



Città di Segrate

"SERVIZIO DI CONTROLLO QUALITA' DELLA REFEZIONE SCOLASTICA E DEGLI ASILI NIDO 2018 -2023"

ALLEGATO A

1- TERMINALI DI DISTRIBUZIONE (SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO)

a) Minimo 20 visite ispettive al mese, da settembre a giugno, con almeno un passaggio in ogni terminale, per il controllo del rispetto del capitolato e della normativa di legge per ciò che riguarda:

a.1) Verifica conformità menu servito nella giornata a menu programmato

a.2) Valutazione della qualità del cibo

a.2.1) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di mantenimento del primo, secondo e contorno di prima e seconda scelta;

a.2.2) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura alla somministrazione del primo, secondo e contorno di prima e seconda scelta;

a.2.3) verifica che la quantità sia sufficiente per tutti gli utenti per tutte le pietanze, compresi il pane e la frutta, quando non servita a merenda, e verifica che non manchino le porzioni per tutti gli utenti;

a.2.4) valutazione sensoriale per tutte le pietanze, compresi il pane e la frutta, quando non servita a merenda;

a.2.5) stima avanzi nei piatti del primo, secondo contorno, pane e frutta, quando non servita a merenda, evidenziando se l'avanzo sia dovuto a scarso gradimento oppure a scadente qualità sensoriale

a.2.6) valutazione complessiva della qualità delle pietanze

a.3) Valutazione della gestione delle diete speciali

a.3.1) verifica corrispondenza agli utenti presenti del numero diete speciali, distinte per tipologia, comprese diete in bianco, e identificazione del destinatario

a.3.2) verifica corrispondenza al menu prestabilito per ciascun tipo di dieta

a.3.3) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di mantenimento del primo, secondo e contorno

a.3.4) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura alla somministrazione del primo, secondo e contorno

a.3.5) verifica che la documentazione riguardante le diete speciali assegnate a ciascun utente sia presente nei locali di porzionamento

a.3.6) verifica procedure di manipolazione diete speciali e valutazione della adeguatezza delle attività svolte dal personale alle regole di corretto comportamento

a.3.7) valutazione del gradimento da parte dell'utenza

a.3.8) valutazione gestione della procedura da parte dell'azienda fornitrice

a.3.9) valutazione complessiva della gestione delle diete

Ente certificato:



Iso 9001:2008



Palazzo Comunale

via I Maggio 20090 - Segrate

Telefono 02/26.902.1 Fax 02/21.33.751

segrate@postemailcertificata.it

C.F. 83503670156 - P.I. 01703890150



a.4) Valutazione del personale

- a.4.1) valutazione rapporto n.pasti/n.addetti alla distribuzione (1/40 per servizio al tavolo, almeno due addetti alla linea self per gli altri casi)
- a.4.2) valutazione rapporti di collaborazione e coordinamento interpersonale
- a.4.3) valutazione atteggiamento verso gli utenti
- a.4.3) valutazione attenzione, puntualità, premura e disponibilità
- a.4.4) valutazione igiene del personale

a.5) Valutazione procedure HACCP

- a.5.1) valutazione formazione e consapevolezza nella gestione del sistema HACCP
- a.5.2) verifica completezza, chiarezza e compilazione della documentazione HACCP
- a.5.3) verifica rilevazione temperature delle pietanze effettuata dal personale e verifica idoneità del termometro
- a.5.4) verifica gestione delle fasi di mantenimento delle pietanze durante il servizio
- a.5.5) verifica gestione dei rifiuti

a.6) Valutazione congruenze organizzative

- a.6.1) verifica ora consegna pasto nei terminali con legume fresco caldo
- a.6.2) verifica ora inizio distribuzione
- a.6.3) verifica ora termine distribuzione
- a.6.4) giudizio sulla tempistica della consegna e della distribuzione, con particolare riferimento ai tempi di attesa per gli utenti dei self-service

a.7) Valutazione disponibilità, pulizia e idoneità attrezzature e ambienti

- a.7.1) utensili
 - a.7.2) elettrodomestici (forni, frigoriferi, microonde, cuocipasta, lavastoviglie)
 - a.7.3 stoviglie
 - a.7.4 contenitori per il trasporto
 - a.7.5) cucina d'appoggio
 - a.7.6) locali accessori
 - a.7.7) refettorio
 - a.7.8) arredi nel refettorio (tavoli e sgabelli)
 - a.7.9) arredi al servizio della cucina (carrelli scaldavivande, tavoli, bidoni portarifiuti, armadi..)
 - a.7.10) arredi locali accessori (armadietti spogliatoi...)
- a.8) Sintesi della visita ispettiva riportante anche eventuali reclami e suggerimenti dalle scuole e dagli utenti

b) monitoraggio dei referti delle analisi microbiologiche eseguite dalla ditta che eroga il servizio di refezione scolastica

c) conseguente stesura mensile di relazioni e proposte di azioni correttive e migliorative sulla base delle risultanze delle visite ispettive e del monitoraggio delle analisi microbiologiche

3.2 - ASILI NIDO

Il servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità:



- a) asili nido comunali: 4 visite ispettive al mese, da settembre a giugno, con un passaggio in ogni asilo nido comunale, per il controllo del rispetto delle procedure di produzione e/o somministrazione pasti e della normativa di legge:
- a.1) Verifica conformità menu servito nella giornata a menu programmato
 - a.2) Valutazione della qualità del cibo
 - a.2.1) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di somministrazione del primo, secondo contorno e pappe;
 - a.3) Valutazione della gestione delle diete speciali e diversificate (utenti fino ad un anno d'età)
 - a.3.1) verifica corrispondenza agli utenti presenti del numero diete speciali e diversificate, distinte per tipologia, e identificazione del destinatario
 - a.3.2) verifica corrispondenza al menu prestabilito per ciascun tipo di dieta
 - a.3.3) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di somministrazione del primo, secondo, contorno e pappe
 - a.3.4) verifica che la documentazione riguardante le diete speciali e le diete diversificate sia presente nei locali di porzionamento
 - a.3.5) verifica procedure di manipolazione diete speciali e valutazione della adeguatezza delle attività svolte dal personale alle regole di corretto comportamento
 - a.3.7) valutazione complessiva della gestione delle diete
 - a.4) Valutazione del personale
 - a.4.1) valutazione igiene del personale ausiliario ed educativo
 - a.4.2) valutazione comportamento personale educativo addetto alla somministrazione
 - a.5) Valutazione procedure HACCP
 - a.5.1) valutazione formazione e consapevolezza nella gestione del sistema HACCP
 - a.5.2) verifica completezza, chiarezza e compilazione della documentazione HACCP
 - a.5.3) verifica rilevazione temperature delle pietanze effettuata dal personale e verifica idoneità del termometro
 - a.5.4) verifica gestione dei rifiuti
 - a.6) Valutazione disponibilità, pulizia e idoneità attrezzature e ambienti
 - a.6.1) utensili
 - a.6.2) elettrodomestici (forni, frigoriferi, microonde, cuocipasta, lavastoviglie)
 - a.6.3) stoviglie
 - a.6.4) contenitori per il trasporto
 - a.6.5) cucina o locali di porzionamento
 - a.6.6) locali accessori
 - a.6.7) arredi al servizio della cucina (carrelli scaldavivande, tavoli, bidoni portarifiuti, armadi..)
 - a.6.8) arredi locali accessori (armadietti spogliatoi...)
 - a.7) Valutazione delle procedure di conservazione e stoccaggio
 - a.8) Verifica conformità qualità derrate utilizzate a quanto previsto dal capitolato
 - a.9) Sintesi della visita ispettiva



a.10) Conseguente stesura mensile di relazioni e proposte di azioni correttive e migliorative

b) asili nido convenzionati: minimo 1 visita ispettiva al mese, da settembre a giugno, a rotazione negli asili nido convenzionati, per il controllo del rispetto delle procedure di produzione e/o somministrazione pasti e della normativa di legge:

b.1) Verifica conformità menu servito nella giornata a menu programmato

b.2) Valutazione della qualità del cibo

b.2.1) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di somministrazione del primo, secondo contorno e pappe;

b.3) Valutazione della gestione delle diete speciali e diversificate (utenti fino ad un anno d'età)

b.3.1) verifica corrispondenza agli utenti presenti del numero diete speciali e diversificate, distinte per tipologia, e identificazione del destinatario

b.3.2) verifica corrispondenza al menu prestabilito per ciascun tipo di dieta

b.3.3) rilevazione con idonea strumentazione della temperatura di somministrazione del primo, secondo, contorno e pappe

b.3.4) verifica che la documentazione riguardante le diete speciali e le diete diversificate sia presente nei locali di porzionamento

b.3.5) verifica procedure di manipolazione diete speciali e valutazione della adeguatezza delle attività svolte dal personale alle regole di corretto comportamento

b.3.7) valutazione complessiva della gestione delle diete

b.4) Valutazione del personale

b.4.1) valutazione igiene del personale ausiliario ed educativo

b.4.2) valutazione comportamento personale educativo addetto alla somministrazione

b.5) Valutazione procedure HACCP

b.5.1) valutazione formazione e consapevolezza nella gestione del sistema HACCP

b.5.2) verifica completezza, chiarezza e compilazione della documentazione HACCP

b.5.3) verifica rilevazione temperature delle pietanze effettuata dal personale e verifica idoneità del termometro

b.5.4) verifica gestione dei rifiuti

b.6) Valutazione disponibilità, pulizia e idoneità attrezzature e ambienti

b.6.1) utensili

b.6.2) elettrodomestici (forni, frigoriferi, microonde, cuocipasta, lavastoviglie)

b.6.3) stoviglie

b.6.4) contenitori per il trasporto

b.6.5) cucina o locali di porzionamento

b.6.6) locali accessori

b.6.7) arredi al servizio della cucina (carrelli scaldavivande, tavoli, bidoni portarifiuti, armadi.)



b.6.8) arredi locali accessori (armadietti spogliatoi...)

b.7) Valutazione delle procedure di conservazione e stoccaggio

b.8) Valutazione adeguatezza qualità derrate utilizzate per servizio asili nido

b.9) Sintesi della visita ispettiva

b.10) conseguente stesura mensile di relazioni e proposte di azioni correttive e migliorative

3.3 - CENTRO COTTURA

Il servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

a) 8 visite ispettive al mese, da settembre a giugno, con due passaggi in ogni settimana, per il controllo del rispetto del capitolato e della normativa di legge per ciò che riguarda:

a.1) Organico presente

a.2) Igiene del personale

a.3) Gestione Diete speciali

a.4) Controllo merceologico delle derrate utilizzate rispetto a quanto previsto in Capitolato

a.5) Conservazione e stoccaggio

a.6) Igiene della produzione

a.7) Pulizia ambientale

a.8) Mezzi di trasporto

a.9) Piano analisi

a.10) Standard di qualità

a.11) Tracciabilità

a.12) Piano di sanificazione

a.13) Sintesi della visita ispettiva

b) monitoraggio dei referti delle analisi microbiologiche eseguite dalla ditta che eroga il servizio di refezione scolastica



- c) conseguente stesura mensile di relazioni e proposte di azioni correttive e migliorative sulla base delle risultanze delle visite ispettive e del monitoraggio delle analisi microbiologiche

SITEMI DI GIUDIZIO

Il giudizio sarà espresso in CONFORME/NON CONFORME quando riguarda dati misurabili (temperature, tempi...)

Il giudizio sarà espresso in B (buono)/ A (accettabile)/ I (insufficiente) per valutazioni nelle quali si deve discriminare fra livelli di qualità, idoneità, accettabilità.