



DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI  
**VERBALE COMMISSIONE MENSA**  
**SCHEDA DI VERIFICA**

CODICE: MOD 13  
REVISIONE: 03  
MAGGIO 2026  
PAGINA: 1 di 5

Il presente verbale può essere utilizzato come traccia durante il sopralluogo.  
Tutti i dati dovranno essere trasmessi esclusivamente tramite apposito applicativo informatico.

**CENTRO DI RISTORAZIONE CON CUCINA INTERNA – 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 (cucina interna/centralizzata)**

SCUOLA \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

Il personale di cucina è dotato di divisa/abbigliamento dedicato
Il personale opera con ordine, organizzazione e cortesia
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 conservati in modo ordinato suddivise per tipologia	SI	NO

<b>ZONA COTTURA</b>		
Il pavimento, i piani di lavoro sono puliti e ordinati	SI	NO

<b>SALA RISTORO E DISTRIBUZIONE DEL PASTO</b>			
La sala ristoro è pulita e ordinata	SI	NO	
Le diete speciali sono distribuite ai destinatari prima degli altri commensali	SI	NO	
<b>Giudizio complessivo sul servizio</b>	<input type="checkbox"/> <b>Molto buono</b>	<input type="checkbox"/> <b>Buono</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sufficiente</b>

<b>MENU'</b>		
È 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** \_\_\_\_\_

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

<b>PERSONALE</b>			
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	
<b>Giudizio complessivo sul servizio</b>	<input type="checkbox"/> <b>Molto buono</b>	<input type="checkbox"/> <b>Buono</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sufficiente</b>

<b>RICEVIMENTO, CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE DERRATE/PASTI</b>		
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

<b>ZONA COTTURA CENTRO PRODUZIONE PASTI</b>		
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

<b>ADEGUATO STATO DI PULIZIA DELLE ZONE DI PREPARAZIONE INTERMEDIE</b>		
--	--	--



VALUTAZIONE SENSORIALE DEL PASTO A CURA DEI COMMISSARI

<b>PRIMO PIATTO:</b>			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Molto Buono	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Non buono
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	

<b>SECONDO PIATTO:</b>			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Molto Buono	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Non buono
Quantità Porzione	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non adeguata	

<b>CONTORNO:</b>			
Valutazione sensoriale:	<input type="checkbox"/> Molto Buono	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Non buono
Quantità Porzione	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Non adeguata	

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

<b>FRUTTA:</b>			
	<input type="checkbox"/> Molto Buona	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Non buona
Eventuale segnalazione:		.....	.....

<b>FRUTTA POMERIDIANA:</b>			
	<input type="checkbox"/> Molto Buona	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Non buona
Eventuale segnalazione		.....	.....

**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 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,00 alle ore 16 dal lunedì al giovedì e dalle ore 9,00 alle ore 13,00 il venerdì, al fine di consentirne il trattamento/gestione (vedi Regolamento Commissioni mensa)**

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*” – tali informazioni saranno utili per favorire la gestione della non conformità secondo procedura.

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

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

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

DATA.....

**IL VERBALE DOVRA' ESSERE INSERITO NELL'APPOSITO APPLICATIVO INFORMATICO ENTRO 3 GIORNI LAVORATIVI. ATTRAVERSO IL FASCICOLO DEL CITTADINO I GENITORI DELLA SCUOLA POTRANNO LEGGERE IL VERBALE.**