



GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Nel corso dell'attività di ristorazione scolastica nei vari refettori si possono verificare inconvenienti che, se ripetuti, possono costituire problemi che è necessario affrontare e risolvere.

Di seguito si citano alcuni esempi di non conformità:

- 1) Pulizia inadeguata dei locali mensa e delle stoviglie/contenitori.
- 2) Mancato rispetto del menu giornaliero.
- 3) Mancato rispetto del numero dei pasti richiesti.
- 4) Mancato rispetto delle diete speciali.

Cosa fare?

- 1) Avvisare l'insegnante referente nel refettorio dell'inconveniente rilevato.
- 2) Segnalare ai referenti del Comune di Venezia - Servizio Ristorazione scolastica (con comunicazione telefonica o scritta).
- 3) Registrare nella scheda di rilevazione quanto rilevato.

RINVENIMENTO CORPO ESTRANEO NEI PASTI SERVITI

Nel caso si riscontrasse la presenza di un corpo estraneo all'interno dei pasti serviti all'utenza **nessuno** può prelevare o asportare detto corpo estraneo dalla pietanza.

Solo i tecnici del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) possono procedere a tale intervento. A tale scopo gli insegnanti o Comitati Mensa devono accertarsi che il personale addetto alla distribuzione lo conservi nelle migliori condizioni possibili per il successivo intervento del S.I.A.N.

E' necessario segnalare per iscritto al Servizio Ristorazione Scolastica quanto accaduto specificando tutte le informazioni necessarie (nominativo del segnalatore, motivo e accaduto, data, scuola, turno del pasto e quant'altro ritenuto utile).

Il Servizio Ristorazione Scolastica chiederà l'intervento immediato dei tecnici del S.I.A.N. per il prelievo del corpo estraneo e l'avvio dell'iter previsto dalla normativa vigente.

Riferimenti:

Servizio Ristorazione Scolastica e ispettivo del Comune di Venezia

email: ristorazionescolastica@comune.venezia.it

telefono: 041/2749558

fax 041/2749585