



COMUNE DI CASALMAGGIORE (PROVINCIA DI CREMONA)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Prot. n. 23046/2020

SCHEDA DI MONITORAGGIO CENTRO COTTURA A.S. 2020/21

Data **28 ottobre 2020** Orario sopralluogo **11.30**

LOCALE ATTREZZATURE

Pulizia:

- | | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|
| pareti | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| finestre | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| tavoli | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| carrelli | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| vassoi | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| banchi di lavoro e cottura | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| stoviglie/contenitori | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| celle frigorifere | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| ambiente lavaggio stoviglie | <input checked="" type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |

I locali e le attrezzature sono in buono stato Sì No

PERSONALE

- Numero di addetti : 15
- Il personale indossa: copricapo, mascherina, camici e guanti monouso Sì No
- Il personale osserva un comportamento igienicamente corretto Sì No
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti è: cortese/gentile poco cortese/gentile
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti ha partecipato ai corsi di formazione Sì No

DERRATE ALIMENTARI

- Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Sì No
- I prodotti sono protetti adeguatamente Sì No
- I prodotti sono conservati adeguatamente Sì No
- Sono presenti prodotti in stazionamento a temperatura ambiente Sì No
- I prodotti hanno data di scadenza utile e compatibile con le previsioni d'utilizzo Sì No
- Se privi delle confezioni originali integre, i prodotti sono correttamente etichettati e conservati Sì No non presenti

CONFEZIONAMENTO PASTI

- Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore Sì No
- I contenitori sono chiusi e ben conservati Sì No

DOCUMENTAZIONE

- Il piano di autocontrollo HCCP è: presente assente
- Il prospetto mensile delle presenze e degli straordinari è: presente assente
- Sono presenti i documenti di accompagnamento delle derrate: Sì No

Osservazioni:

gli ambienti si presentano puliti e ben arieggiati. La zona del self-service è stata attrezzata per il confezionamento e distribuzione dei lunch-box (nuova modalità di distribuzione del pranzo in seguito alle direttive anti-contagio). Questa modalità è stata adottata per le Scuole Primarie e per la Secondaria. Alla primaria Marconi i lunch-box vengono sistemati sui carrelli e distribuiti nelle varie classi. Nelle scuole esterne il pasto viene veicolato in contenitori termici e poi porzionato nei lunch-box presso le cucine delle singole sedi.

Il Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica
Alessandra Marinoni