



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

**PASTI FORNITI IN MULTIPORZIONE DAL CENTRO PRODUZIONE PASTI
DI VIA GOLDONI, 41 ALLA SCUOLA MATERNA CON CUCINA TERMINALE**

CUCINA TERMINALE SCUOLA MATERNA _____

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".

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					
Pavimenti					
cucina					
sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
spogliatoio					
Finestre, pareti e soffitti					
cucina					
sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
spogliatoio					
Piani, tavoli e tavolini					
cucina e sala mensa					
magazzino-dispensa					
servizi					
		Cucina	Servizi e Spogliatoio	Magazzino Dispensa	Sala Mensa
lavandini, piani cottura, forno, robot, spremiagrumi, stoviglie, pentole, strofinacci, contenitori isostatici, attrezzatura varia e vasche in plastica		U	-	-	-
frigoriferi		S		S	
pavimenti		G	G	S	G
pensili e cappa		M		S	M
armadietti e scaffali			M	S	
piani, tavoli, tavolini		G	S	S	G
pareti, finestre e soffitti		M	M	M	M
sanitari			G		
disincrostazione lavastoviglie		M			

legenda: **G** = giornaliera, **S** = settimanale, **M** = mensile, **U** = dopo l'utilizzo.

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

- da compilare una volta alla settimana contemplando TUTTO il menù (sia piatti freddi che caldi).

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

formaggio $\leq + 14^{\circ} \text{C}$ latte fresco pastorizzato $\leq + 9^{\circ} \text{C}$ per i piatti caldi non inferiore a $+ 65^{\circ} \text{C}$	yogurt $\leq + 14^{\circ} \text{C}$ ricotta $\leq + 9^{\circ} \text{C}$ per i piatti freddi non superiore a $+ 10^{\circ} \text{C}$ per verdura fresca, pastina per minestra e tonno: consumo entro 4 h. dalla preparazione per dolce al forno (secco): consumo entro 40 h. dalla preparazione
---	---

VERIFICA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE (Eventuale stoccaggio di materie prime in frigorifero da compilare una volta alla settimana; se non ci sono prodotti in stoccaggio barrare la sottostante tabella)

DATA	TIPO DI DERRATA	TEMPERATURA RILEVATA IN ° C	AZIONI CORRETTIVE	VISTO (siglare ogni singola riga)
	Latticini			
	yogurt			
	formaggio grana			
	latte fresco			
	formaggio			
	prosciutto c. (max 1 g.)			

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

Latte $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Yogurt $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Prosciutto cotto $\leq + 4^{\circ} \text{C}$	Formaggio a pasta dura $\leq + 4^{\circ} \text{C}$ Formaggio grana $\leq + 4^{\circ} \text{C}$
---	---

REGISTRAZIONE PRELIEVO CAMPIONI

DATA PRELIEVO	PRODOTTO PRELEVATO	VISTO

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

OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE _____			
Zona interessata alla disinfestazione	Note	Tracce osservate: <input type="checkbox"/> Presenza di _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> Avvistamento animali	Firma
Data di accertamento		Presenza prodotti non imballati: <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Data di esecuzione intervento		Intervento effettuato: <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-SANITARIA ULSS/NAS AVVENUTA IN DATA: _____

FORMAZIONE INTEGRATIVA DEL PERSONALE:

FORMATORE	ARGOMENTI TRATTATI	DATA	PERSONALE FORMATO