

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
- Refettorio Scuola Materna
- Refettorio Scuola Elementare

Giorno 19/3 Ore _____

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti _____ di cui: bambini _____
 adulti _____

Menù del giorno: PRIMO PIATTO PASTA BURRO E SALVIA
 SECONDO PIATTO POLO ALLA PIZZAIOLA
 CONTORNO CALOTE AU' OMB
 FRUTTA/DESSERT FLETA

Conformità al menù previsto in tabella SI NO

Se NO, che cosa non è conforme: _____

Accettabilità

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert
Accettato	Accettato	Accettato	Accettato
Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte
Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte
Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato

Legenda:

Accettato: servito e consumato, anche parzialmente, dai ¾ dei bambini

Accettato in parte: servito e consumato, anche parzialmente, da ½ a ¾ dei bambini

Rifiutato in parte: servito e consumato, anche parzialmente, da ¼ a metà dei bambini

Rifiutato: servito e consumato, anche parzialmente, da meno di ¼ dei bambini

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

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

Indirizzo: V. STAZIONE

Azienda fornitrice CANST

Data della verifica: 19/03/18

Ora inizio verifica: 12:00 Ora fine verifica: 12:30

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

CARNOVARE WUVA

Firma

Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

LEOPOLDO DE WISO

Firma

OSSERVAZIONI:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA AL BUONO
 Secondo piatto: PESO AUA PIZZALUA
 Contorno: CAROTE
 Frutta: PERA
 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 - CONFORMITÀ 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

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

.....

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?:

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?.....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

IL CONTROLLO È STATO EFFETTUATO A SEGUITO
DEI SEGNALAZIONI VENUTE RIGUARDANTE LO
STATO DI PULIZIA DEI LOCALI (SCARSO...) AL
CONTROLLO I LOCALI SONO RISULTATI PULITI,
ORDINATI, NON CI SONO PRESENTE DI INQUADRI
O SPORCIZIA -

Firma Commissione Mensa

[Handwritten signature]