

## SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo: VIA DEL PALAZZO 13 .....

Azienda fornitrice SCAMAR S.R.L. .....

Data della verifica: 12/11/24 .....

Ora inizio verifica: 11,45 .....

Ora fine verifica: 13,45 .....

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:

NEL FRIGORIFERO HO TROVATO DEI YOGURT  
CON SCADENZA 12/11 E OGGI I BAMBINI NON  
AVEVANO YOGURT, BISOGNEREBBE RIPASSARE  
IN QUESTI GIORNI A VEDERE SE SONO ANCORA LI  
E DELLA CARNE ANCH'ESSA CON SCADENZA VICINA  
(18/11) E' IN UNA CONFEZIONE SOTTO VUOTO

## MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA POTODORO E PESTO  
Secondo piatto: ARROSTO TACCHINO  
Contorno: FINOCCHI CRUDI  
Frutta: DI STAGIONE  
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?: ROTTI E CON DEL NASTRO ADESIVO .....

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?: APPENA CALDO .....

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?: SONO PICCOLE .....

8.5 - Conformità temperatura del pasto SI ~~NO~~

SE NO, PERCHÈ?: APPENA CALDO .....

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
.....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

9.2 - Appetibilità del secondo piatto	buono	sufficiente	insufficiente
.....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

7.3 - Appetibilità del contorno	buono	sufficiente	insufficiente
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

## GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto .....

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

9.5 - grado di consumo del secondo piatto .....

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

9.6 - grado di consumo del contorno .....

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

9.7 - grado di consumo della frutta .....

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

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?: .....MELE.....TOSCANATE.....(AMMACCATE).....

**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  
.....

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? **NON SAPEVA DI NIENTE NEANCHE METTENDO DEL FORMAGGIO**.....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente  
.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente  
.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....