

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
 Refettorio Scuola Materna
 Refettorio Scuola Elementare

Giorno 24/04/18 Ore 12:00

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti 173 di cui: bambini 173
adulti _____

Menù del giorno:

PRIMO PIATTO	<u>PASTA IN BIANCO</u>
SECONDO PIATTO	<u>TACCHINO ARROSTO (BACCONCINI)</u>
CONTORNO	<u>TAVOLETTA VERDURA</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
<input checked="" type="checkbox"/> Accettato	<input checked="" type="checkbox"/> Accettato	Accettato	<input checked="" type="checkbox"/> 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
- Centro Produzione pasti:
- Fornitura derrate:

Indirizzo: VIA STAZIONE

Azienda fornitrice CAMST

Data della verifica: 24/04/18

Ora inizio verifica: 11:55 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

CARNOVALE WAIÀ
BONELLI ROTUNA

[Signature]
Bonelli Rotuna

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

.....
.....

.....
.....

Eventuali altri presenti:

Firma

.....
.....

.....
.....

OSSERVAZIONI:

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

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA ALL'OLIO
Secondo piatto: BACCONCINI DI TACCHINO AL FORNO
Contorno: TU'S DI VERDURE
Frutta: BANANA
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
<i>PASTA ALL'OLIO</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
9.2 - Appetibilità del secondo piatto	buono	sufficiente	insufficiente
<i>BACCANANI DI TACCHINO</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			
7.3 - Appetibilità del contorno	buono	sufficiente	insufficiente
<i>TRIS VERDURE</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

PASTA ALL'OLIO.....

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

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

BOCCONCINI AL TACCHINO

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

9.6 - grado di consumo del contorno

TUO DI VERDURE.....

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

9.7 - grado di consumo della frutta

BANANA.....

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

PASTA ALL'OLIO.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

BOCCONCINI DI TACCHINO.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

TRIS DI VERDURE.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? I BAMBINI SCARTANO ZUCCHINE E CAROTE

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente

PANE INTEGRALE.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ? NON VIENE MANGIATO DALLA

QUASI TOTALITÀ.


SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

IL PERSONALE TENDE AD ACCUMULARE TROPPI PIATTI PIENI
SUL BANCONE PERCIO' IL CIBO RISULTA FREDDO AL
MOMENTO DEL CONSUMO (E NEL CASO VENGA SERVITA
COME OGGI LA PASTA IN BIANCO QUESTA RISULTA
COLLOSA E POCO APPETIBILE) -

BISOGNEREBBE RIVALUTARE L'INSERIMENTO
DI PANE INTEGRALE NEL MENU PERCHE' POCO
APPREZZATO E PENSARE A SOSTITUIRLO CON
ALTRA TIPOLOGIA (PANE SEHOLA, S CEREALI ECC)

SI CHIEDE DI APPARECCHIARE CON TOVAGLIA DI
CARTA ANCHE I TAVOLI DELLE 2^A ELEMENTARE
CHE APPROGGIANO SPESSE IL PANE FUORI DAL
VASSOIO -

Firma Commissione Mensa


Bonelli Romina