

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
 Refettorio Scuola Materna
 Refettorio Scuola Elementare

Giorno 22 NOV. Ore 12,00

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

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

Menù del giorno:

PRIMO PIATTO

TROFIE AL PESTO

SECONDO PIATTO

POLPETTONE

CONTORNO

FAGIOLINI + PATATE

FRUTTA/DESSERT

MELA + PISCOLI

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: ELEMENTARE + MEDI
- Centro Produzione pasti:
- Fornitura derrate:

Indirizzo: V. STAZIONE ALNABIA

Azienda fornitrice

Data della verifica: 22 NOVEMBRE

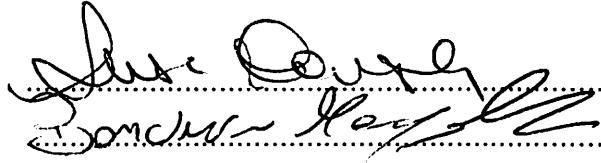
Ora inizio verifica: 12.00 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

CARNIALE WA'A
BONCATINO MARIANGELA



Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: TROFIE AL PESTO
Secondo piatto: ROLPENO NE
Contorno: RAGIUNNI + PATATE
Frutta: MELA
Merenda: BISCOTTI

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?: I PAVIMENTI NON SONO PULITI ABBASTANZA

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			
<u>INOFFICIALE AL PASTO</u>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....	<u>SCOTTO E POCO CONDITO</u>		
9.2 - Appetibilità del secondo piatto			
<u>POURPETONE</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....	<u>PATATE E FAGIOLINI</u>		
7.3 - Appetibilità del contorno			
.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....			

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

TROFIE AL PESTO

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

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

POLPETTONE

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

9.6 - grado di consumo del contorno

PATATE E FAGIOLINI

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

9.7 - grado di consumo della frutta

NEUT

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

9.8 - grado di consumo della merenda

BISOTTI

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 cento produzione pasti)

11.1 - Appetibilità del primo piatto buono sufficiente insufficiente
TROFIE AL PESTO

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?..... SCOTTO E POCO CONDITO

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente
POLPETTONE

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente
PATATE E FAGIOLINI

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente
TAGLIATELLE AL PESTO

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente
.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

UN'ASTA D'ACCIAIO DEL BANCO SCORRIEMENTO
SELF SERVICE È ~~SCALATA~~ ^{DISSALDATA}, È CADUTA DURANTE IL
PASSAGGIO DEI VASSOI - ANCHE IL RIVESTIMENTO
DEL BANCO È IN PIÙ PUNTI SCOLATO -

Insufficiente il tempo dei ragazzi delle
elementari per finire di consumare il pasto.

Bisogna mettere le tovaglie di carta in
tutti i tavoli, per sveltire le operazioni
di pulizia tra un turno e l'altro.

Firma Commissione Mensa

