

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Ritrovamento Corpo Estraneo	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
D) CORPO ESTRANEO		Ritrovamento Corpo Estraneo	DCE	Non prevista
		a) E' stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei? <b>NO</b>	DACE	Non prevista

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Locale oggetto di sopralluogo	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
E) RIPRESA FOTOGRAFICA	Centro Cottura	non conformità rilevata con fotografia nel Centro cottura - effettuabile solo dal gestore	ECC	Obbligatoria
	Refettorio	non conformità rilevata con fotografia nel Refettorio	ER	Obbligatoria
	Locale Rigoverno	non conformità rilevata con fotografia nel Locale Rigoverno - effettuabile solo dal gestore	ELR	Obbligatoria
F) RIPRESA FOTOGRAFICA	Deposito Derrate	non conformità rilevata con fotografia nel Deposito Derrate - effettuabile solo dal gestore	FDD	Obbligatoria

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Valutazione pasto e relative attività	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
B) SERVIZIO	1. Menù	a) Il menù del giorno è esposto all'interno dei locali scolastici? <b>NO</b>	B1A	facoltativa
		b) Il menu del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici? <b>NO</b>	B1B	facoltativa
		c) errore consegna pasti ordinari? <b>SI</b>	B1CO	facoltativa
		c) errore consegna Dieta? <b>SI</b>	B1CD	obbligatoria - specificare il tipo di errore
	2. Distribuzione pasto	a) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi? <b>NO</b>	B2A	obbligatoria - specificare la non conformità
		g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: <b>NON CORRETTO</b>	B2G	facoltativa in quanto è già presente un campo note specifico per le indicare le motivazioni
	3. Valutazione sensoriale e personale del pasto	a) Temperatura del cibo 1°piatto caldo - <b>FREDDO</b>	B3A1F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto caldo - <b>FREDDO</b>	B3A2F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno caldo <b>FREDDO</b>	B3A3F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 1°piatto freddo - <b>CALDO</b>	B3A1C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto freddo - <b>CALDO</b>	B3A2C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno freddo <b>CALDO</b>	B3A3C	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto <b>SCARSA</b>	B3B1S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto <b>SCARSA</b>	B3B2S	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno <b>SCARSA</b>	B3B3S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto <b>ECESSIVA</b>	B3B1E	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto <b>ECESSIVA</b>	B3B2E	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno <b>ECESSIVA</b>	B3B3E	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 1°piatto <b>INSUFFICIENTE</b>	B3C1I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 2°piatto <b>INSUFFICIENTE</b>	B3C2I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita contorno <b>INSUFFICIENTE</b>	B3C3I	facoltativa
		d) Sapore 1°piatto <b>NON ACCETTABILE</b>	B3D1	facoltativa
		d) Sapore 2°piatto <b>NON ACCETTABILE</b>	B3D2	facoltativa
		d) Sapore contorno <b>NON ACCETTABILE</b>	B3D3	facoltativa
	e) Giudizio globale <b>NON ACCETTABILE</b>	B3E	facoltativa	

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Valutazione pasto e relative attività	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
B) SERVIZIO	4. Valutazione sensoriale e personale della dieta	a) Temperatura del cibo 1°piatto caldo <b>FREDDO</b>	<b>B4A1F</b>	obbligatorio - nel campo note è obbligatorio indicare la categoria della dieta assaggiata
		a) Temperatura del cibo 2°piatto caldo <b>FREDDO</b>	<b>B4A2F</b>	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno caldo <b>FREDDO</b>	<b>B4A3F</b>	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 1°piatto freddo - <b>CALDO</b>	<b>B4A1C</b>	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto freddo - <b>CALDO</b>	<b>B4A2C</b>	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno freddo <b>CALDO</b>	<b>B4A3C</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto <b>SCARSA</b>	<b>B4B1S</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto <b>SCARSA</b>	<b>B4B2S</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno <b>SCARSA</b>	<b>B4B4S</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto <b>ECESSIVA</b>	<b>B4B1E</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto <b>ECESSIVA</b>	<b>B4B2E</b>	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno <b>ECESSIVA</b>	<b>B4B3E</b>	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 1°piatto <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>B4C1I</b>	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 2°piatto <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>B4C2I</b>	facoltativa
		c) Quantità porzione servita contorno <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>B4C3I</b>	facoltativa
		d) Sapore 1°piatto <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B4D1</b>	facoltativa
		d) Sapore 2°piatto <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B4D2</b>	facoltativa
		d) Sapore contorno <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B4D3</b>	facoltativa
		e) Giudizio globale <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B4E</b>	facoltativa
	5. Valutazione Specifica	b) pane è <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B5B</b>	facoltativa
		c) frutta <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B5CF</b>	facoltativa
		c) dessert <b>NON ACCETTABILE</b>	<b>B5CD</b>	facoltativa
		d) modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore <b>NON CONFORME</b>	<b>B5D</b>	facoltativa

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Locale oggetto di sopralluogo	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
A) Ambiente a attrezzature	1. Centro Cottura	a) La pulizia di ambienti è arredi è : <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>A1AAM</b>	facoltativa
			<b>A1AAR</b>	facoltativa
		b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? <b>NO</b>	<b>A1B</b>	obbligatoria - specificare la non corrispondenza
		c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato? <b>NO</b>	<b>A1C</b>	obbligatoria - specificare la non conformità
		Campo Note :Le temperatura verificata dall'addetto del gestore sono conformi ? <b>NO</b>	<b>A1N</b>	obbligatoria - specificare la non conformità
	2. Dispensa	a) La pulizia di ambienti è arredi è : <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>A2AAM</b>	facoltativa
			<b>A1AAR</b>	facoltativa
		b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? <b>NO</b>	<b>A2B</b>	obbligatoria - specificare la non corrispondenza

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Locale oggetto di sopralluogo	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
A) Ambiente a attrezzature	3. Refettorio	a) La pulizia di ambienti è arredi è : <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>A3AAM</b>	facoltativa
			<b>A3AAR</b>	facoltativa
		b) I tavoli sono apparecchiati correttamente ? <b>NO</b>	<b>A3B</b>	facoltativa
		c) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni ? <b>NO</b>	<b>A3C</b>	facoltativa
		d) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura ? (termobox- carrelli termici) <b>NO</b>	<b>A3D</b>	facoltativa
		e) L'abbigliamento del personale addetto al Refettorio è adeguato? <b>NO</b>	<b>A3E</b>	obbligatoria - specificare la non conformità
	4. Locale di Rigoverno	a) La pulizia di ambienti è arredi è : <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>A4AAM</b>	facoltativa
			<b>A4AAR</b>	facoltativa
		b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni ? <b>NO</b>	<b>A4B</b>	facoltativa
		c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura ? (termobox- carrelli termici) <b>NO</b>	<b>A4C</b>	facoltativa
		d) L'abbigliamento del personale addetto al Refettorio è adeguato? <b>NO</b>	<b>A4D</b>	obbligatoria - specificare la non conformità
	2 DEPOSITO DERRATE	a) La pulizia di ambienti è arredi è : <b>INSUFFICIENTE</b>	<b>2AAM</b>	facoltativa
			<b>2AAR</b>	facoltativa
b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? <b>NO</b>		<b>2B</b>	obbligatoria - specificare la non corrispondenza	

<b>Tabella Codici non conformità</b>				
<b>Sezione</b>	<b>Valutazione complessiva del pasto</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Codice non conformità</b>	<b>Compilazione campo note</b>
<b>C) INDICE GRADIMENTO DEL PASTO</b>		a) Primo piatto - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CA1	Non prevista
		b) Secondo piatto - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CB2	Non prevista
		c) Contorno - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CC3	Non prevista
		d) Pane - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CDP	Non prevista
		e) Frutta - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CEF	Non prevista
		e) Dessert - RIFIUTO COMPRESO TRA IL 50% E IL 100%	CED	Non prevista