

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo: V. STAZIONE

Azienda fornitrice SCAMAR

Data della verifica: 18/3/26

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:

HANNO VARIATO IL MENU' HANNO DATO LA
FARINATA AL POSTO DEI CECI IN UNICO
E' STATO SERVITO IL MERLUZZO COME ALTERNATIVA
X UN CELIACO E IL MERLUZZO COMPATTATO AVEVA UN
CATTIVO ODORE INFATTI NON E' STATO NEMMENO
TOCCATO.

COMUNE DI AIRASCA	
N. PROT.	<u>0003123</u>
20 MAR. 2026	
Titolo <u>VI</u>	Classe <u>1</u> Fasc. _____

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA AL POMODORO
Secondo piatto: FARINATA
Contorno: SPINACI
Frutta: BANANA
Merenda:

MENU

- Corrispondenza dei pasti serviti al menu giornaliero o a quello concordato con l'ufficio preposto **SI** ☒ **NO**

SE NO, PERCHÈ?: E' STATA DATA LA FARINATA AL POSTO DEI CECI in unid.

- 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 ☒ 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 AL POMODORO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

FARINATA ☐ ☒ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

SPINACI ☐ ☐ ☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? SENZA NESSUN SAPORE MANCAVA
DI SALE

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

PASTA AL POMODORO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

FARINATA

9.6 - grado di consumo del contorno

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

SPINACI

9.7 - grado di consumo della frutta

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

BANANA

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

FARINATA



SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

SPINACI



SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

MERLUZZO COMPATTATO



SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? IL PESCE AVEVA UN CATTIVO ODORE

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente

...



SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: