

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
 Refettorio Scuola Materna
 Refettorio Scuola Elementare

Giorno 10/10/18 Ore 12,0

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

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

Menù del giorno:

PRIMO PIATTO	<u>INSALATA DI RISO</u>
SECONDO PIATTO	<u>LONZA PANATA</u>
CONTORNO	<u>CAROTE</u>
FRUTTA/DESSERT	<u>BANANA</u>

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 $\frac{3}{4}$ dei bambini

Accettato in parte: servito e consumato, anche parzialmente, da $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ dei bambini

Rifiutato in parte: servito e consumato, anche parzialmente, da $\frac{1}{4}$ a metà dei bambini

Rifiutato: servito e consumato, anche parzialmente, da meno di $\frac{1}{4}$ dei bambini

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

- Centro di Ristorazione della scuola: VIA STAZIONE, LEVOLE ELEMENTARI
- Centro Produzione pasti:
- Fornitura derrate:

Indirizzo:

Azienda fornitrice CAMST

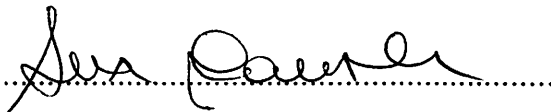
Data della verifica: 10/10/2018

Ora inizio verifica: 12.00 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

CARNOVALE LUCA

Firma



Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

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

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto:INSALATA di PESO.....
Secondo piatto:LONZA PANATA.....
Contorno:INSALATA di CAROTE.....
Frutta:BANANE.....
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

	buono	sufficiente	insufficiente
9.1 - Appetibilità del primo piatto			
INSALATA DI PESCE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
9.2 - Appetibilità del secondo piatto			
TONNA PANATA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
7.3 - Appetibilità del contorno			
CAROTE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

INSALATA di RISO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

LONZA di MACALE PANATA

9.6 - grado di consumo del contorno

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

INSALATA di CAROTE

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
INSALATA DI RISO
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente
WONER DI MAIALE PANATA
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente
CANOTE
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 PASTO VIENE CONSUMATO ~~COMPLETAMENTE~~ SOLO
DA UNA PARTE DEI BAMBINI DEL PRIMO TURNO
(1A - 1B - 2B - 3B - 4B - 5B) PERCHÉ ~~PERCHÉ~~
~~PERCHÉ~~ IL TEMPO A DISPOSIZIONE PER IL
PRANZO È TROPPO POCO. (TANTO CHE, PER VIZIO E
PRANZO SI PARLA SOLO DI CIRCA 15 MINUTI)

Firma Commissione Mensa

