

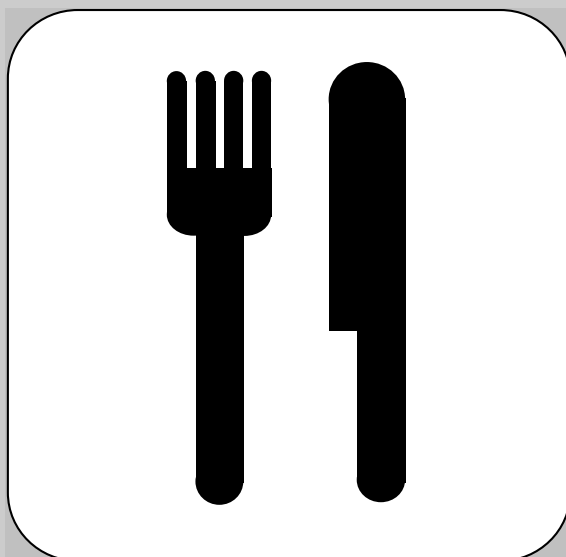


Comune di Modena

Settore Servizi Educativi
e Pari Opportunità

Allegato 7

PIANO DI AUTOCONTROLLO SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE



Registro degli Autocontrolli

A.S. 2023/2024

Scuola

Mese/Anno

INDICE



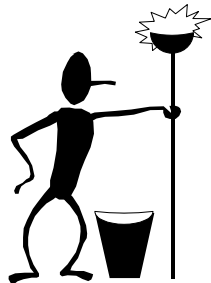
Istruzioni per la Compilazione del Registro

Riepilogo Schede
Modalità di Controllo
Gestione delle Non Conformità



Scheda Autocontrolli

Controllo Infestanti
Ricevimento Pasti
Porzionamento e Somministrazione Pasti



Scheda Autocontrolli periodici

Controlli Ispettivi
Altre Verifiche Periodiche



Scheda Non Conformità

Non Conformità
Interventi Effettuati per Risolvere la NC
Eventuali Segnalazioni e/o Richieste



Istruzioni per la compilazione del registro

RIEPILOGO CONTROLLI E REGISTRAZIONI**Conservazione Alimenti Deperibili**

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Controllo temperatura del frigorifero (*)	Nei giorni nei quali è prevista la consegna di merende deperibili quali yogurt, budino, etc.	<u>Solo Scheda Non Conformità</u> nel caso di anomalie e/o temperature non regolari

(*) Solo nei terminali delle scuole d'infanzia; i terminali delle scuole primarie sono esclusi in quanto non è prevista la fornitura delle merende.

Ricevimento Pasti

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Verifica documentale	Giornaliera (alla consegna dei contenitori)	Scheda Autocontrolli
Igiene dei contenitori	Giornaliera (alla consegna dei contenitori)	Scheda Autocontrolli

Porzionamento e Somministrazione Pasti

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Controllo temperatura dei pasti (primo, secondo e contorno)	Giornaliera (all'apertura dei contenitori)	Scheda Autocontrolli

Controllo infestanti

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Controllo esche per infestanti	Settimanale (frequenza minima)	Scheda Autocontrolli
Sostituzione esche per infestanti	Mensile (o all'occorrenza)	Scheda Autocontrolli

Controllo taratura termometri ed altre verifiche periodiche

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Controlli e verifiche effettuati da personale esterno alla struttura	Annuale per taratura termometri; occasionale per le altre verifiche	Scheda Verifiche periodiche

Sanificazione

Tipo di Controllo	Frequenza	Modulo di Registrazione
Interventi di sanificazione nei locali: cucina e dispensa	Vengono documentati solo gli interventi straordinari	<u>Solo Scheda Non Conformità</u> per segnalare anomalie e/o situazioni non regolari riscontrate nei locali

CONTROLLO TEMPERATURA DEL FRIGORIFERO

Modalità di Controllo

<i>Dove</i>	Solo nei terminali delle scuole d'infanzia; i terminali delle scuole primarie sono esclusi in quanto non è prevista la fornitura delle merende
<i>Quando</i>	Nei giorni nei quali è prevista la consegna di merende deperibili quali yogurt, budini, etc.
<i>Modalità</i>	Verifica della temperatura riportata nel termometro al mattino prima della consegna dei prodotti deperibili REGISTRARE SOLO EVENTUALI NON CONFORMITA'

Gestione delle Non Conformità

<i>Temperatura tra +4 e +7 °C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • verificare aspetto e odore dei prodotti stoccati • controllare la funzionalità (presenza di ghiaccio, stato delle guarnizioni, etc.) ed eventualmente regolare il termostato • misurare la temperatura a fine turno (alle ore 15.00) per verificare che la temperatura sia rientrata nella normalità • se la mattina seguente la temperatura non è ancora rientrata entro +4°C consumare i prodotti presenti entro il giorno (fatta eccezione per yogurt e parmigiano reggiano) e segnare la NC sull'apposita scheda richiedendo l'intervento dell'assistenza
<i>Temperatura oltre +7 °C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • controllare la temperatura dei prodotti stoccati: <ul style="list-style-type: none"> ○ se <u>NON supera +10 °C</u> utilizzare entro la giornata (con eccezione di yogurt e parmigiano reggiano che possono essere conservati nei giorni successivi) ○ se <u>supera +10 °C</u> eliminare (con eccezione di yogurt e parmigiano reggiano che, previa verifica sensoriale, possono essere conservati nei giorni successivi) • regolare il termostato e segnalare la NC sull'apposita scheda • controllare nelle ore successive che la temperatura decresca e se entro la mattina seguente non rientra nella normalità richiedere l'intervento dell'assistenza

RICEVIMENTO PASTI

Modalità di controllo e gestione delle Non Conformità

<i>Dove e Quando</i>	In tutti i terminali al momento della consegna dei contenitori
<i>Igiene dei contenitori</i>	<ul style="list-style-type: none"> • controllare igiene e integrità dei contenitori • <u>se un contenitore risulta visibilmente sporco o imbrattato:</u> <ul style="list-style-type: none"> - assicurarsi che all'interno sia pulito - se anche le pareti interne risultano visibilmente sporche isolare il contenitore, richiedere al Centro Pasti una nuova fornitura e segnalare la NC sull'apposita scheda • <u>se un contenitore presenta rotture o danneggiamenti</u> tali da pregiudicare la funzione isolante trasferirlo in un contenitore di riserva e segnalare la NC sull'apposita scheda
<i>Verifica documentale</i>	<ul style="list-style-type: none"> • controllare le bolle di trasporto e i contenitori per assicurarsi che i pasti consegnati corrispondano a quanto ordinato • se la fornitura non è corretta contattare il Centro Pasti e segnalare la NC sull'apposita scheda

CONTROLLO TEMPERATURA DEI PASTI

Modalità di Controllo

<i>Dove e Quando</i>	In tutti i terminali al momento dell'apertura dei contenitori
<i>Tipologie di pasti da controllare</i>	Ad ogni consegna dovranno essere monitorate tre portate, il primo, il secondo ed il contorno, che siano essi in legume caldo o freddo. Sono esclusi dal monitoraggio tutti i contorni non cotti (ad es. insalata fresca, pinzimonio, misticanza, ecc).
<i>Limiti</i>	<u>Piatti caldi:</u> Valore di riferimento 60°C Temperatura accettabile ≥ 57 °C, Limite critico 54 °C <u>Piatti freddi:</u> Valore di riferimento 10°C Temperatura accettabile ≤ 13 °C, Limite critico 16 °C
<i>Modalità</i>	<ul style="list-style-type: none"> • selezionare una confezione multiporzione per ogni tipo di portata: <ul style="list-style-type: none"> - la temperatura dev'essere misurata ponendo il termometro ad ago tra due confezioni della stessa tipologia di portata; - qualora la temperatura risulti compresa tra 54 e 57°C per le portate calde – 13 e 16°C per le portate fredde, si proceda alla misurazione al cuore del prodotto di tutte le confezioni dello stesso tipo. - devono essere riportate sul registro solo le temperature con valore minimo e massimo.

Gestione delle Non Conformità

<i>Una sola confezione con temperatura compresa tra 54 e 57° C – 13 e 16°C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>nel caso la fornitura della portata risultata non conforme sia di una sola confezione</u>, procedere nella preparazione avendo cura di ridurre, ove possibile, i tempi prima della somministrazione; • somministrare la confezione multiporzione in questione per prima; • segnalare la NC nell'apposita scheda.
<i>Due o più confezioni con temperatura compresa tra 54 e 57° C – 13 e 16°C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • segnalare la NC nell'apposita scheda e comunicarla al Centro Pasti; • procedere con la preparazione e somministrazione dopo conferma del Centro Pasti che il contenitore isotermico non sia arrivato a destinazione dopo tre ore dal confezionamento; • in caso contrario, attendere una nuova fornitura in seguito alla conferma del Centro Pasti;
<i>Una o più confezioni con temperatura < 54°C – > 16°C</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Contattare il Centro Pasti per poter essere approvvigionati nuovamente delle forniture necessarie; • Compilare la scheda delle NC e spedirla al Centro Pasti.

CONTROLLI PERIODICI

Controllo esche per infestanti

<i>Frequenza:</i>	Settimanale
<i>Modalità:</i>	<p><i>Controllo postazione per insetti striscianti e roditori</i></p> <p>Verificare l'assenza di blatte o altri insetti striscianti nelle trappole per il controllo.</p> <p>Nel caso in cui vi sia la presenza di insetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • segnalare la NC sull'apposita scheda e richiedere immediatamente l'intervento di derattizzazione sul portale MoNet: <i>www.comune.modena.it/form/ricieste-di-disinfestazione-e-derattizzazione-nelle-scuole</i> • se vengono ritrovati pochi insetti (non più di tre blatte) sostituire la trappola collante e ricontrollare nei due giorni successivi; qualora ricompaiano, procedere come sopra. <p>Verificare l'assenza di roditori nelle trappole per il controllo integrando con la verifica dell'assenza di tracce di escrementi in cucina e dispensa durante le operazioni di pulizia dei locali.</p> <p>Nel caso in cui vi sia la presenza di ratti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • segnalare la NC sull'apposita scheda e richiedere immediatamente l'intervento di derattizzazione sul portale MoNet: <i>www.comune.modena.it/form/ricieste-di-disinfestazione-e-derattizzazione-nelle-scuole</i> • ispezionare accuratamente tutti i prodotti alimentari; • eliminare tutti i prodotti alimentari non confezionati nonché quelli confezionati aperti o con involucri non integri; • eventuale attivazione di un successivo programma di monitoraggio preventivo.

<i>Frequenza:</i>	Mensile
<i>Modalità:</i>	Sostituzione della trappola collante e annotazione della data del cambio.

Controllo taratura termometri ed altre verifiche periodiche

<i>Frequenza</i>	Controllo taratura annuale; le altre verifiche periodiche occasionali
<i>Modalità</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo taratura: confronto con termometro tarato • Altre verifiche periodiche occasionali: verifiche documentali, ispettive o analitiche effettuate da personale esterno alla struttura (Responsabile HACCP, Coordinatori, Consulenti)
<i>Gestione NC</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo taratura: se la differenza di temperatura è superiore a 2°C sostituire il termometro • Altre verifiche periodiche occasionali: le modalità di gestione vengono stabilite dal Responsabile HACCP in collaborazione con il personale che ha effettuato i controlli sulla base della natura delle NC rilevate



Schede Autocontrolli

1^ Settimana:

dal

al

RICEVIMENTO PASTI

Verifica documentale e controllo visivo dei contenitori (da effettuare al momento della consegna dei pasti)

LUNEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MARTEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MERCOLEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
GIOVEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
VENERDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	

Note:

Controllo postazioni per Infestanti nei locali del terminale

Terminale attrezzato	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme
Dispensa (se presente)	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme

SOSTITUZIONE ESCA COLLANTE (almeno 1 volta al mese): SI Data: _____ NO

Note:

PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Controllo delle temperature dei pasti da effettuare al momento dell'apertura dei contenitori (vedere istruzioni nella scheda di riepilogo delle modalità di controllo)

	Alimento/Portata	T rilevata (*)	Firma:
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
VENERDI			

(*) **Pasti caldi:** Temperatura $\geq 57^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**
 Temperatura compresa tra 54 e 57°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE
 Temperatura $< 54^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME
Pasti freddi: Temperatura $\leq 13^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**
 Temperatura compresa tra 13 e 16°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE
 Temperatura $> 16^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Note:

2^a Settimana:

dal

al

RICEVIMENTO PASTI**Verifica documentale e controllo visivo dei contenitori (da effettuare al momento della consegna dei pasti)**

LUNEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MARTEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MERCOLEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
GIOVEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
VENERDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	

Note:

Controllo Trappole per Infestanti nei locali del terminale

Terminale attrezzato	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme
Dispensa (se presente)	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme

SOSTITUZIONE ESCA COLLANTE (almeno 1 volta al mese): SI Data: _____ NO

Note:

PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Controllo delle temperature dei pasti da effettuare al momento dell'apertura dei contenitori (vedere istruzioni nella scheda di riepilogo delle modalità di controllo)

	Alimento/Portata	T rilevata (*)	Firma:
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
MERCOLEDI			

(*) **Pasti caldi:** Temperatura $\geq 57^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 54 e 57°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

Temperatura $< 54^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Pasti freddi: Temperatura $\leq 13^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 13 e 16°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

Temperatura $> 16^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Note:

3^a Settimana:

dal

al

RICEVIMENTO PASTI**Verifica documentale e controllo visivo dei contenitori (da effettuare al momento della consegna dei pasti)**

LUNEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MARTEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MERCOLEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
GIOVEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
VENERDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	

Note:

Controllo Trappole per Infestanti nei locali del terminale

Terminale attrezzato	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme
Dispensa (se presente)	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme

SOSTITUZIONE ESCA COLLANTE (almeno 1 volta al mese): SI Data: _____ NO

Note:

PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Controllo delle temperature dei pasti da effettuare al momento dell'apertura dei contenitori (vedere istruzioni nella scheda di riepilogo delle modalità di controllo)

	Alimento/Portata	T rilevata (*)	Firma:
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
VENERDI			

(*) **Pasti caldi:** Temperatura $\geq 57^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**
 Temperatura compresa tra 54 e 57°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE
 Temperatura $< 54^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME
Pasti freddi: Temperatura $\leq 13^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**
 Temperatura compresa tra 13 e 16°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE
 Temperatura $> 16^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Note:

4^a Settimana:

dal

al

RICEVIMENTO PASTI

Verifica documentale e controllo visivo dei contenitori (da effettuare al momento della consegna dei pasti)

LUNEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MARTEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MERCOLEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
GIOVEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
VENERDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	

Note:

Controllo Trappole per Infestanti nei locali del terminale

Terminale attrezzato	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme
Dispensa (se presente)	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme

SOSTITUZIONE ESCA COLLANTE (almeno 1 volta al mese): SI Data: _____ NO

Note:

PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Controllo delle temperature dei pasti da effettuare al momento dell'apertura dei contenitori (vedere istruzioni nella scheda di riepilogo delle modalità di controllo)

	Alimento/Portata	T rilevata (*)	Firma:
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
VENERDI			

(*) **Pasti caldi:** Temperatura $\geq 57^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 54 e 57°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

Temperatura $< 54^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Pasti freddi: Temperatura $\leq 13^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 13 e 16°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

Temperatura $> 16^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Note:

5^a Settimana:

dal

al

RICEVIMENTO PASTI

Verifica documentale e controllo visivo dei contenitori (da effettuare al momento della consegna dei pasti)

LUNEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MARTEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
MERCOLEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
GIOVEDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
VENERDI	Ora arrivo:	Rif. bolla di consegna:	Firma:
	Igiene contenitori:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	
	Numero e tipologia pasti:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> NON Conforme	

Note:

Controllo Trappole per Infestanti nei locali del terminale

Terminale attrezzato	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme
Dispensa (se presente)	Valutazione:	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme

SOSTITUZIONE ESCA COLLANTE (almeno 1 volta al mese): SI Data: _____ NO

Note:

PORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Controllo delle temperature dei pasti da effettuare al momento dell'apertura dei contenitori (vedere istruzioni nella scheda di riepilogo delle modalità di controllo)

	Alimento/Portata	T rilevata (*)	Firma:
LUNEDI			
MARTEDI			
MERCOLEDI			
GIOVEDI			
VENERDDI			

(*) **Pasti caldi:** Temperatura $\geq 57^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 54 e 57°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

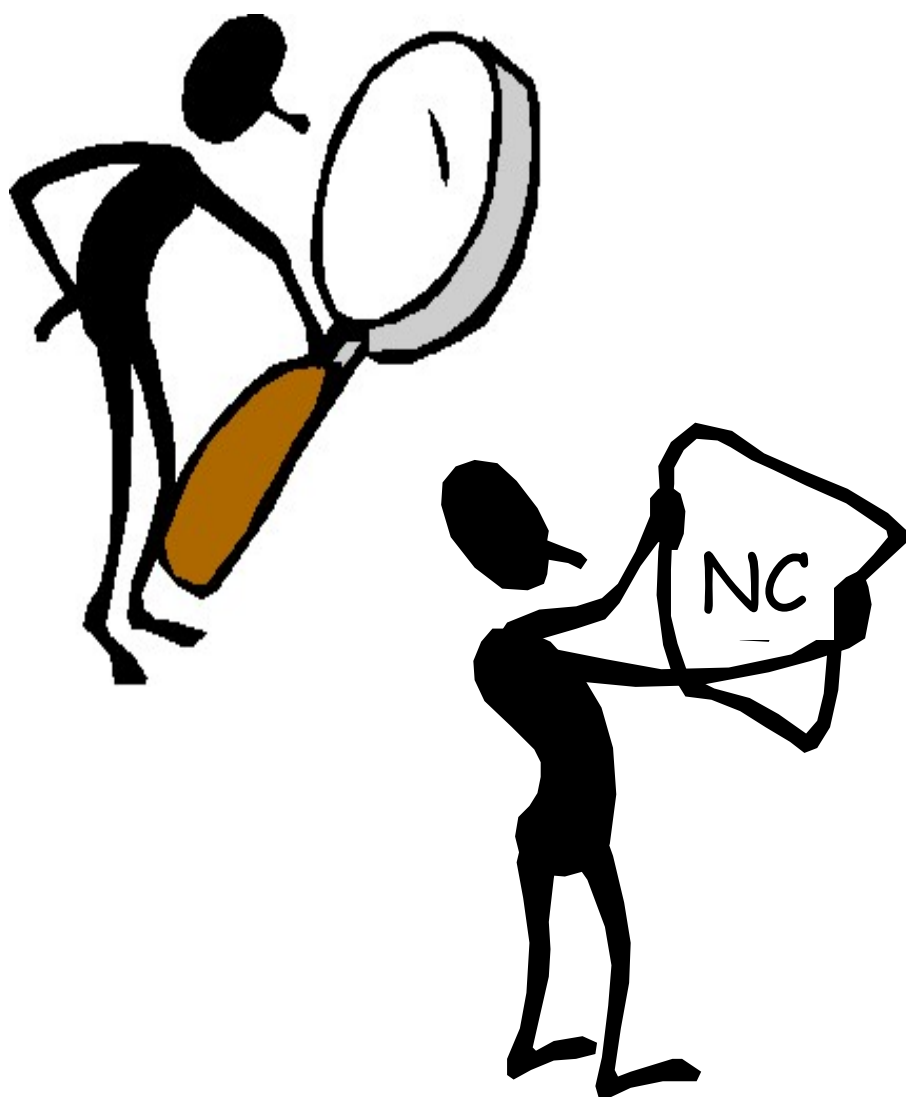
Temperatura $< 54^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Pasti freddi: Temperatura $\leq 13^{\circ}\text{C}$ – **CONFORME**

Temperatura compresa tra 13 e 16°C – MISURARE TUTTE LE T° AL CUORE

Temperatura $> 16^{\circ}\text{C}$ – NON CONFORME

Note:



Schede Verifiche periodiche e Non Conformità

CONTROLLO TARATURA TERMOMETRI ED ALTRE VERIFICHE PERIODICHE (occasionali)

Data:

<i>Tipo di Controllo/Verifica:</i>	<input type="checkbox"/> Controllo Taratura Termometri	<input type="checkbox"/> Verifica Ispettiva
	<input type="checkbox"/> Verifica Documentale	<input type="checkbox"/> Verifiche Analitiche
<i>Effettuato da:</i>		
<i>Valutazione:</i>	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme
<i>Note e Firma:</i>		

Data:

<i>Tipo di Controllo/Verifica:</i>	<input type="checkbox"/> Controllo Taratura Termometri	<input type="checkbox"/> Verifica Ispettiva
	<input type="checkbox"/> Verifica Documentale	<input type="checkbox"/> Verifiche Analitiche
<i>Effettuato da:</i>		
<i>Valutazione:</i>	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> NON Conforme
<i>Note e Firma:</i>		

Data:

NON CONFORMITÀ

<i>Tipologia</i>	<input type="checkbox"/> Igiene e/o rottura dei contenitori <input type="checkbox"/> Temperatura pasti <input type="checkbox"/> Temperatura frigorifero	<input type="checkbox"/> Igiene di locali/attrezzature <input type="checkbox"/> Preparazione alimenti <input type="checkbox"/> Altro
------------------	---	--

Descrizione:

INTERVENTI EFFETTUATI PER RISOLVERE LA NC

Descrizione degli interventi:

EVENTUALI SEGNALAZIONI E/O RICHIESTE

<i>Destinatari</i>	<input type="checkbox"/> CIR-FOOD <input type="checkbox"/> Coordinatore/Coordinatrice <input type="checkbox"/> Settore Istruzione <input type="checkbox"/> Altri (<i>specificare</i>)
--------------------	--

Segnalazione/Richiesta:

Firma: _____

Data:

NON CONFORMITÀ

<i>Tipologia</i>	<input type="checkbox"/> Igiene e/o rottura dei contenitori <input type="checkbox"/> Temperatura pasti <input type="checkbox"/> Temperatura frigorifero	<input type="checkbox"/> Igiene di locali/attrezzature <input type="checkbox"/> Preparazione alimenti <input type="checkbox"/> Altro
------------------	---	--

Descrizione:

INTERVENTI EFFETTUATI PER RISOLVERE LA NC

Descrizione degli interventi:

EVENTUALI SEGNALAZIONI E/O RICHIESTE

<i>Destinatari</i>	<input type="checkbox"/> CIR <input type="checkbox"/> Coordinatore/Coordinatrice <input type="checkbox"/> Settore Istruzione <input type="checkbox"/> Altri (<i>specificare</i>)
--------------------	---

Segnalazione/Richiesta:

Firma: _____