



DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER
LE NUOVE GENERAZIONI

**VERBALE COMMISSIONE MENSA
SCHEDA DI VERIFICA**

CODICE: MOD 13
REVISIONE: 02
AGOSTO 2019
PAGINA: 1 di 5

CENTRO DI RISTORAZIONE CON CUCINA DIRETTA

Cucina di proprietà comunale gestita con personale comunale

CENTRO DI RISTORAZIONE CON CUCINA ESTERNALIZZATA – CENTRALIZZATA

Cucina di proprietà pubblica gestita con personale aziendale

CENTRO DI PRODUZIONE PASTI/FORNITURA DERRATE

Cucine di proprietà pubblica o aziendale ove si producono pasti pronti veicolati

Magazzini di stoccaggio/preparazione pasti a crudo

Menù

1° PIATTO	
2° PIATTO	
CONTORNO	
FRUTTA	
MERENDA (nidi)	
FRUTTA SNACK (infanzia)	

Orario della visita: dalle ore.....alle ore.....

Centro di ristorazione (diretta/esternalizzata/centralizzata)

SCUOLA _____ DATA _____

PERSONALE

Il personale di cucina è dotato di divisa/abbigliamento dedicato	SI	NO
Il personale opera con ordine, organizzazione e cortesia	SI	NO
N. addetti	

CONSEGNA DELLE DERRATE

Le derrate pervengono nei tempi previsti (non prima delle h. 7,45 entro le h 8,45)	SI	NO
Orario arrivo.....		

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE

Le preparazioni di giornata (semilavorati/piatti pronti) sono conservate/mantenute in contenitori di acciaio e coperti	SI	NO
Il frigorifero è pulito e in ordine	SI	NO
Gli alimenti e le preparazioni conservate nel frigorifero/celle hanno etichetta e/o sono state ri- etichettate a cura dell'azienda qualora trattasi di alimento in confezione non originale	SI	NO
I pavimenti della dispensa/magazzino sono puliti	SI	NO
Le derrate sono conservate in modo appropriato e suddivise per tipologia	SI	NO
I prodotti per le diete speciali sono conservate in modo ordinato suddivise per tipologia	SI	NO

ZONA COTTURA		
Il pavimento, i piani di lavoro sono puliti e ordinati	SI	NO

SALA RISTORO E DISTRIBUZIONE DEL PASTO		
La sala ristoro è pulita e ordinata	SI	NO
Le diete speciali sono distribuite ai destinatari prima degli altri commensali	SI	NO

MENU'		
E' stata rilevata la temperatura delle portate	SI	NO
La tabella degli ingredienti componenti il pasto è presente e visionabile	SI	NO
La tabella dei pesi a cotto è presente e visionabile	SI	NO
Il pasto del giorno corrisponde a quanto previsto da menu	SI	NO
La comunicazione di variazione menu è pervenuta e visionabile*	SI	NO
Il piatto campione è presente e visionabile	SI	NO

*in caso di variazione di menu

Centro Produzione Pasti/Fornitura Derrate _____

MENU		
Il menù del giorno corrisponde a quanto previsto dal menu giornaliero, per i differenti ordini di scuola	SI	NO

PERSONALE		
Il personale addetto indossa la divisa/abbigliamento dedicato	SI	NO
Il personale utilizza mascherina e guanti monouso per la preparazione dei piatti freddi	SI	NO
Il personale addetto indossa abbigliamento pulito e ordinato	SI	NO
Gli addetti sono cortesi e bene organizzati nella gestione del lavoro	SI	NO

RICEVIMENTO, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE/PASTI		
I pavimenti, le scaffalature e i piani d'appoggio sono puliti e ordinati	SI	NO
Le derrate sono stoccate in modo ordinato, suddivise per tipologia.	SI	NO
Le celle frigorifere sono pulite e in ordine	SI	NO
Gli alimenti e le preparazioni conservate nel frigorifero/celle hanno etichetta e/o sono state ri- etichettate a cura dell'azienda, qualora trattasi di alimento in confezione non originale	SI	NO
I prodotti dietetici sono conservati con ordine e con relativa identificazione	SI	NO

ZONA COTTURA CENTRO PRODUZIONE PASTI		
I pavimenti, i piani di lavoro sono puliti e ordinati (tenendo conto delle attività/lavorazioni di cucina in atto in relazione alla fascia oraria della visita)	SI	NO
La zona è dotata di attrezzature e piani lavoro utili/necessarie per le lavorazioni previste	SI	NO
Le diete speciali sono preparate in zona dedicata	SI	NO

ADEGUATO STATO DI PULIZIA DELLE ZONE DI PREPARAZIONE INTERMEDIE (LAVAGGIO DERRATE, CUCINA DIETETICA, PREPARAZIONE PIATTI FREDDI)		
I pavimenti, i piani di lavoro sono puliti e ordinati (tenendo conto delle attività/lavorazioni di cucina in atto, in relazione alla fascia orario della visita)	SI	NO

VALUTAZIONE SENSORIALE DEL PASTO A CURA DEI COMMISSARI

PRIMO PIATTO:			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Grado di cottura pasta/riso:	<input type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non adeguato	
Quantità Porzione	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non adeguata	

SECONDO PIATTO:			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Quantità Porzione	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non adeguata	

CONTORNO:			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente
Quantità Porzione	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non adeguata	

PANE:			
	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> discreto	<input type="checkbox"/> Non Buono
Eventuale segnalazione	<input type="checkbox"/> Molto cotto	<input type="checkbox"/> Poco cotto	<input type="checkbox"/> Gommoso

FRUTTA:			
	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> discreta	<input type="checkbox"/> Non Buona
Eventuale segnalazione:	<input type="checkbox"/> Insufficiente maturazione	<input type="checkbox"/> Eccessiva maturazione	Altro

FRUTTA POMERIDIANA:			
	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> discreta	<input type="checkbox"/> Non Buona
Eventuale segnalazione	<input type="checkbox"/> Insufficiente maturazione	<input type="checkbox"/> Eccessiva maturazione	Altro

GRADIMENTO

	COMPLETO > 80%	MEDIO <> 50%	NULLO < 10%
1^ PIATTO			
2^ PIATTO			
CONTORNO			
PANE			
FRUTTA/DESSERT			
FRUTTA SNACK (inf)			

SEGNALAZIONI

Eventuali segnalazioni di criticità contingente, che necessitano di trattamento/azione correttiva urgente, devono essere comunicate telefonicamente nell'immediato ai Funzionari Territoriali del Servizio o in caso di irreperibilità degli stessi al N. Verde Qualità (800446011) attivo dalle ore 9,30 alle ore 14,30, al fine di consentirne il trattamento/gestione (vedi Regolamento Commissioni mensa)

Le segnalazioni devono essere riportate per iscritto e nel dettaglio sul presente verbale, per facilitare l'accertamento di quanto segnalato.

Il Servizio Ristorazione procede alla valutazione operativa e risoluzione del problema in caso di criticità e ai conseguenti monitoraggi

OSSERVAZIONI / SEGNALAZIONI

In caso di criticità per rinvenimento corpo estraneo/prodotto difforme indicare dettagliatamente la problematica e prevedere sempre la compilazione del "modulo per sottoscrizione di segnalazione corpo estraneo/difformità di prodotto" – tale informazioni saranno utili per favorire la gestione della non conformità secondo procedura.

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

COMPILATORE.....
COMPILATORE.....

FIRMA.....
FIRMA.....

Azienda: sottoscrizione del Responsabile/Operatore/Addetto per presa visione.....

Scuola (centro di ristorazione/cucina) per presa visione del personale addetto.....

OSSERVAZIONI:

N.B. Il verbale, compilato in loco, a termine visita, deve essere posto in visione al personale addetto al servizio che deve vistarlo per presa visione; eventuali osservazioni potranno essere riportate nello spazio dedicato.

DATA.....

IL VERBALE DEVE PERVENIRE **ENTRO 3 GIORNI LAVORATIVI** ALL'UFFICIO TERRITORIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI PERTINENZA ESCLUSIVAMENTE PER VIA TELEMATICA. IL COMMISSARIO MENSA, IN COLLABORAZIONE CON LA SEGRETERIA, PROVVEDERA' ALL'AFFISSIONE DEL VERBALE NELLA BACHECA DELLA SCUOLA. IN CASO DI VISITA PRESSO CENTRO COTTURA AZIENDALE IL VERBALE DOVRA' ESSERE LASCIATO NELL'IMMEDIATO IN COPIA (POSSIBILITA' DI UTILIZZO IN LOCO DI FOTOCOPIATORE), OLTRECHE' SEGUIRE LE INDICAZIONI DI CUI SOPRA.

SI AUTORIZZA LA PUBBLICAZIONE DEL PRESENTE VERBALE

SI

NO