

CHECK - LIST COMMISSIONE MENSA

ISTITUTO VITGINIA AGNELLI

Data visita ispettiva 15/3/2018

N° Pasti circa 300 di cui in data odierna:

- 80 (le classi prime) che consumano il pasto nel salone mensa più piccolo dove il servizio è svolto al tavolo da due addette +
- 160 (le classi seconde e le classi terze) al primo turno distribuzione tipo self service alle ore 12 in salone grande
- 80 alunni secondo turno (assenti le classi quinte per gita) distribuzione ore 13 sempre salone grande

TRASPORTO

Centro cottura di Grugliasco Addetto al trasporto Lovera

Ora di partenza dal centro cottura 11.10. Ora arrivo dei pasti 11.30

TEMPERATURE (si segnala che in tale occasione, essendo presente la tecnologa D.ssa MG Zanni -consulente dell'Ispettorato Salesiano- le misurazioni sono state effettuate con due strumentazioni differenti l'una solita utilizzata dal gestore della mensa a raggi infrarossi e l'altra a puntale che consente l'immersione dell'apparecchiatura all'interno delle preparazioni di alimenti).

Le temperature dei prodotti all'arrivo sono corrette? SI NO

(sono da considerarsi irregolari temperature inferiori ai 60°/65° per i cibi caldi e superiori ai 10° per i cibi freddi)

ore 12 pasta gratinata al forno a 62,6°C/ 66,7° *

pasta in bianco 58,2° /62,5° * , verza saltata 66,2 °/77 °* , stracchino 2°/9,5° *

rivalutazione temperature ore 13,05

pasta gratinata al forno a 57,3°C/ 61,3°*

verza 66 °/65,6 °* , stracchino 7,4°/9,7° *

* misurazione a puntale ad immersione

SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

Orario inizio distribuzione 1 Turno12..... Orario fine distribuzione 1 Turno12,30.....

Orario inizio distribuzione 2 Turno13..... Orario fine distribuzione 2 Turno13,30.....

Numero addetti alla distribuzione2 al bancone e 2 civiliste, più 2 per le classi prime

Gli addetti si presentano in ordine e pulizia

Camice/Divisa SI NO Copricapo SI NO

AMBIENTE

Lo spazio per il ricevimento e mensa è ben ordinato e pulito? SI NO

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito? SI NO

Le stoviglie e le caraffe sono sufficienti e pulite? SI NO

MENU' invernale della terza settimana (giovedì)

La d.ssa Tecnologa presta particolare attenzione alle diete speciali.

In data odierna è stato preparato un menù per 1 allievo celiaco che è stato confezionato a parte in singoli contenitori.

La D.ssa segnala che d' ora in avanti verrà utilizzata la modulistica regionale per le diete speciali e che tranne per la celiachia, le richieste dovranno essere rinnovate e approvate ogni anno dal Servizio Competente dell' Asl di appartenenza.

I menù vegano, vegetariano e musulmano se richiesti saranno valutati e approvati sempre dal Servizio Competente per valutarne la fattibilità su popolazione in fase di crescita.

VERIFICA DEI CONTENITORI DEL PANE E DELLA FRUTTA SECONDO NORMATIVA CEE

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	PASTA GRATINATA AL FORNO	PASTA GRATINATA AL FORNO
Secondo piatto	STRACCHINO	STRACCHINO
Contorno	VERZA saltata	VERZA saltata
Frutta/Dessert	FRUTTA DI STAGIONE (MELA)	FRUTTA DI STAGIONE (MELA)

Il menù previsto è stato rispettato? SI NO

Se NO specificare le motivazioni della ditta

Note: era prevista la sostituzione per due allievi del formaggio con prosciutto cotto (privo di lattosio e di glutine).

Le mele sono state distribuite già a fette con ancora la buccia passate in acqua e limone per evitarne l'imbrunimento, questo perchè nel tempo si è visto che rende aumentato il consumo della frutta in questa forma

GRADIMENTO / APPETIBILITA' /GIUDIZIO DI ASSAGGIO

Tabella di gradimento								
	Allievi		Commissione					
			Riscontro visivo		Sapore		Porzionatura	
	positivo	Negativo	positivo	Negativo	positivo	Negativo	positivo	Negativo
Primo piatto	x		x		x		x	
Secondo piatto	x		x		x		x	
Contorno	x		x		x		x	

Frutta / Dessert	x		x		x		x	
Pane	x		x		x		x	
Acqua	x		x		x		x	

Allievi testati n° 30 circa (intervistati a rotazione da ogni membro del comitato), passati a tutti i tavoli per richiesta di gradevolezza pasto.

Si segnala ridotta scelta e consumo della verdura, nello specifico verza saltata.

Allievi Totali circa n°.....300.....

Membri Commissione n° 4 (Zefola, Pasella, De Michelis in Gallino, Ferrari in Gerardi)

PRESENTI IN ENTRAMBI I TURNI CON SUPERVISIONE DELL'ESPERTA TECNOLOGA

Gradi di positività del giudizio										
	Allievi					Commissione				
	20%	40%	60%	80%	100%	20%	40%	60%	80%	100%
Primo piatto				X					x	
Secondo piatto					x					x
Contorno			X							x
Frutta / Dessert				X						x
Pane					x				x	
Acqua					x					x

CONCLUSIONI

Il numero dei pasti è stato conforme a quelli ordinati? SI NO

In caso di disservizio l'integrazione è stata effettuata? SI NO

Note

questa visita ispettiva in presenza della D.ssa Zanni esperta in tecnologia alimentare ha permesso un confronto tra i membri del comitato e il servizio offerto, che sempre buono, senza evidenze di criticità particolari