

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- Cucina
 Refettorio Scuola Materna
 Refettorio Scuola Elementare

Giorno 8/10 Ore 9:30

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

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

Menù del giorno: PRIMO PIATTO _____
SECONDO PIATTO _____
CONTORNO _____
FRUTTA/DESSERT _____

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
- Centro Produzione pasti:
- Fornitura derrate:

Indirizzo: Via Stazione AIRASCA

Azienda fornitrice CANST

Data della verifica: 08/10/2019

Ora inizio verifica: 9:30 Ora fine verifica: 9:45

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

LUCIA CARNOVALE
BONCINI MARIANGELA

[Signature]
[Signature]

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

SOPRALUOGO EFFETTUATO A SEGUITO
DI SEGNALE DA PARTE DEI
BAMBINI CHE LAMENTANO PRESENZA
DI RAGNI E RAGNATELE NEI LOCALI
(DI CUI ABBIAMO DOCUMENTATO ATTRAVERSO
NUMEROSE FOTO)

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto:

Secondo piatto:

Contorno:

Frutta:

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?: LOCALI PIENI DI RAGNI

6.2 - Adeguato stato di pulizia delle attrezzature, degli arredi e accessori SI ~~NO~~

SE NO, PERCHÈ?: ESTINTORE - LAMPADE - CARTELLI

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

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

.....

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

9.6 - grado di consumo del contorno

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

9.7 - grado di consumo della frutta

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
.....
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

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

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente
.....
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente
.....
SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?.....

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

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA - OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

Si segnalano la presenza di numerosi
ragni e ragnatele presenti lungo tutto
il perimetro delle pareti altezza anche
bambini. Presenza di ragnatele fitte
negli arredi quali cestelli di Emergenza,
estintore e Lampade a neon, sopra i
tavoli a tal fine si richiede
un immediato intervento di pulizia,
sicuramente tale intervento doveva
essere effettuato prima dell'inizio
del servizio di RIFEZIONE.

Le segnalazioni sono arrivate direttamente
dal BAMBINO, che si diverte a giocare
con gli stessi durante il pasto.

Firma Commissione Mensa

