

COMUNE DI AIRASCA
 N. PROT. _____
 1 NOV. 2022
 Categ. _____ Classe _____

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
- Refettorio Scuola Materna
- Refettorio Scuola Elementare

Giorno 31/10/22 Ore 12:00

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti 130 di cui: bambini 118
 adulti 12

Menù del giorno: PRIMO PIATTO FUSILLI AL RAGU' VEGETALE
 SECONDO PIATTO RICOTTA
 CONTORNO ERBETTE AL FORNO
 FRUTTA/DESSERT FRUTTA DI STAGIONE

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
<input checked="" type="checkbox"/> Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> Accettato in parte
Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte
Rifiutato	<input checked="" type="checkbox"/> Rifiutato	<input checked="" type="checkbox"/> 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: ...VIA DEL PALAZZO, 13 / VIA STAZIONE, 31.....

Azienda fornitrice ...CAMST.....


Data della verifica: 21/10/2022.....

Ora inizio verifica: 12:00..... Ora fine verifica: 13:00.....

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

MAROTTA CRISTINA.....
SORRENTINO WANDA.....

Firma

Giustino Morotte


Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

IL SOPRALUOGO E' STATO EFFETTUATO A SEGUITO DI NUMEROSE
LAMENTI DA PARTE DEI GENITORI DELLA SCUOLA PRIMARIA
DI PIATTI SERVITI A TEMPERATURE E CONDIZIONI
IGIENICHE NON ACCETTABILI.....

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: FOSILLI AL RAGU' VEGETALE.....
 Secondo piatto: RICOTTA.....
 Contorno: ERBETTE AL FORNO.....
 Frutta: FRUTTA DI STAGIONE.....
 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?: ...CONTORNO FREDDO.....

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?: ...CONTORNO FREDDO.....

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
.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
9.2 - Appetibilità del secondo piatto	buono	sufficiente	insufficiente
.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
7.3 - Appetibilità del contorno	buono	sufficiente	insufficiente
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? FREDDO.....			

3111611109

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

FUSILLI AL RAGU' VEGETALE

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

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

PICOTTA

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

9.6 - grado di consumo del contorno

ERBETTE AL FORNO

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

9.7 - grado di consumo della frutta

FRUTTA DI STAGIONE

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
 ..FUSILLI AL PAGU' VEGETALE
 SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente
 ..RICOTTA.....
 SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente
 ..ERBETE AL FORNO.....
 SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?..... FREDDO.....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

 SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente
 ..FRUTTA DI STAGIONE.....
 SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

1. VALUTARE LA SOSTITUZIONE DEL SERVIZIO DEL PASTO IN UN UNICA SOLUZIONE (PIATTO DA TRUS CONTENENTE IL PASTO COMPLETO) CON UN PIATTO SINGOLO PER OGNI PORTATA, PER PRESERVARE LA TEMPERATURA DEL SECONDO E DEL CONTORNO

LE CONDIZIONI IGIENICHE RISPETTANO IN TUTTO LE NORMATIVE

Firma Commissione Mensa

Cristiano Morotte