

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? NO	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? NO	B1A	facoltativa
		b) Il menu del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici? NO	B1B	facoltativa
		c) errore consegna pasti ordinari? SI	B1CO	facoltativa
		c) errore consegna Dieta? SI	B1CD	obbligatoria - specificare il tipo di errore
	2. Distribuzione pasto	a) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi? NO	B2A	obbligatoria - specificare la non conformità
		g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: NON CORRETTO	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 - FREDDO	B3A1F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto caldo - FREDDO	B3A2F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno caldo FREDDO	B3A3F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 1°piatto freddo - CALDO	B3A1C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto freddo - CALDO	B3A2C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno freddo CALDO	B3A3C	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto SCARSA	B3B1S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto SCARSA	B3B2S	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno SCARSA	B3B3S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto ECESSIVA	B3B1E	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto ECESSIVA	B3B2E	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno ECESSIVA	B3B3E	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 1°piatto INSUFFICIENTE	B3C1I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 2°piatto INSUFFICIENTE	B3C2I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita contorno INSUFFICIENTE	B3C3I	facoltativa
		d) Sapore 1°piatto NON ACCETTABILE	B3D1	facoltativa
		d) Sapore 2°piatto NON ACCETTABILE	B3D2	facoltativa
		d) Sapore contorno NON ACCETTABILE	B3D3	facoltativa
		e) Giudizio globale NON ACCETTABILE	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 FREDDO	B4A1F	obbligatorio - nel campo note è obbligatorio indicare la categoria della dieta assaggiata
		a) Temperatura del cibo 2°piatto caldo FREDDO	B4A2F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno caldo FREDDO	B4A3F	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 1°piatto freddo - CALDO	B4A1C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo 2°piatto freddo - CALDO	B4A2C	facoltativa
		a) Temperatura del cibo contorno freddo CALDO	B4A3C	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto SCARSA	B4B1S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto SCARSA	B4B2S	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno SCARSA	B4B4S	facoltativa
		b) Cottura del cibo 1°piatto ECESSIVA	B4B1E	facoltativa
		b) Cottura del cibo 2°piatto ECESSIVA	B4B2E	facoltativa
		b) Cottura del cibo contorno ECESSIVA	B4B3E	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 1°piatto INSUFFICIENTE	B4C1I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita 2°piatto INSUFFICIENTE	B4C2I	facoltativa
		c) Quantità porzione servita contorno INSUFFICIENTE	B4C3I	facoltativa
		d) Sapore 1°piatto NON ACCETTABILE	B4D1	facoltativa
		d) Sapore 2°piatto NON ACCETTABILE	B4D2	facoltativa
		d) Sapore contorno NON ACCETTABILE	B4D3	facoltativa
		e) Giudizio globale NON ACCETTABILE	B4E	facoltativa
	5. Valutazione Specifica	b) pane è NON ACCETTABILE	B5B	facoltativa
		c) frutta NON ACCETTABILE	B5CF	facoltativa
		c) dessert NON ACCETTABILE	B5CD	facoltativa
		d) modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore NON CONFORME	B5D	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 : INSUFFICIENTE	A1AAM	facoltativa
			A1AAR	facoltativa
		b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? NO	A1B	obbligatoria - specificare la non corrispondenza
		c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato? NO	A1C	obbligatoria - specificare la non conformità
		Campo Note :Le temperatura verificata dall'addetto del gestore sono conformi ? NO	A1N	obbligatoria - specificare la non conformità
	2. Dispensa	a) La pulizia di ambienti è arredi è : INSUFFICIENTE	A2AAM	facoltativa
			A1AAR	facoltativa
		b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? NO	A2B	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 : INSUFFICIENTE	A3AAM	facoltativa
			A3AAR	facoltativa
		b) I tavoli sono apparecchiati correttamente ? NO	A3B	facoltativa
		c) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni ? NO	A3C	facoltativa
		d) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura ? (termobox- carrelli termici) NO	A3D	facoltativa
		e) L'abbigliamento del personale addetto al Refettorio è adeguato? NO	A3E	obbligatoria - specificare la non conformità
	4. Locale di Rigoverno	a) La pulizia di ambienti è arredi è : INSUFFICIENTE	A4AAM	facoltativa
			A4AAR	facoltativa
		b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni ? NO	A4B	facoltativa
		c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura ? (termobox- carrelli termici) NO	A4C	facoltativa
		d) L'abbigliamento del personale addetto al Refettorio è adeguato? NO	A4D	obbligatoria - specificare la non conformità
2 DEPOSITO DERRATE		a) La pulizia di ambienti è arredi è : INSUFFICIENTE	2AAM	facoltativa
			2AAR	facoltativa
		b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore ? NO	2B	obbligatoria - specificare la non corrispondenza

Tabella Codici non conformità				
Sezione	Valutazione complessiva del pasto	Non conformità	Codice non conformità	Compilazione campo note
C) INDICE GRADIMENTO DEL PASTO		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