

Inserire logo del Comune

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

- ☐ Cucina
☐ Refettorio Scuola Materna
☒ Refettorio Scuola Elementare

Giorno 05/11/19 Ore 12:00

Classe _____

ACCETTABILITÀ DEL PASTO

N.° totale di pasti serviti 160 di cui: bambini 150
adulti ~12

Menù del giorno:

PRIMO PIATTO	<u>PASTA di POMODORO</u>
SECONDO PIATTO	<u>ROLATA di POLLO</u>
CONTORNO	<u>INSALATA VERDE</u>
FRUTTA/DESSERT	<u>MOUSSE</u>

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:
☐ Centro Produzione pasti:
☐ Fornitura derrate:

Indirizzo: VIA STAZIONE

Azienda fornitrice CANST

Data della verifica: 05/11/2019

Ora inizio verifica: 12:00 Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa

Firma

presenti alla verifica:

CARNOVALE LUCIA
LI VELI DAVIDE

[Firma]
[Firma]

Insegnanti della commissione

Firma

mensa presenti alla verifica:

Eventuali altri presenti:

Firma

OSSERVAZIONI:

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto: PASTA AL TOMATO
Secondo piatto: ROLATA DI POLLO
Contorno: INSALATA VERDE
Frutta: MANGIA
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

PASTA AL POMODORO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

9.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

ROLATA DI POLLO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

7.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

WALATA VERDE ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

GRADO DI CONSUMO

9.4 - grado di consumo del primo piatto

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

PASTA AL POMODORO

9.5 - grado di consumo del secondo piatto

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

ROLATA di POLLO

9.6 - grado di consumo del contorno

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

INSALATA VERDE

9.7 - grado di consumo della frutta

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

MUSSE

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 AL POMODORO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.2 - Appetibilità del secondo piatto buono sufficiente insufficiente

ROLATA DI POLLO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.3 - Appetibilità del contorno buono sufficiente insufficiente

INSALATA VERDE ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.4 - Appetibilità della dieta speciale buono sufficiente insufficiente

TAGLIATELLE AL POMODORO ☒ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

11.5 - Appetibilità altri alimenti buono sufficiente insufficiente

..... ☐ ☐ ☐

SE INSUFFICIENTE PERCHÈ?:

SCHEDA DI VERIFICA COMMISSIONE MENSA – OSSERVAZIONI AGGIUNTIVE

- Agli alunni delle scuole medie sono stati serviti i gnocchetti, si consiglia di mettere il doppio contenitore del tris patate con il cucchiaio per agevolare il pasto.
- Valtore la sostituzione della mousse perché difficoltosa l'apertura da parte dei bambini.
- IP menu sull'app CMST non corrisponde

Firma Commissione Mensa


