



**COMUNE DI VICENZA**  
**ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE**  
**GESTIONE SCUOLE MATERNE ED ASILI NIDO**

Via C. Goldoni, 41 - 36100 Vicenza

TEL. 0444 924752 - 0444 924753 - FAX 0444 927451

**PROGRAMMA DI MONITORAGGIO**

CUCINA AUTONOMA SCUOLA MATERNA \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

36100 VICENZA

Telefono \_\_\_\_\_

CUCINA AUTONOMA ASILO NIDO \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

36100 VICENZA

Telefono \_\_\_\_\_

**TABELLA REGISTRAZIONE DATI**

Settimana dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_.

- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_
- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_
- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_
- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_
- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_
- Cognome e nome addetto alla mensa \_\_\_\_\_ sigla \_\_\_\_\_ ha partecipato al corso "Personale che manipola alimenti" nell'anno \_\_\_\_\_

*In base all'Art. 5 della L.R. n° 2 del 19/03/13 e alla Determinazione Dirigenziale PGN 1463 del 9/01/14, il "libretto formativo" ha validità triennale e il personale supplente, e/o con nomina annuale, deve sottoscrivere il decalogo "Norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti".*

Il personale che ha seguito il corso di aggiornamento conseguendo il "certificato per l'attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari" che esonera dai futuri rinnovi triennali aggiunge un asterisco \* accanto all'anno di partecipazione

## VERIFICA RICEVIMENTO MERCE (forniti dalla Gestione Scuole Materne ed Asili Nido)

- da compilare una volta alla settimana

DATA	TIPO DI DERRATA	FORNITORI DIVERSI DALLA GESTIONE SCUOLE MATERNE ED A.N.	ETICHETTATURA REGOLARE	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)
	Carni bovine e suine					
	Carni avicole					
	Prosciutto cotto					
	Latticini					
	Prodotti congelati					
	Generi vari					

**N.B. :** per la regolarità devono essere riscontrate le seguenti temperature

Carne fresca bovina e suine $\leq + 10^{\circ} \text{C}$ Carne fresca avicola (pollame) $\leq + 8^{\circ} \text{C}$ Carne congelata $\leq - 10^{\circ} \text{C}$ Prosciutto cotto $\leq + 10^{\circ} \text{C}$ Latte $\leq + 9^{\circ} \text{C}$ Yogurt $\leq + 14^{\circ} \text{C}$ Formaggio a pasta molle $\leq 14^{\circ} \text{C}$ ( N.B. sono state considerate le temperature con i valori massimi di tolleranza - All. C , Parte II, D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327)	Formaggio a pasta dura $\leq + 14^{\circ} \text{C}$ Ricotta $\leq + 9^{\circ} \text{C}$ Frutta e verdura surgelata $\leq - 18^{\circ} \text{C} + 3^{\circ} \text{C}$ tolleranza (una volta scongelato il prodotto a $+4^{\circ} \text{C}$ consumare entro 24 h) Semilavorati e precotti $\leq + 10^{\circ} \text{C}$
--	---

## VERIFICA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE (Stoccaggio materie prime)

- da compilare una volta alla settimana

DATA	TIPO DI DERRATA	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)
	Carni bovine e suine			
	Carni avicole			
	Prosciutto cotto			
	Latticini			
	Surgelati			
	Frutta e verdura			

**N.B.:** per la regolarità devono essere riscontrate le seguenti temperature

Carne fresca bovina e suine $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Carne fresca avicola (pollame) $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Carne congelata $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ Prosciutto cotto $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Latte $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Yogurt $\leq + 4^{\circ} \text{C}$	Formaggio a pasta molle $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Formaggio a pasta dura $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Frutta e verdura surgelata $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ Verdura fresca $\leq + 6^{\circ} \text{C}$ Semilavorati e precotti $\leq + 4^{\circ} \text{C}$
--	---

## VERIFICA TEMPERATURA DI COTTURA

- da compilare una volta alla settimana

DATA	TIPO DI PRODOTTO	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C AL CUORE	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)

N.B.: per la regolarità devono essere riscontrate le seguenti temperature

- per i primi piatti (pasta, riso, passati, salse, ecc.) a 90/100° C per il tempo indicato nel piano di autocontrollo
- per le carni, il pesce e la verdura a 80°C per almeno 10 minuti al cuore del prodotto

## VERIFICA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE PRODOTTI FINITI IN ATTESA DEL CONSUMO

- da compilare una volta alla settimana

DATA	TIPO DI DERRATA	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)
	Piatti caldi			
	Piatti Freddi			

N.B.: per la regolarità devono essere riscontrate le seguenti temperature

per i piatti caldi non inferiore a + 65° C	per i piatti freddi non superiore a + 10° C per verdura fresca: consumo entro 4 h. dalla preparazione per dolce al forno (secco): consumo entro 40 h. dalla preparazione
--	--

## VERIFICA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE PASTI IN MULTIPORZIONE DOPO IL TRASPORTO E UN ATTIMO PRIMA DELLA SOMMINISTRAZIONE

**- DEVE ESSERE COMPILATO UNA VOLTA ALLA SETTIMANA SOLO QUANDO IL PASTO VIENE FORNITO DAL CENTRO COTTURA DELLA GESTIONE SCUOLE MATERNE ED ASILI NIDO IN CASO DI ASSENZA DEL/DELLA CUOCO/A O PER ALTRO IMPEDIMENTO**

DATA	TIPO DI PRODOTTO	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)

N.B.: per la regolarità devono essere riscontrate le seguenti temperature

per i piatti caldi non inferiore a + 65° C	per i piatti freddi non superiore a + 10° C per verdura fresca e pastina per minestra: consumo entro 4 h. dalla preparazione per dolce al forno (secco): consumo entro 40 h. dalla preparazione
--	---

## REGISTRAZIONE PRELIEVO CAMPIONI

DATA PRELIEVO	PRODOTTO PRELEVATO	VISTO

TABELLA REGISTRAZIONI PULIZIA IMPIANTI E ATTREZZATURE					
	LU	MA	ME	GI	VE
lavaggio stoviglie, contenitori isostatici in acciaio, vasche in plastica, pentole e attrezzatura varia					
frigoriferi					
scaffali, pensili					
armadietti					
cappa aspirazione					
disincrostazione lavastoviglie					
lavandini, piani cottura e forno					
sanitari					
<b>Pavimenti</b>					
cucina					
sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
spogliatoio					
<b>Finestre, pareti e soffitti</b>					
cucina					
sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
spogliatoio					
<b>Piani, tavoli e tavolini</b>					
cucina e sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
		<b>Cucina</b>	<b>Servizi e Spogliatoio</b>	<b>Magazzino Dispensa</b>	<b>Sala Mensa</b>
lavandini, piani cottura, forno, robot, spremiagrumi, stoviglie, pentole, strofinacci, contenitori isostatici, attrezzatura varia e vasche in plastica		<b>U</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
frigoriferi		<b>S</b>		<b>S</b>	
pavimenti		<b>G</b>	<b>G</b>	<b>S</b>	<b>G</b>
pensili e cappa		<b>M</b>		<b>S</b>	<b>M</b>
armadietti e scaffali			<b>M</b>	<b>S</b>	
piani, tavoli, tavolini		<b>G</b>	<b>S</b>	<b>S</b>	<b>G</b>
pareti, finestre e soffitti		<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>M</b>
sanitari			<b>G</b>		
disincrostazione lavastoviglie		<b>M</b>			

OPERAZIONI DI DERATTIZZAZIONE	

<b>Zona interessata alla derattizzazione</b>	<b>Data di accertamento tracce</b>	<b>Data di esecuzione intervento</b>	<b>Tracce osservate:</b> <input type="checkbox"/> Presenza di escrementi <input type="checkbox"/> Imballi rosicchiati <input type="checkbox"/> Avvistamento animali	<b>Firma</b>
			<b>Presenza prodotti non imballati:</b> <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
			<b>Intervento effettuato:</b> <input type="checkbox"/> Esche (allegare pianta) <input type="checkbox"/> Trappole <input type="checkbox"/> Richiesta intervento da parte di ditta esterna	
<b>Sanificazione post intervento effettuata in data:</b>				<b>Firma</b>

<b>OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE _____</b>			
<b>Zona interessata alla disinfestazione</b>	<b>Note</b>	<b>Tracce osservate:</b> <input type="checkbox"/> Presenza di _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> Avvistamento animali	<b>Firma</b>
<b>Data di accertamento</b>		<b>Presenza prodotti non imballati:</b> <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
<b>Data di esecuzione intervento</b>		<b>Intervento effettuato:</b> <input type="checkbox"/> Esche <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> Richiesta intervento da parte di ditta esterna	

Questa tabella viene utilizzata per la prevenzione di insetti, formiche, blatte, ecc..

**MANUTENZIONE ATTREZZATURE DI CUCINA:**

(indicare la data, il tipo di attrezzatura riparata e chi ha effettuato l'intervento - manutenzioni interne o ditta esterna)

\_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**CONTROLLO SCADENZA GENERI ALIMENTARI: data \_\_\_\_\_ firma \_\_\_\_\_**

**RISPETTO DELLE PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI SANITARIE:**

**SI**  **NO**  (vedi procedure descritte a pag. 23 del piano di autocontrollo) **firma** \_\_\_\_\_

**ISPEZIONE IGIENICO-SANTARIA ULSS/NAS AVVENUTA IN DATA: \_\_\_\_\_**

**FORMAZIONE INTEGRATIVA DEL PERSONALE:**

<b>FORMATORE</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>DATA</b>	<b>PERSONALE FORMATO</b>