

	DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI	CODICE: MOD. 12
	VERBALE COMMISSIONE MENSA SCHEDA DI VERIFICA	REVISIONE: 02 AGOSTO 2019 1 di 3
		PAGINA:

CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI

Pasti pronto per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso I locali di distribuzione e consumo (refettori)

SCUOLA _____ DATA _____

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

AZIENDA FORNITRICE DEI PASTI _____

Menù

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

PERSONALE

Gli addetti sono dotati di divisa/abbigliamento dedicato	SI	NO
Gli addetti operano con ordine, organizzazione e cortesia	SI	NO
N. addetti.....		

ARRIVO E DISTRIBUZIONE PASTI

I tavoli sono apparecchiati e ordinati	SI	NO
Sono presenti stoviglie riutilizzabili	SI	NO
Le brocche per l'acqua sono provviste di coperchio	SI	NO
Sono presenti termometro e bilancia	SI	NO
Il pavimento del refettorio/disbrigo è pulito	SI	NO
I pasti sono pervenuti con puntualità (fra 30 minuti e 10 minuti dall'inizio del pasto)	SI	NO
I commensali sono arrivati in refettorio puntuali	SI	NO
Le diete speciali sono consegnate ai destinatari prima degli altri commensali	SI	NO
Le differenti portate sono distribuite con idoneo intervallo di tempo	SI	NO

(da verificare e compilare a fine visita per non interferire con le attività di distribuzione pasti)

DOCUMENTI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

I pasti sono pervenuti con puntualità (fra 30 minuti e 10 minuti dall'inizio del pasto)	SI	NO
Orario arrivo pasti.....		
Il documento di trasporto (D.D.T.) è visionabile	SI	NO
Doc. di trasporto n.....del..... Orario partenza pasti.....orario consegna.....(dati riportati nel DDT) n. pasti bambini.....n.pasti adulti.....(dati riportati nel DDT)		
Il documento di trasporto riporta orario di partenza e consegna pasti	SI	NO
Il numero utenti presenti corrisponde ai pasti ordinati/bolla consegna	SI	NO

MENU'		
E' stata rilevata la temperatura delle portate	SI	NO
La temperatura rilevata è registrata e consultabile su apposita scheda	SI	NO
Temperatura 1° piatto.....Temp. 2° piatto..... Temp. Contorno.....		
Temperatura 1° piatto.....Temp. 2° piatto..... Temp. Contorno		
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

VALUTAZIONE SENSORIALE DEL PASTO A CURA DELLA COMMISSIONE

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"/> Poco buono	<input type="checkbox"/> Non buono
Eventuale segnalazione	<input type="checkbox"/> Troppo cotto	<input type="checkbox"/> Poco cotto	<input type="checkbox"/> Gommoso

FRUTTA:			
	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Poco buona	<input type="checkbox"/> Non buona
Eventuale segnalazione	<input type="checkbox"/> Giusta maturazione	<input type="checkbox"/> Insufficiente maturazione	<input type="checkbox"/> Eccessiva maturazione
FRUTTA POMERIDIANA:			
	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Poco buona	<input type="checkbox"/> Non buona
Eventuale segnalazione	<input type="checkbox"/> Giusta maturazione	<input type="checkbox"/> Insufficiente maturazione	<input type="checkbox"/> Eccessiva maturazione

GRADIMENTO – CONSUMO

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

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