

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo:

Azienda fornitrice SCAMAR

Data della verifica: 12/2/26

Ora inizio verifica: 12,00 Ora fine verifica: 14,00

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

PIANTONI GIACOMINA

Piantoni Giacomina

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

LE PATATE ERANO SENZA GUSTO EVIA STOPPOSE
 CARNE ERA ANCHESSA SENZA SALE, INFATTI
 E' STATA LASCIATA E ANCHE LE PATATE
 INSIEME AI PIATTI DELLA DIETA

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA POMODORO BESCIAMELLA
 Secondo piatto: COTOLETTA DI CARNE
 Contorno: PATATE ARROSTO
 Frutta: CHIARECHERE
 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?:

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 ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

7.4 - Idoneità dei mezzi di trasporto ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

7.5 - Adeguato stato di pulizia dei mezzi di trasporto ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8 - CONDIZIONI DI CONSUMO DEL PASTO

8.1 - Arrivo puntuale dei commensali nel centro di ristorazione ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8.2 - Corrispondenza del numero dei pasti al numero dei commensali ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8.3 - corrispondenza delle diete al numero ed alle caratteristiche come da richiesta ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8.4 - Conformità quantitativa delle portate ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8.5 - Conformità temperatura del pasto ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

8.6 - Conformità del pasto scorta ☒ SI ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

9 - CARATTERISTICHE DEL PASTO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

9.1 - Appetibilità del primo piatto buono sufficiente insufficiente

PASTA POM. BESCIARELLA ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

COTOLENNA ☐ ☐ ☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? SENZA SALE E I BORDI DURI

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

PATATE AL FORNO ☐ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? SENZA SALE E STROPPOSE

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

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

PASTA PORCONORO BESCIARELLI

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

COTOLETTA

9.6 - grado di consumo del contorno

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

PATATE AL FORNO

9.7 - grado di consumo della frutta

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

CHIACCHIERE

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 POM. BESCIAMELLA

☒

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.2 - Appetibilità del secondo piatto

buono sufficiente insufficiente

COTOLETTA

☐

☒

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? SENZA SALE E DURO AI BORDI

11.3 - Appetibilità del contorno

buono sufficiente insufficiente

PATATE AL FORNO

☐

☒

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.4 - Appetibilità della dieta speciale

buono sufficiente insufficiente

.....

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? POCA APPETIBILITA' E IL GUSTO NON BUONO

11.5 - Appetibilità altri alimenti

buono sufficiente insufficiente

CHIACCHERE

☒

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: