

Dott. Cattorini Stefano
 TECNOLOGO ALIMENTARE
 P.IVA:02428920025
 Via Zara, 112 -21017 Samarate (VA)
 Tel/Fax:0331/222845
 e-mail:stefano.cattorini@live.it

RELAZIONE ANNUALE ANDAMENTO DEL SERVIZIO

ANNO 2018

VALUTATORE: dottor CATTORINI STEFANO, Tecnologo Alimentare e Biologo Nutrizionista

Nel periodo GENNAIO 2018 (inizio incarico di controllo del servizio mensa) – AGOSTO 2018 sono stati svolti in totale 72 sopralluoghi sulle diverse strutture attinenti il servizio mensa del Comune di Samarate, così suddivisi:

- Centri di preparazione pasti (centro cottura di Cascina Elisa e cucina asilo nido):30
- Refettori scolastici: 36
- Pasti domiciliari: 2

Sono inoltre state svolte delle attività extra, tra cui: nr. 6 riunioni periodiche/ sopralluoghi straordinari e nr. 1 partecipazioni a commissioni congiunte

Valutazione della qualità del cibo

Temperatura di somministrazione: Conforme

Grammatura della porzione: Conforme

Accettabilità da parte dell'utente:

L'accettabilità del pasto è stata suddivisa in

- Non gradito: consumato da meno del 25% degli utenti;
- Poco gradito: consumato dal 25% al 60% degli utenti;
- Gradito: consumato dal 60.1% al 90% degli utenti;
- Completamente gradito: consumato da oltre il 90.1% degli utenti.

Si intende consumato un piatto consumato per più di metà.

	ASILO NIDO				SCUOLE INFANZIA				SCUOLE PRIMARIE				SCUOLA SECONDARIA			
	Non gradito	parzialmente gradito	gradito	completamente gradito	Non gradito	parzialmente gradito	gradito	completamente gradito	Non gradito	parzialmente gradito	gradito	completamente gradito	Non gradito	parzialmente gradito	gradito	completamente gradito
PORTATA	0%	0%	100%	0%	0%	0%	9%	91%	11%	17%	6%	66%	0%	20%	0%	80%
PRIMO PIATTO	0%	0%	100%	0%	0%	9%	45%	46%	6%	6%	39%	49%	0%	40%	0%	60%
SECONDO PIATTO	0%	0%	100%	0%	0%	73%	27%	0%	0%	61%	39%	0%	0%	60%	40%	0%
CONTORNO	0%	0%	100%	0%	0%	0%	10%	90%	0%	0%	6%	94%	0%	0%	0%	100%
FRUTTA/DESSERT	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
PANE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Valutazione complessiva della qualità del cibo:

Nel complesso i pasti vengono graditi dall'utenza.

Rispetto all'anno 2017 permane la scarsa accettabilità di quasi tutti i contorni, mentre è migliorato il gradimento dei secondi piatti.

Nel caso dei secondi piatti, quelli meno graditi sono riconducibili ad alcune preparazioni a base di uova, pesce e legumi.

Valutazione della qualità del servizio e HACCP

Qualità delle materie prime e del pasto

Conformità delle materie prime al capitolato speciale: Le materie prime sono sempre state conformi ai requisiti di capitolato e all'offerta tecnica della ditta.

Conformità del pasto: I pasti risultano conformi agli standard di capitolato. Durante due sopralluoghi presso la Scuola Primaria "De Amicis".

Personale

Comportamento del personale: Conforme

Formazione del personale: Conforme

Abbigliamento ed igiene del personale: Conforme

Organizzazione del lavoro

Rapporto pasti serviti/n° personale presente alla distribuzione: Il rapporto del personale è stato sempre rispettato.

Tempistiche e organizzazione della distribuzione dei pasti: Conforme

Procedure di autocontrollo

Conformità della documentazione di autocontrollo: La gestione della documentazione è sempre stata conforme.

Locali e attrezzature

Igiene delle attrezzature: Conforme

Stato delle attrezzature: Sono state segnalate due problematiche alle attrezzature che sono state prontamente sostituite o sono in fase di sostituzione/riparazione

igiene dei locali: Conforme

Stato dei locali: Sono state segnalati tre problemi di infiltrazione che sono stati prontamente sistemati.

Gestione dei rifiuti: Conforme.

Valutazione complessiva della qualità del servizio e HACCP:

Le problematiche legate alle attrezzature rientrano nella normale usura legata all'attività.

Samarate, 31 agosto 2018



Dottor Cattorini Stefano