

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- ☒ Cucina
☒ Refettorio Scuola Materna
☒ Refettorio Scuola Elementare

Giorno 22/03/18 Ore 9,40

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti 258 di cui: bambini 240
adulti 18
MENU' SPECIALE

Menù del giorno:

PRIMO PIATTO

PIZZO AL RADICCHIO

SECONDO PIATTO

ASIAGO

CONTORNO

CAROTE

FRUTTA/DESSERT

PERA

Conformità al menù previsto in tabella

☒ SI

☐ NO

Se NO, che cosa non è conforme: OGGI MENU' SPECIALE
COME CONCORDATO E SEGNALATO ALLE
SCUOLE

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: ELEMENTARE
☒ Centro Produzione pasti: V. DEL PALAZZO
☐ Fornitura derrate:

Indirizzo: V. STAZIONE / V. DEL PALAZZO

Azienda fornitrice: CAHST

Data della verifica: 22/03/18

Ora inizio verifica: 9:40 Ora fine verifica: 13:25

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

CARNOVALE LUCIA

Firma

Lucia Carnovale

Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

Eventuali altri presenti:

LEOPOLDO BENISO (SINDACO)

Firma

Leopoldo Beniso

OSSERVAZIONI:

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: RISOTTO AL RADICCHIO
Secondo piatto: ASIAGO
Contorno: CAROTE AL PREZZEMOLO
Frutta: PERA
Merenda: DOLCE : TORTA FRECCIOLOTTA

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

RISOTTO AL RANCICCHIO

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? I BAMBINI RIFIUTANO DI ASSAGGIARE UN PIATTO DIVERSO DAL SOLITO

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

ASIAGO

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? RIFIUTO AD ASSAGGIARE IL FORMAGGIO

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

CAROTE PREZZEMOLATE

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? LE CAROTE IN GENERE NON SONO AMATE DAI BAMBINI

DOVE = INSUFFICIENTE

DOVE TROPPO DURO DIFFICILE DA MASTICARE - RIFIUTATO DA QUASI TUTTI I BAMBINI

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

PIZZO AL RABICCHIO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

FORMAGGIO ASIAGO

9.6 - grado di consumo del contorno

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

CANOE

9.7 - grado di consumo della frutta

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

PERA

9.8 - grado di consumo della merenda

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

TORTA FREGGIOLA

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

risotto al radicchio

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? *NON CONSTATO*

11.2 - Appetibilità del secondo piatto

buono

sufficiente

insufficiente

☐

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?

11.3 - Appetibilità del contorno

buono

sufficiente

insufficiente

CAROTE

☒

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?

11.4 - Appetibilità della dieta speciale

buono

sufficiente

insufficiente

☐

☐

☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?

11.5 - Appetibilità altri alimenti

buono

sufficiente

insufficiente

DOLE

☐

☐

☒

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? *TROPPO DURA, NON ADATTO AI BAMBINI*

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

I LOCALI CUCINA E RISTORO RISULTANO PULITI ED ORDINATI.

IL MENU' VIENE RIFIUTATO DA QUASI TUTTI I BAMBINI CHE RIFIUTANO ADDIRITTURA L'ASSAGGIO - PAUCI VASSOI VENGONO SVUOTATI COMPLETAMENTE PIENI.

ALL'ASSAGGIO IL RISO RISULTA INSIPIDO, NON MANTECATO COME CI SI ASPETTEREBBE.

Firma Commissione Mensa

