Responsabile Clelia De Santis che aveva tarato l'organico in relazione ad un numero inferiore di bambini a lei comunicati. Parte subito il correttivo.
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore		<input checked="" type="checkbox"/>				1			
1	Identificazione, Data di scadenza/TMC preimballati e semilavorati					<input checked="" type="checkbox"/>	0	specificare alcuni prodotti a campione (prodotto, produttore, lotto, scadenza)		
1	Compilazione giornaliera scheda rilevazione gradibilità					<input checked="" type="checkbox"/>	0	a cura dei ASM Cir Food		
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE</b>										
<b>PIATTO UNICO</b>										
#####	Tipologia piatto previsto dal menu				<input checked="" type="checkbox"/>			indicare il nome del piatto		
	Grammatura piatto al momento del servizio	g			<input checked="" type="checkbox"/>			media di 3 pesate a cura degli Auditor		
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C			<input checked="" type="checkbox"/>			media di 3 letture a cura degli Auditor		
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%			<input checked="" type="checkbox"/>			stima in % di peso sulla media a vista		
6	Vista (aspetto, colore, forma)				<input checked="" type="checkbox"/>		0	giudizio da 0 a 5		
6	Olfatto (profumo, aroma)				<input checked="" type="checkbox"/>		0	giudizio da 0 a 5		
6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)				<input checked="" type="checkbox"/>		0	giudizio da 0 a 5		
4	Tatto (masticabilità, consistenza)				<input checked="" type="checkbox"/>		0	giudizio da 0 a 5		
4	Capacità di consumo in autonomia				<input checked="" type="checkbox"/>		0	giudizio da 0 a 5		
<b>PRIMO PIATTO</b>										
	Tipologia piatto previsto dal menu		<input checked="" type="checkbox"/>					indicare il nome del piatto		Pasta integrale al sugo.
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	<input checked="" type="checkbox"/>				<b>211</b>	media di 3 pesate a cura degli Auditor		



Temperatura piatto al momento del servizio	°C			x				media di 3 letture a cura degli Auditor	Non rilevata perché già in servizio al momento dell'audit.
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					75		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				4	24	giudizio da 0 a 5	Buono il gusto.
4 Tatto (masticabilità, consistenza)		x				4	16	giudizio da 0 a 5	
4 Capacità di consumo in autonomia		x				4	16	giudizio da 0 a 5	
<b>SECONDO PIATTO</b>									
Tipologia piatto previsto dal menu		x						indicare il nome del piatto	Polpette del marinaio
Grammatura piatto al momento del servizio	g		x			32gr		media di 3 pesate a cura degli Auditor	Sulla media della 3 pesate la grammatura risulta di molto inferiore a quanto segnato sul ricettario.
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x				65,8° C		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					30		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				2	10	giudizio da 0 a 5	
4 Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)			x			2	8	giudizio da 0 a 5	Il gusto delle polpette è poco gradevole, asciutto, con odore di pesce molto forte. Nonostante questo una parte di bambini inaspettatamente le ha mangiate.
3 Tatto (masticabilità, consistenza)		x				4	12	giudizio da 0 a 5	
3 Capacità di consumo in autonomia		x				5	15	giudizio da 0 a 5	
<b>CONTORNO</b>									
Tipologia piatto previsto dal menu		x						indicare il nome del piatto	Fagiolini all'olio
Grammatura piatto al momento del servizio	g	x				198		media di 3 pesate a cura degli Auditor	Porzione abbondante.
Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x				72,3° C		media di 3 letture a cura degli Auditor	
Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%					20		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				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	
<b>FRUTTA E DOLCE</b>									
Tipologia di prodotto conforme al menu		x							mela alle 10.00
Grammatura pesata o verificata	g					165		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
Temperatura del prodotto al momento del servizio	°C					25		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	mangiata a merenda la mattina
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, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)		x				4	16	giudizio da 0 a 5	

3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			<b>3</b>	9	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			<b>2</b>	6	giudizio da 0 a 5	
<b>PANE</b>									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x					indicare se pane comune o integrale	Pane bianco
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				<b>45</b>		stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x			<b>4</b>	24	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)		x			<b>3</b>	15	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, acidità, retrogusto)		x			<b>3</b>	12	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			<b>4</b>	12	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			<b>4</b>	12	giudizio da 0 a 5	

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

<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>	<b>6</b>	<b>AUDIT SUPERATO POSITIVAMENTE</b>
		AUDIT SUPERATO CON RISERVA
		AUDIT NON SUPERATO

Data audit	mercoledì 18 ottobre 2022	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	12.10 - 12.55	

#### 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 dell'infanzia di Lammari è una struttura che funziona bene. Il refettorio è ampio, spazioso, accogliente, luminoso. La cucina è una struttura bella spaziosa e relativamente nuova. Non si riscontrano criticità. Le ASM sono collaborative e dedicate. Lamentano la riduzione di orario da 10 ore a 8,5 ore e per questa ragione ritengono di non arrivare ad adempiere in alcune giornate a tutte le procedure quotidiane. Questo aspetto è stato comunicato dalla sottoscritta in tempo reale alla responsabile Clelia De Santis che ha spiegato come il numero attuale dei bambini interessati alla mensa le sia arrivato in questi giorni (il che significa che le ore di organico nelle settimane precedenti erano state definite in base ad un numero minore di utenti). Da ora in avanti l'orario delle due ASM in forza alla materna di Lammari tornerà almeno a 10 ore come era in precedenza.





Alcuni bidoni restano aperti durante il servizio.  
Gli altri tutti chiusi con coperchio



Cucina spaziosa, nuova e ordinata anche durante il servizio

coef.	PUNTI AUDITATI	VALUTAZIONE				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		C	NC	NA	N°		
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>							
	Nome e Tipologia della Scuola	Scuola Infanzia Marlia					
	Indirizzo Scuola	Via Della Chiesa di Marlia 7, Marlia					
	Effettuazione del servizio di ristorazione nell'arco della settimana	x				indicare se viene effettuato sempre oppure in quale giorno della settimana	tutti i giorni dal lunedì al venerdì
	Erogazione acqua potabile per gli utenti	X				indicare la tipologia di acqua somministrata agli utenti (rubinetto, bottiglie, apparecchiature trattamento)	Acqua servita in caraffe di melamina prelevata dal rubinetto della cucina; incolore insapore senza residui
	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)	Estintori a norma controllato ieri 12.12.2023
	Comfort acustico ambienti di servizio	x					
	Applicazione distanziamento + protocollo sicurezza COVID			x			
	N° Pasti ordinari				87	indicare se veicolati, prodotti in loco, consumo in aula o refettorio, scarto tra prenotati e somministrati	Parzialmente veicolati. Riso e patate preparati in loco. Merluzzo e crema di zucca e porro veicolati.
	N° Diete Speciali				17	indicare n° diete per tipologia, eventuali diete personalizzate	servite 8; 4 no name e 1 no maiale che possono mangiare tutto il menù di oggi; 4 no glutine; 1 no minestre e passati; 1 no latte; 1 no glutine molluschi Sodini Luana 9.00-15.30 con 30 min di pausa Dalle Luche Barbara 12.00-15.00 con 30 min pausa; assente oggi Marchi Cristina (11.00-13.00 con 30 min di pausa). Generalmente sono in 3 ASM
	N° ASM e monte ore lavoro				2		
	N° Insegnanti				11		
	Insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x				riportare gli estremi e il numero	tavolino a parte
	Insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x			riportare gli estremi e il numero	si limitano a segnare le X sui moduli per i genitori. Solo una era veramente coinvolta e partecipe
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>							
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 tutti regolari con coperchio.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di preparazione	x			1		Cucina spaziosa ed funzionale anche se datata; Tenuta in ordine e pulita.
1	Pulizia, ordine e manutenzione ambienti di consumo	x			1		Refettorio grande e spazioso. Buona anche l'acustica.
1	Rispetto degli orari di servizio e sbarazzo	x			1	indicare inizio e fine del servizio, orari/turni	12.00- 12.45
1	Pulizia e funzionalità attrezzature di preparazione e conservazione	x			1		pulire meglio la scanalatura dello sportello della lavastoviglie
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)	Tutti i moduli sono presenti e compilati;
1	Presenza campioni pasto test per 72 ore	x			1		Presenti i campioni test dei giorni 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	la rilevazione della gradibilità riprenderà dopo le vacanze natalizie
<b>PIATTO UNICO</b>							
	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	
<b>PRIMO PIATTO</b>							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x			Indicare nome del piatto	crema di zucca e porri con riso; crema veicolata
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x		155	media di 3 pesate a cura degli Auditor	la grammatura servita dovrebbe essere 200 g
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x		55	media di 3 letture a cura degli Auditor	nonostante il riso venga cotto in loco T minestra bassa
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		x	83	stima in % di peso sulla media a vista	molto buona e gradita dai bambini
6	Vista (aspetto, colore, forma)		x		5	30 giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)		x		5	30 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	
<b>SECONDO PIATTO</b>							
	Tipologia piatto previsto dal menu		x			Indicare nome piatto	merluzzo alla marinara veicolato
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x		93	media di 3 pesate a cura degli Auditor	grammatura conforme.
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x		70,2	media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%		x	28	stima in % di peso sulla media a vista	poco gradito
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			3	12	giudizio da 0 a 5	predomina il sapore amarognolo delle olive
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			3	9	giudizio da 0 a 5	presenta come un involucro esterno derivante dalla cottura che rende il filetto anche difficile da tagliare
3	Capacità di consumo in autonomia		x			3	9	giudizio da 0 a 5	
<b>CONTORNO</b>									
	Tipologia piatto previsto dal menu		x					indicare nome del piatto	patate arrosto cucinate in loco
	Grammatura piatto al momento del servizio	g	x			97		media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura piatto al momento del servizio	°C	x			67,3		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	essendo piccoli hanno bisogno di tempo per il consumo del pasto per cui non è stato possibile registrare la gradibilità del piatto per trasferimento su altra scuola
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			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	
<b>FRUTTA E DOLCE</b>									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x						Arancia
	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	mangiata a merenda
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, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)		x			4	16	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)		x			3	9	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia		x			3	9	giudizio da 0 a 5	
<b>PANE</b>									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x					indicare se pane comune o integrale	pane bianco servita 1 fetta
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			x			stima in % di peso sulla media a vista	per trasferimento su altra scuola
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			3	9	giudizio da 0 a 5	risulta scingommo, mollica e crosta in tutt'uno
3	Capacità di consumo in autonomia		x			4	12	giudizio da 0 a 5	

	<b>AUDITOR TEAM G&amp;A</b>	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
	<b>REFERENTE COMUNE</b>	Dr.ssa Milani Francesca	
	<b>REFERENTE COMMISSIONE MENSA</b>	Assente	
		Assente	

<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>	<b>6</b>	<b>AUDIT SUPERATO POSITIVAMENTE</b>
		AUDIT SUPERATO CON RISERVA
		AUDIT NON SUPERATO

Data audit	merc 13 dicembre 2023	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	11.45-12.55	

#### 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

Il servizio sulla scuola di Infanzia di Marlia è ben funzionante; i locali sono spaziosi e puliti. Da un punto di vista organizzativo e strutturale non si rileva nulla di significativo da segnalare. La cuoca è molto dedicata, scrupolosa e da anni presente nella scuola; da far notare la bassa temperatura di servizio della crema di zucca e porri con riso e il suo basso dosaggio rispetto alla grammatura indicata in ricetta. Si consiglia di disincrostare e pulire meglio la zona di chiusura della lavastoviglie. Le insegnanti presenti, non sono particolarmente attive nel facilitare gli assaggi, passano tra i tavolini scrutando i piatti per compilare il modulo dedicato a riferire l'andamento del pasto ai genitori; questo genera una certa ansia nei bambini che in alcuni casi si bloccano e non procedono nel portare a terminare il pasto; le ASM, al contrario, prima di iniziare a sparecchiare e riassetare il refettorio, lasciano i bambini assaggiare e concludere le portate rispettando i loro tempi. Anche questa Infanzia, potenziando il ruolo educativo del momento mensa, potrebbe essere promosso il pasto "al contrario" (iniziare il pasto dalle verdure+secondo e terminare con il primo piatto).





"mise en place del giorno"



crema di zucca e porri con riso (porzione scarsa di circa 50gr rispetto al ricettario e bassa temperatura registrata)



disincrostarre e pulire meglio la zona di chiusura della lavastoviglie