

### Allegato 1 - Scheda di segnalazione non conformità (coordinatori)

CHECK LIST	Sede _____	STRUTTURE/SERVIZI _____		MESE _____
		SI	NO	SIGLA DI CONTROLLO
Orario di consegna	COLAZIONE	07.30/09.00		
	PRANZO	12.00/13.00		
	CENA	18.00/19.00		
<b>DISTRIBUZIONE: All'ingresso del BURLODGE il coordinatore verifica che:</b>				
Il numero dei vassoi corrisponda all'ordine effettuato				
Il vitto ricevuto corrisponda a quello previsto dal menù ordinato				
Le porzioni del vitto ricevuto siano in quantità adeguate				
Presenza corpi estranei nei pasti				
Il pane sia confezionato in sacchetti alimentari				
La frutta sia confezionata in contenitori ad uso alimentare				
Le temperature di conservazione dei pasti rilevate sul display siano rispettate (legame refrigerato inferiore ai 4°C e legame caldo almeno 60°C)				
<b>CONSEGNA VIVANDE:</b>				
Carrello pulito				
Il personale risulta addestrato/adequato allo svolgimento dell'attività lavorativa				
Il personale utilizza regolarmente i dispositivi di protezione (guanti, mascherina, grembiule e cuffia)				
<b>RITIRO:</b>				
Ritiro dei vassoi e del BURLODGE				
Orario di ritiro	COLAZIONE	09,30		
	PRANZO	13.45		
	CENA	19.45		
<b>OSSERVAZIONE:</b>				

Firma del Coordinatore

Data

\_\_\_\_\_