

 COMUNE DI GENOVA	<b>VERBALE COMMISSIONE MENSA</b>  <b>POLITICHE EDUCATIVE</b> <b>RISTORAZIONE</b>	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)

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