

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

CHECK LIST DI VERIFICA

Struttura: _____

Giorno _____ dalle ore _____ alle ore _____

Allegato 7 – Fac simile check list

ITEM		CRITERIO DI VERIFICA			NOTE	PESO
ORGANIZZAZIONE						
2b	Piano di autocontrollo	Sono presenti le registrazioni	SI	NO		1
2c		Sono presenti i risultati delle verifiche effettuate	SI	NO		0.5
2d		Sono presenti i DDT degli ultimi sette giorni	SI	NO		0.5
2e		Sono rispettate le procedure di lavorazione	SI	NO		1
2f		Sono registrate le temperature durante la veicolazione	SI	NO		1
2g		È presente il piatto campione	SI	NO		0.3
2h		La disinfestazione è effettuata	SI	NO		1
3a	Responsabile del piano di autocontrollo	È documentato almeno un sopralluogo settimanale ad ogni struttura	SI	NO		0.5
3b		Incontro mensile con la Dietista	SI	NO		0.5
4b	Piano di sanificazione	È rispettato	SI	NO		1
4c		Durante la preparazione dei pasti è presenta materiale per le pulizie	SI	NO		0.5
5b	Sicurezza	È stata fatta la riunione congiunta per la valutazione dei rischi (all'inizio ed ogni sei mesi)	SI	NO		0.3
5c		Sopralluogo ogni sei mesi	SI	NO		0.3
5d		È stata fatta la valutazione dei rischi	SI	NO		0.3
5e		Sono forniti ed utilizzati i DPI previsti	SI	NO		0.2
6	Qualifica dei fornitori	È attuato il sistema di qualifica dei fornitori proposto	SI	NO		0.2
7	Elenco dipendenti	È stato presentato l'elenco aggiornato dei dipendenti con qualifiche, curriculum, retribuzioni e turno di lavoro	SI	NO		0.3
8a	Professionalità dei dipendenti	Chi prepara i pasti ha il titolo di cuoco	SI	NO		1
8b		Negli impianti di produzione è presente un cuoco con almeno tre anni di esperienza	SI	NO		0.1
9a	Referente	Presente	SI	NO		1
10	Dietista	Presente	SI	NO		1
11a	Numero dipendenti in servizio	Corrisponde al previsto	SI	NO		2.2
11b		Elencare				
14a	Personale	Divise	SI	NO		0.3
14b		I quanti monouso per le preparazioni sono in materiale idoneo e di colore blu	SI	NO		0.1
14c		Guanti monouso anche di colori diversi	SI	NO		0.1
14d		Calzature antinfortunistiche	SI	NO		0.1
14e		Mascherine	SI	NO		0.1
14f		Indumenti protettivi (es. giacche pesanti per celle frigorifere o per l'inverno)	SI	NO		0.1
14g		Le divise per le pulizie sono diverse	SI	NO		0.2

Allegato 7 – Fac simile check list

14h		Targhetta di riconoscimento completa (compresa fotografia)	SI	NO		0.1
14i		Igiene personale	SI	NO		0.2
14l		Anelli, orecchini, collane e simili	SI	NO		0.1
14m		Unghie finte o ricostruite smalti e decorazioni o simili	SI	NO		0.1
14n		Il contegno è decoroso, irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione	SI	NO		0.2
15b	Formazione	È rispettato il piano della formazione	SI	NO		0.3
15c		Vi è evidenza dei corsi, dei partecipanti e degli esiti	SI	NO		0.3
15e		L’Ente è stato informato dei corsi	SI	NO		0.2
15f		La formazione dei nuovi assunti è completa	SI	NO		0.3
16	Subappalti	Sono presenti subappalti non autorizzati	SI	NO		0.4
18a	Riunione mensile	È stata fatta	SI	NO		0.2
18b		Era presente il referente ed il cuoco	SI	NO		0.2
19	Non conformità e reclami	Sono gestiti in modo corretto e tempestivo	SI	NO		0.4
20a	Manutenzione	Lo stato di manutenzione dei locali è idoneo	SI	NO		0.3
20b		Lo stato di manutenzione delle attrezzature e dei macchinari è idoneo	SI	NO		0.3
20c		Lo stato di manutenzione dei mobili è idoneo	SI	NO		0.3
20f		Sono presenti i rapporti di intervento della m. programmata	SI	NO		0.3
20g		È presente il Registro di manutenzione	SI	NO		0.3
20h		Gli interventi di manutenzione straordinaria sono effettuati entro 24 ore dalla chiamata	SI	NO		0.3
20i		In caso di guasti il servizio è stato comunque garantito	SI	NO		0.4
LA PREPARAZIONE DEI PASTI						
21	I pasti sono preparati all’interno dell’Ente	Verifica sul posto	SI	NO		0.3
22	Tracciabilità della produzione	Esistono le registrazioni	SI	NO		0.3
23	Orari di distribuzione	Sono rispettati	SI	NO		0.2
24a	Menù	Le variazioni inevitabili sono state concordate con la Dietista dell’Ente	SI	NO		0.3
24b		Le stampe sono in numero sufficiente	SI	NO		0.2
24c		Sono inviati nei tempi previsti	SI	NO		0.3
24d		È indicato il tipo di pesce o di carne utilizzati	SI	NO		1
25a	Rispetto della composizione dei momenti alimentari	Bevanda del mattino o mini-colazione	SI	NO		0.5
25b		Prima colazione	SI	NO		0.5
25c		Spuntino	SI	NO		0.5
25d		Pranzo	SI	NO		0.5
25e		Merenda	SI	NO		0.5

Allegato 7 – Fac simile check list

25f		Cena	SI	NO		0.5
25g		Bevanda serale	SI	NO		0.5
26	Piatto di emergenza	Il servizio è effettuato nel tempo previsto	SI	NO		1
27	Diete	Sono predisposte se richieste	SI	NO		1
28	Pasti frullati e tritati	Sono preparati con il menù del giorno	SI	NO		1
29a	Sono rispettate le grammature	Primi	SI	NO		1
29b		Secondi	SI	NO		1
29c		Contorni	SI	NO		1
29d		Frutta e dessert	SI	NO		1
31	Lista dei fornitori	È presente, completa e aggiornata	SI	NO		1
32	Elenco dei prodotti	È presente, completo e aggiornato	SI	NO		2
33a	Schede tecniche dei prodotti	Sono state fornite	SI	NO		0.5
33b		I prodotti non previsti dal capitolato sono stati concordati	SI	NO		1
34	Prodotti contestati o non graditi	Sono stati sostituiti o ne è stata proposta una sostituzione entro quattro giorni	SI	NO		1
35a	I prodotti biologici previsti	Sono presenti	SI	NO		0.2
35b		Sono presenti corrispondenti prodotti non biologici	SI	NO		0.2
36	Prodotti	I prodotti hanno etichette e confezioni conformi alle leggi	SI	NO		0.3
37	È effettuata la variazione degli ingredienti base	Presenza in magazzino di diverse tipologie	SI	NO		1
38	Soffritti ed insaporitori	Sono stati utilizzati	SI	NO		0.3
39	Semilavorati	Sono presenti prodotti non autorizzati	SI	NO		1
40a	Confezioni aperte	È indicata la data di apertura	SI	NO		1
40b		Il prodotto è consumato entro il tempo previsto dal piano di autocontrollo	SI	NO		2
41	Le confezioni in genere	Sono in regola con le normative	SI	NO		0.3
42	Prodotti freschi	È a disposizione la metà della shelf life	SI	NO		0.3
43	Prodotti precotti e preconfezionati	Sono utilizzati prodotti non autorizzati	SI	NO		1
44	Surgelati	Sono utilizzati prodotti surgelati non autorizzati	SI	NO		1
45	Congelamento	È effettuato il congelamento di prodotti non previsti	SI	NO		2
46a	Scongelamento	È effettuato a temperatura ambiente o tramite immersione in acqua	SI	NO		1
46b		Sono utilizzate le teglie forate	SI	NO		0.3
47	Ortaggi, frutta, carne e pesce	La consegna è 2x settimana	SI	NO		1
48	OGM	Sono presenti	SI	NO		0.3
49	I prodotti alimentari in genere	Rispettano la normativa, il capitolato e l'offerta	SI	NO		1
50a	Frutta	La frutta è matura	SI	NO		1
50b		È rispettato il calendario	SI	NO		1
51	Uova	Sono extrafresche	SI	NO		1

Allegato 7 – Fac simile check list

52	Olio extravergine di oliva	È utilizzato per condimenti, pietanze cotte, e salse	SI	NO		0,4
53	Carni macinate	Sono acquistate carni macinate	SI	NO		0,4
54a	Riciclo	Si ricicla il cibo	SI	NO		1
54b		È presente cibo avanzato da pasti precedenti	SI	NO		1
55	Alimenti sfusi	Quelli che rientrano dai reparti sono eliminati	SI	NO		1
56a	Preparazioni	Sono effettuate il giorno stesso del consumo	SI	NO		1
56b		È attuata la separazione delle aree	SI	NO		0,5
56c		È attuato il codice colore	SI	NO		0,2
57	Impanatura	È effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura	SI	NO		0,6
58a	Porzionatura	È effettuata nelle ore immediatamente precedenti la cottura	SI	NO		0,6
58b		I pezzi porzionati rimasti sono riutilizzati	SI	NO		1
59a	Cotture	È utilizzato olio di arachide, olio extravergine di oliva o burro	SI	NO		0,5
59b		L'olio di frittura è riutilizzato	SI	NO		0,5
59c		L'olio è utilizzato per un massimo di tre ore (registrazione)	SI	NO		0,3
59d		Gli oli esausti sono smaltiti secondo le procedure di legge	SI	NO		0,2
59e		È previsto il registro degli oli esausti	SI	NO		0,2
59f		È controllata e registrata la temperatura di frittura	SI	NO		0,2
60a	Registrazione prodotti utilizzati	Sono indicati su apposita scheda le quantità di prodotti utilizzate	SI	NO		1
60b		Esiste la rintracciabilità	SI	NO		1
61a	Pasti trasportati	I cibi sono mantenuti a temperature superiori a 60°C	SI	NO		0,5
61b		I veicoli sono idonei e puliti	SI	NO		1
61c		Le attrezzature sono idonee e pulite	SI	NO		1
61d		La procedura di trasporto nel suo complesso è rispettata	SI	NO		1
62	Sale da pranzo	I tavoli sono dotati di bottiglie d'olio e d'aceto, sale e stuzzicadenti	SI	NO		1
63	Punti di distribuzione (pasti trasportati)	È presente quanto necessario	SI	NO		2
DISTRIBUZIONE						
64a	I carrelli pasto (per ciascun momento)	Sono consegnati in orario	SI	NO		0,3
64b		Sono completi di tutto quello che serve	SI	NO		1
64c		Sono rispettate le temperature	SI	NO		1
65a	Distribuzione	Il personale effettua la distribuzione (Gardolo e Gabbiolo)	SI	NO		0,3
65b		Il servizio mensa dipendenti è svolto regolarmente	SI	NO		0,3
66	Ritiro carrelli a fine pasto	Il carrello è ritirato in orario	SI	NO		0,3
67	Macchine erogatrici	Sono funzionanti e regolarmente sanificate	SI	NO		1
DOTAZIONI E LOCALI						

Allegato 7 – Fac simile check list

69	Camici e copricapo per i visitatori	Sono presenti agli ingressi	SI	NO		0.5
70a	Detersivi e prodotti per pulizie	Sono negli specifici locali e scaffalature	SI	NO		0.1
70b		Sono state fornite le schede tecniche di sicurezza	SI	NO		0.1
71	Le stoviglie (piatti, posate ecc.)	Sono state rimpiazzate quelle in dotazione con articoli idonei	SI	NO		2
72	I piatti, le posate, contenitori e simili	Sono puliti	SI	NO		2
73a	I locali cucina ed attigui	Sono puliti	SI	NO		2
73b	Le attrezzature ed i macchinari	Sono puliti	SI	NO		2
73c		Sono presenti tutti quelli dati in dotazione	SI	NO		0.5
74a	Magazzini	Sono puliti	SI	NO		1
74b		Temperatura ambientale corretta	SI	NO		0.1
74c		È presente merce scaduta	SI	NO		1
75a	Celle frigorifere	Temperatura da termometro esterno corretta	SI	NO		0.1
75b		Prodotti regolarmente etichettati	SI	NO		0.5
75c		Sono pulite	SI	NO		1
75d		È presente merce scaduta	SI	NO		0.5
76a	Frigoriferi di giornata	Temperatura da termometro esterno corretta	SI	NO		0.1
76b		Prodotti regolarmente etichettati	SI	NO		0.5
76c		Sono puliti	SI	NO		1
76d		È presente merce scaduta	SI	NO		0.5
77a	Servizi igienici	Sono puliti	SI	NO		1
77b		Sono dotati di quanto necessario	SI	NO		1
78	Spogliatoi	Sono puliti	SI	NO		1
GESTIONE RIFIUTI						
79	Zona deposito rifiuti	È pulita	SI	NO		0.5
80a	La gestione rifiuti	Corretta	SI	NO		0.5
80b		La raccolta differenziata è fatta	SI	NO		0.5
80c		Smaltimento oli esausti corretto	SI	NO		0.5
80d		Eliminazione dei residui grassi corretto	SI	No		0.5

Note generali

Visto per convalida visita

Responsabile del controllo

Firma_____

Referente per la ditta

Firma_____

Note per l'applicazione dello strumento "check list".

Nella verifica presso la struttura "n", ogni voce riscontrata negativa comporta, nella verifica successiva presso la medesima struttura, il raddoppio del peso attribuito a quella specifica voce. Le voci che nel tempo hanno raggiunto un peso diverso da quello originario, subiscono un dimezzamento del peso, allorquando per tre volte consecutive, nelle verifiche presso la medesima struttura, si riscontri una situazione regolare. Questa operazione di dimezzamento prosegue fino al raggiungimento del peso originario.

L'applicazione del descritto meccanismo comporta che la somma dei singoli pesi potrebbe non corrispondere a 100; in questo caso è necessaria effettuare un'operazione volta ad esprimere il risultato in termini percentuali.