

**COMUNE DI VENEZIA**  
**Assessorato Pubblica Istruzione**  
**Refezioni Scolastiche**

**CONSULTA della SCUOLA**  
**Commissione Servizi**

**COMITATI MENSA**

## SCHEMA DI RILEVAZIONE

**COMMISSIONE MENSA**

**CIRCOLO:**

.....

**PLESSO:**

.....

**Data ispezione:** .....

**Centro Cottura:** .....

**Membri Commissione:**    1)    .....

   2)    .....

   3)    .....

**Orario inizio ispezione:**    .....

**Orario termine ispezione:** .....

**Firme:**

### ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEMA E L'EFFETTUAZIONE DELLE VISITE ISPETTIVE

- Tali visite dovranno essere effettuate senza preavviso e concordate tra i membri delle varie Commissioni del Plesso. Alla visita potranno partecipare al massimo tre componenti per volta, come concordato nel protocollo di intesa del 27.3.96.
  - Ciascuna Commissione di plesso interverrà ad ispezionare i locali di refezione nell'ambito del proprio Circolo durante la fase di distribuzione e consumazione dei pasti.
  - La scheda si compone in due sezioni: la prima relativa all'ispezione al Centro Cottura e la seconda all'ispezione nei refettori, in modo da venire utilizzata anche separatamente.
  - La scheda va compilata in ogni sua parte.
  - L'ispezione si deve limitare il più possibile ad osservazione visiva, va esclusa qualsiasi forma di commento con i presenti dei dati rilevati.
- 
- Il sondaggio deve essere condotto in modo che le identità degli intervistati rimangano sempre e comunque anonimi. Nelle caselle delle preferenze dovranno essere indicate tante x quanti sono gli intervistati che manifestano le medesime preferenze.
  - Le schede e le eventuali relazioni allegate, compilate e firmate, vanno consegnate o al Presidente di Circolo o al Direttore Didattico, che a loro volta le trasmettono all'Ufficio Refezioni scolastiche ed alla Consulta.

## 1 - ISPEZIONE AL CENTRO COTTURA

### 1.1 - CONSERVAZIONE DERRATE ALIMENTARI

	Buono	Sufficiente	Scadente
RILEVAZIONE VISIVA STATO DI CONSERVAZIONE	[ ]	[ ]	[ ]
LETTURA DATE SCADENZA SU CONFEZIONI	giorno .....	mese.....	anno .....
(indicare prodotto oggetto di segnalazione)	.....		
	.....		
RILEVAZIONE DI PRODOTTI PRIVI DI ETICHETTA ORIGINALE (come previsto dal Capitolato)	.....		
	.....		
	.....		
OSSERVAZIONI PARTICOLARI .....	.....		
.....	.....		
.....	.....		
CASSETTE DI VERDURA STOCCATE ALL'ESTERNO DEI LOCALI DI GESTIONE	SI [ ]	NO [ ]	
LE VERDURE E LA FRUTTA PRESENTANO TRACCE DI MARCESCENZA?	SI [ ]	NO [ ]	
LE CIPOLLE PRESENTANO GERMOGLI?	SI [ ]	NO [ ]	
LE PATATE PRESENTANO GERMOGLI?	SI [ ]	NO [ ]	
LE CONFEZIONI DI PACCHI E SCATOLAME SONO INTEGRE ED IN BUONO STATO?	SI [ ]	NO [ ]	

### 1.2 - CONDIZIONI DI PULIZIA GENERALE

	Buono	Sufficiente	Scadente
CONDIZIONI LOCALE MAGAZZINO	[ ]	[ ]	[ ]
CONDIZIONE LOCALI CUCINA	[ ]	[ ]	[ ]
PULIZIA UTENSILI	[ ]	[ ]	[ ]
MATERIALE PENTOLAME      Acciaio [ ]      Altro [ ] .....			
CONTENITORI DI DERRATE A CONTATTO CON IL PAVIMENTO DURANTE LA LAVORAZIONE	SI [ ]	NO [ ]	
CONTENITORI DI RIFIUTI: OSSERVAZIONI .....	.....		
.....	.....		
GLI SPOGLIATOI SONO FORNITI DI ARMADIETTI INDIVIDUALI LAVABILI, DISINFETTABILI A DOPPIO SCOMPARTO PER IL DEPOSITO RISPETTIVAMENTE DEGLI INDUMENTI PERSONALI E DI QUELLI USATI PER IL LAVORO?	SI [ ]	NO [ ]	

**1.3 - IL PERSONALE del Centro Cottura**

GLI ADDETTI DURANTE LE FASI DELLE LAVORAZIONI:

- INDOSSANO TUTE O SOPRAVVESTI PULITE?

(art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI [ ]

NO [ ]

- PORTANO IDONEI COPRICAPI CHE CONTENGANO

LA CAPIGLIATURA? (art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI [ ]

NO [ ]

- CURA DELLE MANI DEL PERSONALE: OSSERVAZIONI .....

.....

- BENCHÉ' NON OBBLIGATORIO, GLI ADDETTI INDOSSANO

MASCHERINE DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEGLI

ALIMENTI NEI CONTENITORI ATTI AL TRASPORTO?

SI [ ]

NO [ ]

**1.4 - MENU: PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE****MENU PREVISTO PER LA GIORNATA**

1° PIATTO .....

2° PIATTO .....

CONTORNO .....

FRUTTA .....

IN FASE DI PREPARAZIONE VIENE RISPETTATO

PERFETTAMENTE IL MENU PREVISTO

SI [ ]

NO [ ]

MOTIVAZIONE DI EVENTUALI SOSTITUZIONI .....

.....

ORARIO INIZIO PREPARAZIONE PASTI: .....

ORARIO TERMINE PREPARAZIONE PASTI: .....

ORARIO INIZIO DISTRIBUZIONE AI PLESSI: .....

LA DISTRIBUZIONE VIENE EFFETTUATA

CONTEMPORANEAMENTE PER TUTTI I PLESSI:

SI [ ]

NO [ ]

**2 - ISPEZIONE AL REFETTORIO**

DATA .....

PLESSO.....

MEMBRI COMMISSIONE: .....

.....

.....

**2.1 - IL PASTO**

ORARIO INIZIO PASTO.....

**MENU PREVISTO PER LA GIORNATA**

1° PIATTO .....

2° PIATTO .....

CONTORNO .....

FRUTTA .....

		<b>Buono</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Scadente</b>
VALUTAZIONE ASPETTO	1° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	2° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	CONTORNO	[ ]	[ ]	[ ]
	FRUTTA	[ ]	[ ]	[ ]
VALUTAZIONE TEMPERATURA	1° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	2° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	CONTORNO	[ ]	[ ]	[ ]
	FRUTTA	[ ]	[ ]	[ ]
VALUTAZIONE QUANTITA'	1° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	2° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	CONTORNO	[ ]	[ ]	[ ]
	FRUTTA	[ ]	[ ]	[ ]
VALUTAZIONE ASSAGGIO	1° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	2° PIATTO	[ ]	[ ]	[ ]
	CONTORNO	[ ]	[ ]	[ ]
	FRUTTA	[ ]	[ ]	[ ]

## 2.2 - DISTRIBUZIONE DEL PASTO

N. ADDETTI PRESENTI.....

GLI ADDETTI DURANTE LA FASI DI DISTRIBUZIONE:

- INDOSSANO TUTE O SOPRAVVESTI PULITE?

(art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI [ ]

NO [ ]

- PORTANO IDONEI COPRICAPI CHE CONTENGANO

LA CAPIGLIATURA? (art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI [ ]

NO [ ]

OSSERVAZIONI IN PARTICOLARE SULLE MODALITA' DI CONDIMENTO E PORZIONATURA:

.....

.....

.....

## 2.3 - IL SONDAGGIO

CAMPIONE DI DIECI BAMBINI DA SELEZIONARE CON IL SEGUENTE CRITERIO:

N. 3 DELLA CLASSE 5<sup>^</sup>

N. 2 DELLA CLASSE 4<sup>^</sup>

N. 2 DELLA CLASSE 3<sup>^</sup>

N. 2 DELLA CLASSE 2<sup>^</sup>

N. 1 DELLA CLASSE 1<sup>^</sup>

GRADIMENTO	BUONO	SUFFICIENTE	SCADENTE
1° PIATTO			
2° PIATTO			
CONTORNO			
FRUTTA			

### DOCENTI

CAMPIONE DI CINQUE DOCENTI CHE FRUISCONO DEL PASTO:

GRADIMENTO	BUONO	SUFFICIENTE	SCADENTE
1° PIATTO			
2° PIATTO			
CONTORNO			
FRUTTA			