

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
- Refettorio Scuola Materna
- Refettorio Scuola Elementare

Giorno 18/12/13 Ore _____

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti 158 di cui: bambini 158
adulti 10

Menù del giorno: PRIMO PIATTO PASTA AL FORNO
SECONDO PIATTO DOLATA DI POLLO
CONTORNO CAROTE AL FORNO
FRUTTA/DESSERT TORTA

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:
- Centro Produzione pasti:
- Fornitura derrate:

Indirizzo: V. STAZIONE ALMABA

Azienda fornitrice CALIST

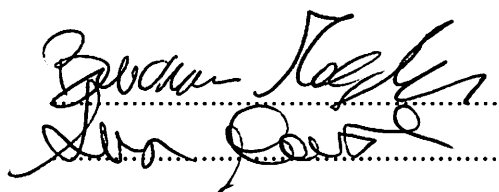
Data della verifica: 18/12/18

Ora inizio verifica: 12:00 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

BONCINO MARIANGELA
CARNOVALE W CIA

Firma



Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

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

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA AL POMODORO
Secondo piatto: ROLATA DI POLLO
Contorno: CAROTE AL FORNO
Frutta: FIORENTINE
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 <i>PASTA AL POMODORO</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
9.2 - Appetibilità del secondo piatto <i>NOCTA DI POLLO</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
7.3 - Appetibilità del contorno <i>CANOTE AL FORNO</i>	<input checked="" 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%

PASTA AL POMODORO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

ROLATA DI POLLO

9.6 - grado di consumo del contorno

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

CANOTE AL FORMO

9.7 - grado di consumo della frutta

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

Mousse

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

PASTA AL POMODORO

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

PIZZA DI POMO

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

CAROTE 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

PROSSO

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

I RAGAZZI NON LA MANGIANO

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

LE POSATE MONOUSO INBUSTATE SONO DIFETOSE
(ALMENO NEL 50%) -

VALUTARE DI SOSTITUIRE LA MOUSSE CON
FRUTTA DI STAGIONE

Firma Commissione Mensa

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]