

COMUNE DI AIRASCA		
N. PROT. 0010686		
8 NOV. 2025		
Titolo VII	Classe 1	Fasc. _____

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo: VIA DEL PALAZZO n° 13 / VIA STAZIONE n° 37 AIRASCA

Azienda fornitrice SCAMAR

Data della verifica: 12/11/25

Ora inizio verifica: 10:20 am Ora fine verifica: 14:00 Pm

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

MOKHLESS RABAB

SANCHEZ Lucy

[Signature]

[Signature]

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

[Signature]

[Signature]

Eventuali altri presenti:

Firma

[Signature]

[Signature]

OSSERVAZIONI:

- MANIGLIA ROTTA DAL CONGELATORE A POZZETTO
- NON C'È IL BATTISCOPA IN CUCINA
- UNA CUOCA AVEVA LO SMALTO PERMANENTE
- NON ERANO PREPARATI CON IL MENU DI UNA BAMBINA CHE NON MANGIA CARNE
- SE LAMENTANO (BAMBINI, RAGAZZI E MAESTRI), GENITORI CHE NELLA DIETA DIARIA NON C'È UN BILANCIO TRA I CARBOIDRATI E I LEGUMI. CI SONO GIORNI DOVE TUTTO È LEGUMI.

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: MINESTRA CON RISO
 Secondo piatto: SCALOPPINE DI POLLO (AL POSTO DEL TACCHINO)
 Contorno: PUREA DI PATATE
 Frutta: BANANA
 Merenda: BANANA

MENU

- Corrispondenza dei pasti serviti al menu giornaliero o a quello concordato con l'ufficio preposto SI ~~NO~~
 SE NO, PERCHÈ?: HANNO CAMBIATO IL TACCHINO PER IL POLLO
(PERCHÉ IL TACCHINO NON ERA ITALIANO)
- 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?: ABBIAMO TROVATO 2 CUOCHE E 1 CHE SERVE
- 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?: NON ERANO NELLA NORMA

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?: TROPPO SPORCO.

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

SE NO, PERCHÈ?: LA LAVASTOVIGLIA NON FUNZIONA E IL FORNO C'E' SOLO 1

5.3 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature ☐ SI ☒ NO

SE NO, PERCHÈ?: DISCRETO

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

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? ☐ buono ☐ sufficiente ☒ insufficiente
SE LAMENTANO CHE OGNI GIORNO C'E VERDURE IN TUTTO MENU

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

☒ buono ☐ sufficiente ☐ insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

☒ buono ☐ sufficiente ☐ insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

*BENZA SAPORE, NON
LO MANGIANO.*

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?:

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?.....

MANCA NEL MENU PASTA C/ CARNE, PESTO
PROSCIUTTO etc

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?.....

MINESTRONE, FAGIOLI SONO STATI
BUTTATI. NON LO MANGIANO.