

## SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

- ☐ Centro di Ristorazione della scuola: AIRASCA  
☒ Centro Produzione pasti: .....  
☒ Fornitura derrate: .....

Indirizzo: VIA STAZIONE

Azienda fornitrice SCARAR

Data della verifica: 15/1/26

Ora inizio verifica: ..... Ora fine verifica: .....

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

PIANTONI GIACOMINA

Piantoni Giacomin

Insegnanti della commissione  
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

|                         |                 |             |
|-------------------------|-----------------|-------------|
| COMUNE DI AIRASCA       |                 |             |
| N. PROT. <u>0000483</u> |                 |             |
| 20 GEN. 2025            |                 |             |
| Titolo <u>VII</u>       | Classe <u>1</u> | Fasc. _____ |

## MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA AL POMODORO  
Secondo piatto: BIETA  
Contorno: FAGIOLI  
Frutta: MANDARINI  
Merenda: .....

## MENU

- Corrispondenza dei pasti serviti al menu giornaliero o a quello concordato con l'ufficio preposto **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....
- Rispetto delle tipologie di alimenti e delle grammature previste per il confezionamento del menu **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....

### 1 - PERSONALE

- 1.1 - Completezza dell'organico previsto da Capitolato **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....
- 1.2 - Conformità aspetto igienico della persona (assenza anelli, bracciali, pulizia adeguata mani, unghie, assenza smalto...) **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....

### 2 - ARRIVO E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

- 2.1 - Puntualità di arrivo delle derrate(come da capitolato) **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....
- 2.2 - Conformità qualitativa delle derrate **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....
- 2.3 - Conformità quantitativa delle derrate **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....

### 3 - CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

#### FRIGORIFERI

- 3.1 - Adeguato stato di pulizia dei frigoriferi **SI** NO  
SE NO, PERCHÈ?: .....

**3.2 - Conservazione delle preparazioni di giornata (semilavorati o piatti pronti) in idonei contenitori** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**MAGAZZINO / DISPENSA**

**3.3 - Adeguato stato di pulizia del magazzino/dispensa** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**4 – ZONA DI RICEVIMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE DERRATE/PASTI**

**4.1 - Adeguato stato di pulizia dei locali, attrezzature ed accessori** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**4.2 - Conformità delle attrezzature** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**4.3 - Idoneo confezionamento dei prodotti di distribuzione** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**4.4 - Idoneo confezionamento, etichettatura ed identificazione diete speciali** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**5 - ZONA DI COTTURA**

**5.1 - Adeguato stato di pulizia generale** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**5.2 - Presenza di attrezzature adeguate alla struttura** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**5.3 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**6 - SALA RISTORO**

**6.1 - Adeguato stato di pulizia dei locali** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**6.2 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature, degli arredi e accessori** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**7 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI/ DERRATE**

**7.1 - Conformità dei contenitori per trasporto derrate/pasti** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

**7.2 - Adeguato stato di pulizia e conservazione dei contenitori** **SI** **NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

7.3 - Conformità della temperatura dei pasti SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

7.4 - Idoneità dei mezzi di trasporto SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

7.5 - Adeguato stato di pulizia dei mezzi di trasporto SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

## 8 - CONDIZIONI DI CONSUMO DEL PASTO

8.1 - Arrivo puntuale dei commensali nel centro di ristorazione SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

8.2 - Corrispondenza del numero dei pasti al numero dei commensali SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

8.3 - corrispondenza delle diete al numero ed alle caratteristiche come da richiesta SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

8.4 - Conformità quantitativa delle portate SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

8.5 - Conformità temperatura del pasto SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

8.6 - Conformità del pasto scorta SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

## 9 - CARATTERISTICHE DEL PASTO

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

9.1 - Appetibilità del primo piatto

buono

sufficiente

insufficiente

PASTA AL POMODORO

☐

☒

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....

9.2 - Appetibilità del secondo piatto

buono

sufficiente

insufficiente

BIETA

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? POCO APPETIBILE NON HA

7.3 - Appetibilità del contorno

buono

sufficiente

insufficiente

FAGIOLI IN UNO

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? POCO APPETIBILE

## **GRADO DI CONSUMO**

### **9.4 - grado di consumo del primo piatto**

| completo          | medio | scarso | nullo |
|-------------------|-------|--------|-------|
| > <del>80</del> % | >50%  | <50%   | <10%  |

PASTA AL POMODORO

### **9.5 - grado di consumo del secondo piatto**

| completo | medio | scarso | nullo             |
|----------|-------|--------|-------------------|
| >80%     | >50%  | <50%   | < <del>10</del> % |

BIETA

### **9.6 - grado di consumo del contorno**

| completo | medio | scarso | nullo             |
|----------|-------|--------|-------------------|
| >80%     | >50%  | <50%   | < <del>10</del> % |

FAGIOLI IN UMIDO

### **9.7 - grado di consumo della frutta**

| completo | medio | scarso            | nullo |
|----------|-------|-------------------|-------|
| >80%     | >50%  | < <del>50</del> % | <10%  |

MANDORINI

### **9.8 - grado di consumo della merenda**

| completo | medio | scarso | nullo |
|----------|-------|--------|-------|
| >80%     | >50%  | <50%   | <10%  |

## **10 - QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

### **CARNI BOVINE - SUINE - AVICUNICOLE**

#### **10.1 - Conformità alle caratteristiche merceologiche**

SI NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **LATTE E DERIVATI**

#### **10.2 - Conformità alle caratteristiche merceologiche**

SI NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **UOVA PASTORIZZATE**

#### **10.3 - Conformità alle caratteristiche merceologiche**

SI NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **PRODOTTI DA FORNO**

#### **10.4 - Conformità alle caratteristiche merceologiche**

SI NO

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **ORTOFRUTTA**

#### **10.5 - Conformità alle caratteristiche merceologiche**

SI NO

SE NO, PERCHÈ?: .....



### **PRODOTTI IV GAMMA**

10.6 - Conformità alle caratteristiche merceologiche **SI NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **PRODOTTI SURGELATI**

10.7 - Conformità alle caratteristiche merceologiche **SI NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **VARIE**

10.8 - Conformità alle caratteristiche merceologiche **SI NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **PRODOTTI DIETETICI**

10.9 - Conformità alle caratteristiche merceologiche **SI NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

### **PRODOTTI BIOLOGICI / DOP / BIO**

10.10 - Conformità alle caratteristiche merceologiche **SI NO**

SE NO, PERCHÈ?: .....

## **11 - CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL PRANZO**

(per centro produzione pasti)

11.1 - Appetibilità del primo piatto buono sufficiente insufficiente

PASTA AL POMODORO ☐ ☒ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

BIETA ☐ ☐ ☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

FAGIOLI ☐ ☐ ☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

PANDARINI ☐ ☒ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente

..... ☐ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: .....