

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BERGAMO

Data del controllo gg/mm/aa

Luogo del controllo

Caniana servizio diurno Garibaldi servizio serale Bar Caffetteria/Tavola Calda via Pignolo
 Dalmine servizio diurno Dalmine servizio serale Caffetteria S. Agostino
 S.Lorenzo servizio diurno

Esecutore **Dott.**

Menu invernale autunnale primaverile estivo

Controlli eseguiti	Risultati/rif. a documenti
<input type="checkbox"/> qualità pasto fornito	vedi scheda valutazione qualità pasto
<input type="checkbox"/> temperatura	vedi sotto
<input type="checkbox"/> rispetto parametri	
<input type="checkbox"/> organizzazione e conduzione	
<input type="checkbox"/> merceologia degli alimenti	
<input type="checkbox"/> autocontrollo: verifiche	
<input type="checkbox"/> presenza campioni pasti	
<input type="checkbox"/> conformità menu/derrate	
<input type="checkbox"/> presenza e adeguatezza	
<input type="checkbox"/> modalità somministrazione diete speciali	

Prodotti/documenti controllati	Note
1.	
2.	
3.	

Risultati verifica temperature (termometro Testo IR)

Campioni	Valori riscontrati	Note
1	+ xxx °C	
2	+ xxx °C	
3	+ xxx °C	

Documenti allegati

- check list
- scheda valutazione qualità
- fotografie pietanze servite

Giudizio complessivo e note

N.	Osservazione/NC	Criticità
1		
2		
3		
4		

Il tecnologo alimentare incaricato

DISTRIBUZIONE

21	DISTRIBUZIONE	Accensione bagnomaria/carrello termico almeno due ore prima del servizio		
22		Nessun contatto tra mani e cibo		
23		Distribuzione dei piatti freddi sotto i 10°C		
24		Distribuzione dei piatti caldi sopra i 65°C		
25		Numero di persone addette adeguato/conforme a capitolato o offerta tecnica IA		
26		Divisa del personale in ordine e pulita		
27		Corretto utilizzo di cuffia e dei presidi monouso (guanti e/o mascherine)		
28		Utensili sufficienti		
29		Utensili correttamente sanificati		
30		Utensili adeguati		
31		Corretto recupero eccedenze		
32		Rispetto del piano di sanificazione		
33		Presenza di carrelli termici sufficienti (o elementi linea self)		

LAVAGGIO

34	LAVAGGIO	Presenza lavastoviglie		
35		Corrette temperature di lavaggio		
36		Fasi corrette (ammollo, lavaggio, risciacquo)		
37		Verifica rapporti di intervento effettuati dal fornitore di lavastoviglie		

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BERGAMO

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO

Data controllo

Luogo del controllo

Caniana servizio diurno

Dalmine servizio diurno

S.Lorenzo servizio diurno

Garibaldi servizio serale

Dalmine servizio serale

Bar Caffetteria/Tavola Calda via Pignolo

Caffetteria S. Agostino

Parametri	Primi piatti		Secondi piatti		Contorni		Frutta/dessert		
Conformità al menu previsto	SI NO		SI NO		SI NO		SI NO		
Quantità della porzione	adeguata eccessiva scarsa		adeguata eccessiva scarsa		adeguata eccessiva scarsa		adeguata eccessiva scarsa		
Residui in mensa	0 % - 20%		0 % - 20%		0 % - 20%		0 % - 20%		
	21 % - 40%		21 % - 40%		21 % - 40%		21 % - 40%		
	41 % - 60%		41 % - 60%		41 % - 60%		41 % - 60%		
	61 % - 80%		61 % - 80%		61 % - 80%		61 % - 80%		
	81 % - 100%		81 % - 100%		81 % - 100%		81 % - 100%		
Eventuali proposte di correttivi									
Presentazione nel piatto									
Miscelazione condimento									
Taglio/pezzatura									
Trattamento di trasformazione									
Ricetta									
Altro									
Livello di igiene ed integrità di:			tovaglierie		utensili		stoviglie		
			buono		buono		buono		
			sufficiente		sufficiente		sufficiente		
			scarso		scarso		scarso		
Cottura/grado di maturazione									
Densità/consistenza									
Temperatura al consumo									
Condimento/ingredienti aggiuntivi									
Diete speciali		Tutte presenti		SI NO		Mancanti n.		Non Conformi n.	
Sapore		adeguato necessita di correttori		adeguato necessita di correttori		adeguato necessita di correttori		adeguato necessita di correttori	
	 troppo deciso	 troppo deciso	 troppo deciso	 troppo deciso	
Appetibilità complessiva		gradevole accettabile insufficiente		gradevole accettabile insufficiente		gradevole accettabile insufficiente		gradevole accettabile insufficiente	
Nome del compilatore									