

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo:

Azienda fornitrice

Data della verifica: 04/02/2026

Ora inizio verifica: 11³⁰ Ora fine verifica: 13¹⁵

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

MOKHLESS RABAB

Firma



Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

* I BAMBINI SANNO GIÀ SCEGLIERE NON È
COSTRIGENDOLI CHE MANGIANO, NONOSTANTE LE
MAETRE CI PROIUSO ALCUNI HANNO
MANGIATO SOLO IL PANE. C'È TROPPO
SPRECO. * IL TRA UN GRUPPO E L'ALTRO
NON È MOLTO PULITO IL PRIMO GRUPPO TRAM
PULITO GLI ALTRI NO. DETTO QUESTO NON
SO A CHI COMPETETE, NON CI SAREBBE
IL TEMPO PER PULIRE

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: FARFALLE CON CREMA DI ZUCCA
 Secondo piatto: ~~INSALATA~~ PRIMO SALE
 Contorno: INSALATA VERDE
 Frutta: MELA
 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 ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

MAGAZZINO / DISPENSA

3.3 - Adeguato stato di pulizia del magazzino/dispensa ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

4 - ZONA DI RICEVIMENTO E DISTRIBUZIONE DELLE DERRATE/PASTI

4.1 - Adeguato stato di pulizia dei locali, attrezzature ed accessori ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

4.2 - Conformità delle attrezzature ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

4.3 - Idoneo confezionamento dei prodotti di distribuzione ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

4.4 - Idoneo confezionamento, etichettatura ed identificazione diete speciali ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

5 - ZONA DI COTTURA

5.1 - Adeguato stato di pulizia generale ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

5.2 - Presenza di attrezzature adeguate alla struttura ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

5.3 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

6 - SALA RISTORO

6.1 - Adeguato stato di pulizia dei locali ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?: ✗ 1

6.2 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature, degli arredi e accessori ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

7 - CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO PASTI/ DERRATE

7.1 - Conformità dei contenitori per trasporto derrate/pasti ☒ SÌ NO

SE NO, PERCHÈ?:

7.2 - Adeguato stato di pulizia e conservazione dei contenitori ☒ SÌ 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
.....	☐	☒	☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

9.2 - Appetibilità del secondo piatto	buono	sufficiente	insufficiente
.....	☐	☒	☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

7.3 - Appetibilità del contorno	buono	sufficiente	insufficiente
.....	☐	☐	☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

GRADO DI CONSUMO**9.4 - grado di consumo del primo piatto**

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

SCARSO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

SCARSO

9.6 - grado di consumo del contorno

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

NULLO

9.7 - grado di consumo della frutta

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

SCARSO

9.8 - grado di consumo della merenda

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

SCARSO

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 CON CREMA DI ZUCCA

☐
☒
☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.2 - Appetibilità del secondo piatto

buono

sufficiente

insufficiente

.....

☐
☒
☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.3 - Appetibilità del contorno

buono

sufficiente

insufficiente

.....

☐
☐
☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.4 - Appetibilità della dieta speciale

buono

sufficiente

insufficiente

.....

☐
☐
☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.5 - Appetibilità altri alimenti

buono

sufficiente

insufficiente

.....

☐
☐
☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: