

| | | | |
|---|---|----------------------------------|------------------------------|
|  COMUNE DI GENOVA | VERBALE COMMISSIONE MENSA POLITICHE EDUCATIVE RISTORAZIONE | Codice Emissione Revisione | UCO.01.VR.01 05/2009 6 |
|---|---|----------------------------------|------------------------------|

CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI PRONTI VEICOLATI
 Pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori)

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA SCUOLA

.....

IL PRESENTE VERBALE DEVE RIMANERE A DISPOSIZIONE DEL PERSONALE DEGLI UFFICI DI COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLA RISTORAZIONE E POSIZIONATO IN LUOGO CONCORDATO CON LE COMMISSIONI MENSA.
IN CASO DI RILEVAZIONE DI NON CONFORMITA' IL VERBALE DEVE ESSERE CONSEGNAO CON URGENZA AGLI STESSI UFFICI



PER INFORMAZIONI:

UFFICIO DI COORDINAMENTO TERRITORIALE (UCT)

MUNICIPIO
 Via
 Tel
 Fax

NUMERO VERDE 800 446011

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

Centro di Ristorazione della scuola:
Indirizzo:

Azienda fornitrice pasti.....

Data della verifica:

Ora inizio verifica:

Ora fine verifica:

Genitori della commissione mensa
presenti alla verifica:

Firma

| | |
|-------|-------|
| | |
| | |
| | |
| | |

Insegnanti della commissione
mensa presenti alla verifica:

Firma

| | |
|-------|-------|
| | |
| | |

Eventuali altri presenti:

Firma

| | |
|-------|-------|
| | |
| | |

OSSERVAZIONI:

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

MENU' DEL GIORNO

Primo piatto:

Secondo piatto:

Contorno:

Frutta:

Merenda:

MENU

Corrispondenza del menu alle tabelle dietetiche **SI** **NO**

SE NO, PERCHE'?:

1 - PERSONALE

1.1 - Completezza dell'organico previsto da Capitolato **SI** **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2 - ARRIVO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

PREPARAZIONE DEI TAVOLI

2.1 - Apparecchiatura dei tavoli completa ed ordinata **SI** **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.2 - Adeguatezza delle stoviglie a perdere **SI** **NO**

SE NO, PERCHE'?:

SALA RISTORO

2.3 - Adeguatezza della sala ristoro in relazione al numero dei commensali

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.4 - Confortevolezza della sala ristoro **SI** **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.5 - Adeguato stato di pulizia dei locali, delle attrezzature e accessori

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

ORARI DI ARRIVO E DI CONSEGNA

2.6 - Puntualità dell'arrivo dei commensali nel centro di ristorazione

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.7 - Puntualità dell'arrivo dei pasti

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE

2.8 - Apertura del contenitore in corrispondenza dell'inizio della distribuzione

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.9 - Distribuzione delle diete speciali prima degli altri commensali

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

2.10 - Adeguato intervallo di tempo tra la somministrazione delle diverse portate

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

PROFESSIONALITA' DEGLI ADDETTI

2.11 - Capacità tecnico professionale, cortesia e disponibilità verso i commensali

Buono Sufficiente Insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:

3 - QUALITA' DEL PASTO

COMPOSIZIONE E QUANTITA'

3.1 - Conformità della temperatura delle portate

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

3.2 - Conformità della temperatura delle diete speciali

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

3.3 - Corrispondenza tra numero dei pasti consegnati e numero dei commensali

SI **NO**

SE NO, PERCHE'?:

3.4 - Corrispondenza delle diete al numero ed alle caratteristiche come da richiesta
SI NO

SE NO, PERCHE'?:

3.5 - Corrispondenza delle grammature del pasto
SI NO

SE NO, PERCHE'?:

3.6 - Conformità merceologica ed etichettatura dei componenti del pasto scorta
SI NO

SE NO, PERCHE'?:

CARATTERISTICHE SENSORIALI (indicare la preparazione)

3.7 - Appetibilità del primo piatto
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

3.8 - Appetibilità del secondo piatto
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

3.9 - Appetibilità del contorno
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

3.10 - Appetibilità del pane
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

3.11 - Appetibilità della frutta
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

3.12 - Appetibilità della merenda
..... buono sufficiente insufficiente

SE INSUFFICIENTE PERCHE'?:.....

CONSUMO DELLE PORTATE (indicare la preparazione)

| | | | | |
|--|------------------|---------------|----------------|---------------|
| 3.13 - Grado di consumo del primo piatto | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |
| 3.14 - grado di consumo del secondo piatto | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |
| 3.15 - grado di consumo del contorno | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |
| 3.16 - grado di consumo della frutta | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |
| 3.17 - grado di consumo della merenda | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |
| 3.18 - grado di consumo dieta speciale | completo >80% | medio >50% | scarso <50% | nullo <10% |