



AFA Pau Casals

Benvinguts a l'AFA Pau Casals Vacarisses

INFORME VISITA A COMEDOR PAU CASALS DÍA 14/01/2022

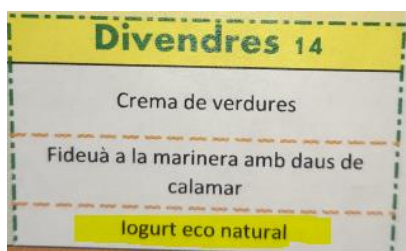
MENÚ:

1º- Crema de verduras

2º- Fideua a la marinera con dados de calamar

3º Yogurt ECO

Pan + agua



HORA LLEGADA A PAU CASALS: 12:30 h

HORA SALIDA DE PAU CASALS: 14:40 h

Total usuarios en el servicio del día 14/01/22 = 239 alumnos

- P3= 22 alumnos (en sus aulas)
- P4= 22 alumnos (en sus aulas)
- P5= 29 alumnos (en sus aulas)

- 1º / 2º / 3º= 67 alumnos (Primer turno comedor)
- 4º / 5º / 6º= 99 alumnos (segundo turno comedor)

Monitoras = 13 personas

Menús especiales/intolerantes día 14/01/22 = 30 menús

Con respecto a la organización y gestión de l@s trabajadores monitor@s ha sido todo correcto.

Los 2 turnos han fluido con tranquilidad y orden, aunque se nota diferencia en el 1er turno (1º, 2º, 3º) y el segundo (4º, 5º y 6º), con respecto a voz elevada y movimiento.

He esperado a probar el menú al último turno para poder comprobar la temperatura de los alimentos.

Puré de verdura estaba muy caliente a las 14:10. Buenísimo!!!.

La fideuà estaba insípida y sin sabor. Los trozos de calmar poquíssimos. Comentado con monitora mirando la bandeja grande de la que servían, muy poca cantidad de calamar...

Yogurt ECO, era **DANONE**. Nadie de la empresa comedor ha informado ni notificado a las familias que se esté ofreciendo día 14/01/22 yogurt danone cuando en el menú indica ECO. Tampoco se ha notificado vía mail (a día 14/01/22) desde la empresa a las personas implicadas. (coordinadora comedor + comissió AFA + ensenyament)

Utilizan azúcar normal.

Hemos comprobado si la organización y distribución de equipo pedagógico indicada en el “nuevo plan de funcionamiento recibido hoy 14/01/2022” desde ensenyament (pncte de validar AFA) adjunto como estaba la organización hoy día 14/01/22.

No se adjunta finalmente esquema con nombres de monitor@s indicado en plan de funcionamiento dado que a día 28/01/22 Arcasa comunica que van a modificar esos datos eliminando nombres y apellidos y adjuntando numerología., en el PLAN DE FUNCIONAMIENTO. Pncte recibirlo modificado.

Había menos monitoras que lo indicado en lo expuesto en el plan de funcionamiento, pero:


TENIENDO EN CUENTA EL TOTAL ALUMNOS USUARIOS DE COMEDOR EL DÍA 14/01/2022, LA RATIO ERA CORRECTA!!

Hemos revisado que una parte que indica el nuevo Plan de funcionamiento recibido hoy, con respecto a albarán entrega transporte sea tal cual se indica en plan funcionamiento.

Todo lo indicado, aparece en el albarán, excepto el apartado que existe en albarán de firma responsable recepción que no está firmado, pero tampoco lo indica el protocolo que lo tengan que firmar.

En tots els transportats cal tenir en compte:

- ✓ Contemplar en l'APPCC del centre productor i destinació. S'hauran d'elaborar tots els registres i documentació que siguin necessaris.
- ✓ Tot el producte que es transport haurà de portar un albarà de lliurament on es detallin; els productes i quantitats, data de lliurament, el destí, logo de l'empresa i registre sanitari de la cuina.
- ✓ Ha de registrar-se la temperatura del producte en el moment de l'expedició per assegurar que el producte surt de les nostres instal·lacions per sota de 4°C (fred) per sobre 65°C (calent).
- ✓ Durant el transport s'ha d'assegurar que la temperatura del producte que es transporta en fred no superi els 8°C.
- ✓ El transport s'ha de realitzar en màxim 2h des que surt del centre origen fins que arriba a la destinació.
- ✓ Assegurar la traçabilitat del producte fins al lliurament.
- ✓ El responsable de la recepció, sigui Arcasa o un altre client, haurà de Registrar la temperatura del producte.



ARCASA
 CATERING ARCASA SL
 C/ GASPAR FABREGAS I ROGER, 81, 3r
 08150 ESPUGUES DE LLOBREGAT - BCN
 B5PAC CUINA FONT ORPINA: 34.97906/LAT

ALBARÀ ENTREGA DEL TRANSPORT - CUINA FONT DE L'ORPINA

DATA ALBARÀ: 14/1/22

CENTRE DESTÍ: *Per caràter*

PLAT	TEMPERATURA	UNITATS/RACIONS
<i>Arroz con leche</i>	<i>5°C</i>	<i>234</i>
<i>Arroz</i>	<i>5°C</i>	<i>244</i>

S/LIUTEN	5	•
S/CARN	2	•
S/OU CRU		
S/ALERGENS:	1	
S/NOUS <i>de llegums</i>	1	•
S/FIBRA	2	•
S/MARISC	1	•
S/PEIX	2	•
FRUIT	2	•
FRUIT	2	
GLACIROMA	2	
GLABRÓS		
S/POPC	1	
TURTURAT		
MULTIALERGENIC		
VEGETARIÀ		
NO FRED		
ASTRINGENT	1	• •
LAXANT		
DILAN		
S/OGAMINE	1	
OVO-LACTE-VEGETARIÀ	2	•

El producte es consum per servei de dinar del dia. (Consum immediat).
 Aliment cuinat i no comercialitzable.
 Mode d'utilització:
 Conservar en refrigeració a 4°C fins al tractament tèrmic. Escalfar a més de 65°C en el centre del producte.
 En cas de dubte sobre contingut o al·lèrgens i traces, consultar al personal d'Arcasa.
 El personal disposa de controls d'acord amb sistema APPCC

RESP. LLIBRAMENT:

RESP. RECEPCIÓ CENTRE DESTÍ:

TEMA IDENTIFICACIÓN MENÚS ALÉRGICOS:

En el mes de noviembre 2021 se pasó informe visita comedor en el cual se indicaba que había un tema de identificación menús alérgicos a mejorar y que se estaba trabajando en ello.

Justo hoy día 14/01/22 ensenyament ayuntamiento nos ha informado que ARCASA había aplicado una mejora con respecto a la identificación menús alérgicos. Consiste en escribir con otro tipo rotulador no solo en la tapa de los tupper, si no identificarlo también con rotulador en un lateral del tupper.

Adjunto fotografías de lo que hemos podido ver.

Sigue siendo en algunos casos/tuppers dudosa la escritura, lo escrito en los laterales de los tuppers están borrados, solo tocarlo, dicho rotulador se borra. Sigue estando pendiente de mejorar

NOTA: Había tupper con las 2 anotaciones (tapa + lateral tupper), y otros que no se ha aplicado dicha mejora....

En P4, 2 tupper alérgicos con tapa verde NO presentaban la segunda anotación en lateral tupper.

En P5, 1 tupper alérgicos con tapa verde, lo mismo solo anotación de la alergia en la tapa y no en lateral tupper.

Adjuntamos fotografías de algunos tupper alérgicos con escritura borrosa, borrado y/o ilegible,

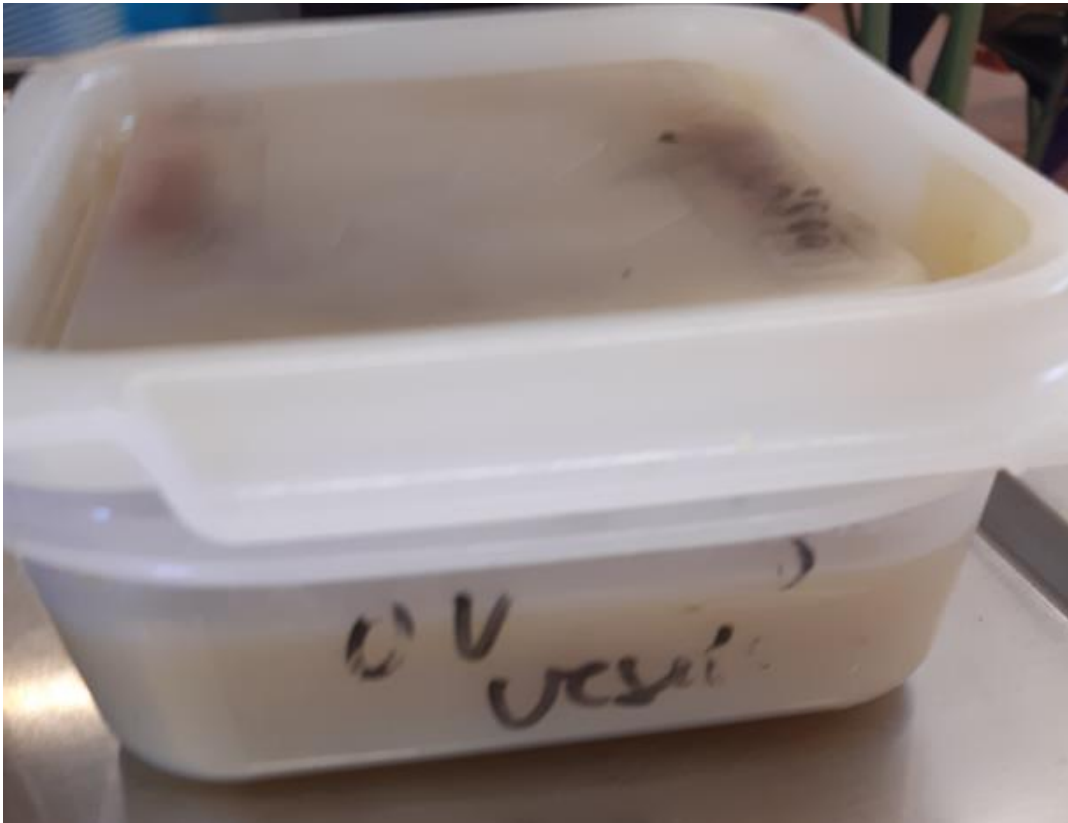


Letras borradas.

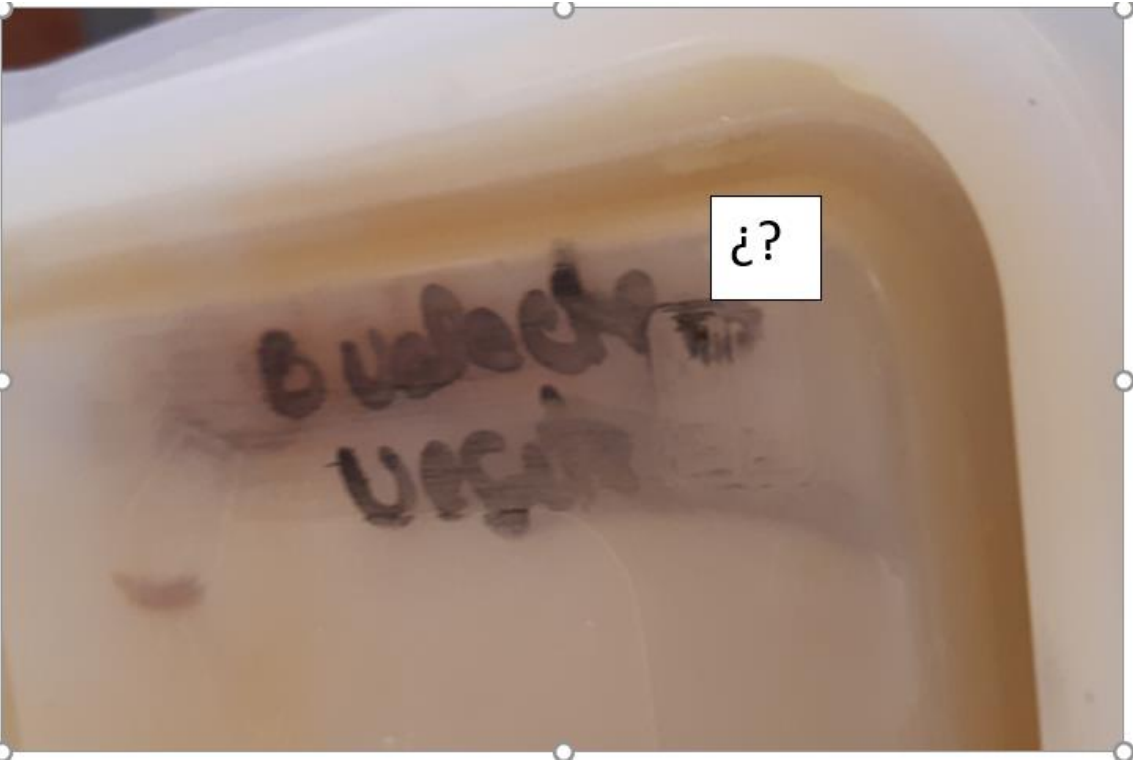


Poco entendible la escritura en tapa, y en lateral letras borradas.

Imagen de un tupper elérgico que es imposible leer lo que indica ni en la tapa ni el lateral.



Mas ejemplos.





2 Botes sin identificar que contienen en su interior!! Es azucar, están encima o al lado de los Yogurt como se observa en la fotografía, pero tendrían que tener identificación. Todo producto debería de estar correctamente identificado.



ACCIÓN TEMA IDENTIFICACIÓN MENÚS ALÉRGICOS.

Con respecto al tema de las identificaciones menús alérgicos, el informe se pasó a las partes implicadas el mismo día 14 Enero 2022 y se ha estado buscando otra solución a este tema.

El día 27 se ha empezado a probar la identificación que adjunto en foto, de momento se está probando en 4 tupperes para ver comportamiento de estas etiquetas al meter los tupperes en lavavajillas.

Se informará de si se aplica finalmente a todos los menús alérgicos o no en cuanto se sepa si funciona o no.



He revisado el extintor para incendio dentro de comedor que tal como indiqué en informe anterior de Noviembre tocaba revisión en diciembre. Es responsabilidad de ajuntament, pero lo indicamos en mismo informe “visita comedor”

La revisión a fecha 14 Enero 2022 **NO** está realizada.



SIDETEX			
www.sidetex.es			
C/ Murcia, 7 bajos, 08227 Terrassa			
Mantenedor autorizado nº B67202929			
Última prueba de presión	Fecha	Nº serie equipo	
	2004	49716	
Técnico	Tipo (*)	Fecha revisión	Fecha prox. rev.
Antonio	R-V	9.2021	12.2021