

	DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI	CODICE: MOD. 12
	<b>VERBALE COMMISSIONE MENSA SCHEDE DI VERIFICA</b>	REVISIONE: 03 MAGGIO 2026
		PAGINA: 1 di 3

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

<b><u>CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI</u></b>
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

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
--	----	----

<b>MENU'</b>		
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

<b>PRIMO PIATTO:</b>			
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	

<b>SECONDO PIATTO:</b>			
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	

<b>CONTORNO:</b>			
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	

<b>PANE:</b>			
	<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

<b>FRUTTA:</b>			
	<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

<b>FRUTTA POMERIDIANA:</b>			
	<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 9,00 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.