

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo: VIA DEL PALAZZO #13

Azienda fornitrice: SCAMAR

Data della verifica: 21/11/25

Ora inizio verifica: 10:50 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

SANCHEZ Lucy
MOKHLESS RABAB

[Signature]
[Signature]

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

.....
.....

Eventuali altri presenti:

Firma

CONSIGLIERA COMUNALE

SCALICI VERONICA

[Signature]

OSSERVAZIONI:

- LAVASTOVIGLIE NON FUNZIONA SE CI SONO ALTRE
ELETTRODOMESTICI ACCESI.

- TROVATO UN CAPELLO NEL NASELLO IN UMIDO.

COMUNE DI AIRASCA		
N. PROT. <u>0010901</u>		
25 NOV. 2025		
Titolo <u>VII</u>	Classe <u>1</u>	Fasc. _____

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA CON PASSATO DI VERDURE
Secondo piatto: NASELLO ' IN UMIDO (C/POMODORO)
Contorno: PATATE AL FORNO
Frutta: BANANA
Merenda:

MENU

- Corrispondenza dei pasti serviti al menu giornaliero o a quello concordato con l'ufficio preposto ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:
- Rispetto delle tipologie di alimenti e delle grammature previste per il confezionamento del menu ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:

1 - PERSONALE

- 1.1 - Completezza dell'organico previsto da Capitolato ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:
- 1.2 - Conformità aspetto igienico della persona (assenza anelli, bracciali, pulizia adeguata mani, unghie, assenza smalto...) ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:

2 - ARRIVO E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

- 2.1 - Puntualità di arrivo delle derrate(come da capitolato) ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:
- 2.2 - Conformità qualitativa delle derrate ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:
- 2.3 - Conformità quantitativa delle derrate ☒ SÌ ☐ NO
SE NO, PERCHÈ?:

3 - CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

FRIGORIFERI

- 3.1 - Adeguato stato di pulizia dei frigoriferi ☒ SÌ ☐ 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?: PIÙ MENO

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?: PIÙ MENO. PAVIMENTO DI RICEVIMENTO UN PO' SPORCO

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?: PAVIMENTO DELLA SALA CON CARTE

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 c/PASSATO DI VERDURE ☐ ☒ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

NAVELLO IN UMIDO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

PATATE AL FORNO ☒ ☐ ☐

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

☒ SÌ ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

LATTE E DERIVATI

10.2 - Conformità alle caratteristiche merceologiche

☒ SÌ ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

UOVA PASTORIZZATE

10.3 - Conformità alle caratteristiche merceologiche

☒ SÌ ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

PRODOTTI DA FORNO

10.4 - Conformità alle caratteristiche merceologiche

☒ SÌ ☐ NO

SE NO, PERCHÈ?:

ORTOFRUTTA

10.5 - Conformità alle caratteristiche merceologiche

☒ SÌ ☐ 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 e / passato di verdure

☐

☒

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.2 - Appetibilità del secondo piatto

buono

sufficiente

insufficiente

NASELLO IN UMIDO

☒

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

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?:

11.5 - Appetibilità altri alimenti

buono

sufficiente

insufficiente

.....

☐

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?: