Il menù del giorno è:
1° piatto RISO AL PARMIGGIANO 2° piatto COTOLETTA PESCE
Contorno/i INSALATA Frutta MELA
Dolce/dessert ..... Pane: ☒ bianco ☐ pane semintegrale ☐ pane integrale
Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? ☐ SI ☐ NO *
se NO, perché LA FRUTTA ERA MELA E' STATO SOMMINISTRATO SUCCO DI FRUTTA
Pietanza modificata .....
Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente ? ☐ SI ☒ NO *
Se SI, con quale modalità ? .....
Indicare il numero complessivo di utenti 114 e il numero di pasti preparati/forniti 114
Chi decide le porzioni ? ☒ addetti alla distribuzione ☐ alunni ☐ insegnanti ☐ altri .....
Composizione piatti ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente .....
Sono servite diete speciali/personalizzate? ☒ SI ☐ NO n° totale .....
Le diete personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili ? ☒ SI ☐ NO *
Il pane è servito ☐ confezionato in monoporzione ☐ affettato sfuso coperto ☒ affettato sfuso
Osservazioni .....

Personale addetto:
N° persone addette alla distribuzione 3
Igiene personale (*smalto, anelli, ecc.*) ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente * .....
Igiene abbigliamento (*camice e copricapo*) ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente * .....
Atteggiamento verso i bambini ☒ gentile/disponibile ☐ accettabile ☐ inaccettabile *
Osservazioni .....

Gradimento/valutazione degli scarti

1° PIATTO (o unico)	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
☒ accettato	☒ accettato	☐ accettato	☐ accettata	☐ accettata
☐ accettato in parte	☐ accettato in parte	☐ accettato in parte	☒ accettata in parte	☐ accettata in parte
☐ rifiutato in parte	☐ rifiutato in parte	☐ rifiutato in parte	☐ rifiutata in parte	☐ rifiutata in parte
☐ rifiutato	☐ rifiutato	☐ rifiutato	☐ rifiutata	☐ rifiutata

Legenda:
accettato: consumato anche parzialmente dal 75% e più dei bambini; **accettato in parte:** consumato anche parzialmente almeno dal 50% dei bambini; **rifiutato in parte:** consumato anche parzialmente da più del 25% dei bambini; **rifiutato:** consumato anche parzialmente da meno del 25% dei bambini

La frutta non consumata ☐ viene proposta a merenda ☐ viene riportata a casa ☐ altro .....
Osservazioni .....

Gestione non conformità
È stata compilata una "scheda di non conformità" ? ☐ SI ☒ NO
Le non conformità riscontrate in verifiche precedenti sono ☐ risolte ☐ parzialmente risolte ☐ non risolte
Osservazioni .....

Nome e cognome	Qualifica valutatori	Firma
SAMANTHA CRESCENZI	.....	.....
MIGNINI CATIA	.....	.....

NON E' STATO FATTO ALCUN RIPASSO

(*) : identifica non conformità / anomalie del servizio ristorazione da segnalare per le vie brevi.

SICURAMENTE NON ERANO 90 GR.

* SECONDO ME LA PORZIONE DELLA PLATESSA NON ERA ADEGUATA A BAMBINI DI SCUOLA ELEMENTARE

Allegato 1

COMUNE DI VILLA SANTA (*inserire denominazione del Comune*)

SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. al momento dell'ispezione nel centro cottura e/o nel refettorio)

Data sopralluogo: 28/10/2026 dalle ore 12.40 alle ore 13.20

ISC/plesso ..... *Via/piazza* .....

Tipo di scuola

□ Nido d'infanzia □ Scuola d'infanzia □ Sezione primavera ☒ Scuola Primaria □ Scuola Secondaria di 1° grado

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura - Dispensa

1) La pulizia degli ambienti è ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? ☒ SI ☒ NO *

Osservazioni .....
LA FRUTTA ERA LA MELA, INVECE E' STATO
DATO SUCCO DI FRUTTA IN CARTONE ARANCIA/ANANAS ROSSA
* PANE NORMALE

Refettorio

La pulizia dell'ambiente è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La pulizia degli arredi è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La rumorosità percepita è: □ soddisfacente □ accettabile ☒ fastidiosa
Affollamento percepito □ soddisfacente □ accettabile ☒ insoddisfacente
La temperatura percepita è: □ troppo calda □ soddisfacente □ troppo fredda
La disposizione dei tavoli: □ tavoli singoli per < 6 posti □ tavoli > 6 posti ☒ tavolate lunghe
Tavoli e sedie adeguati in altezza per la tipologia di utenza ☒ SI □ accettabile □ NO *
Stato di manutenzione tavoli e sedie ☒ buono □ accettabile □ insufficiente * .....
Uso di tovaglie: □ monouso compostabile ☒ monouso □ stoffa □ cerata □ non uso
Uso di bottiglie/caraffe per l'acqua: □ vetro ☒ plastica □ altro .....
Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa ☒ NO □ in parte ..... □ SI *
Osservazioni .....

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

Preparati dal centro cottura di CONTRADA S. MICHELE Orario arrivo dei pasti 12.40
Orario inizio distribuzione dei pasti 12.40 Orario fine distribuzione dei pasti 13.17
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? □ SI □ NO *
La pasta viene condita al momento? □ SI ☒ NO
La verdura cruda viene condita al momento? □ SI ☒ NO
La verdura cotta viene condita al momento ? □ SI □ NO
Osservazioni .....

Menù

Il menù corrisponde a quello della 26/30 OTTOBRE settimana del menù ☒ autunno/inverno □ primavera/estate
Il menù è esposto e ben visibile? □ SI □ NO *
Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili? □ SI □ NO *

C) Rilevazione della qualità organolettica

Denominazione pietanza valutata	**1° PIATTO** (Piatto unico: SI [ ] NO [ ]) RISO IN BIANCO	**2° PIATTO** (Piatto unico: SI [ ] NO [ ]) COTOLETTA DI PESCE	**+ CONTORNO COTTO**	**+ VERDURA CRUDA** INSALATA	**FRUTTA**
Quantità delle porzioni servite	☐ insufficienti ☒ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☒ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	☒ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☒ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo		☐ temperat. ambiente ☐ fredda
Cottura	☒ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa		
Valutazione sensoriale (se "sgradevole" indicarne di seguito il motivo)	☒ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☒ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☒ scondita ☐ non lavata ☐ salata ☐ insipida	☐ matura ☐ accettabile ☐ acerba ..... ☐ lavata ☐ non lavata

Nome e cognome valutatore: MIGNINI CATIA Qualifica COMM. MENSA Firma

Allegato 2

COMUNE DI ..... *(inserire denominazione del Comune)*

SCHEDA DI REGISTRAZIONE NON CONFORMITÀ MENSA SCOLASTICA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. nel caso di riscontro di non conformità gravi)

ISC/plesso ..... *Via/piazza* .....

Data ..... Ora .....

Alimento contestato .....

.....

Motivo della non conformità .....

.....

.....

.....

Corpo estraneo (descrizione) .....

.....

.....

Altre non conformità o anomalie rilevate (descrizione) .....

.....

.....

.....

Azione correttiva intrapresa:

- ☐ Comunicazione non conformità al Comune e alla Dirigenza scolastica
- ☐ Non consumo della portata/pasto
- ☐ Altro .....

.....

.....

I componenti/valutatori della C.M.

.....

.....

.....

Il menù del giorno è:
1° piatto RISOTTO AL PARMIGIANO 2° piatto COTOLETTA di PESCE
Contorno/i INSALATA Frutta MELA
Dolce/dessert ..... Pane: ☒ bianco ☐ pane semintegrale ☐ pane integrale
Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? ☐ SI ☒ NO *
se NO, perché IL PANE SERVITO È BIANCO MA DA MENU' DOVREBBE ESSERE INTEGRALE
Pietanza modificata .....
Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente ? ☐ SI ☒ NO *
Se SI, con quale modalità ? .....
Indicare il numero complessivo di utenti 60 e il numero di pasti preparati/forniti SI
Chi decide le porzioni ? ☒ addetti alla distribuzione ☐ alunni ☐ insegnanti ☐ altri .....
Composizione piatti ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente .....
Sono servite diete speciali/personalizzate? ☒ SI ☐ NO n° totale 1
Le diete personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili ? ☒ SI ☐ NO *
Il pane è servito ☐ confezionato in monoporzione ☐ affettato sfuso coperto ☒ affettato sfuso
Osservazioni .....

Personale addetto:
N° persone addette alla distribuzione 2
Igiene personale (*smalto, anelli, ecc.*) ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente * .....
Igiene abbigliamento (*camice e copricapo*) ☒ buona ☐ accettabile ☐ insufficiente * .....
Atteggiamento verso i bambini ☒ gentile/disponibile ☐ accettabile ☐ inaccettabile *
Osservazioni .....

Gradimento/valutazione degli scarti

1° PIATTO (o unico)	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
☒ accettato	☐ accettato	☐ accettato	☐ accettata	☒ accettata
☐ accettato in parte	☒ accettato in parte	☐ accettato in parte	☒ accettata in parte	☐ accettata in parte
☐ rifiutato in parte	☐ rifiutato in parte	☐ rifiutato in parte	☐ rifiutata in parte	☐ rifiutata in parte
☐ rifiutato	☐ rifiutato	☐ rifiutato	☐ rifiutata	☐ rifiutata

Legenda:
accettato: consumato anche parzialmente dal 75% e più dei bambini; **accettato in parte:** consumato anche parzialmente almeno dal 50% dei bambini; **rifiutato in parte:** consumato anche parzialmente da più del 25% dei bambini; **rifiutato:** consumato anche parzialmente da meno del 25% dei bambini

La frutta non consumata ☐ viene proposta a merenda ☐ viene riportata a casa ☒ altro GETTATA
Osservazioni .....

Gestione non conformità
È stata compilata una "scheda di non conformità" ? ☐ SI ☒ NO
Le non conformità riscontrate in verifiche precedenti sono ☐ risolte ☐ parzialmente risolte ☐ non risolte
Osservazioni .....

Nome e cognome	Qualifica valutatori	Firma
MIGNINI CATIA		

(*) : identifica non conformità / anomalie del servizio ristorazione da segnalare per le vie brevi.

Allegato 1

COMUNE DI ..... (*inserire denominazione del Comune*)

SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. al momento dell'ispezione nel centro cottura e/o nel refettorio)

Data sopralluogo: ..... dalle ore ..... alle ore .....

ISC/plesso ..... *Via/piazza* .....

Tipo di scuola

□ Nido d'infanzia ☒ Scuola d'infanzia □ Sezione primavera □ Scuola Primaria □ Scuola Secondaria di 1° grado

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura - Dispensa

1) La pulizia degli ambienti è ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? □ SI □ NO *

Osservazioni .....

Refettorio

La pulizia dell'ambiente è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La pulizia degli arredi è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri è: ☒ buona □ sufficiente □ scarsa *
La rumorosità percepita è: ☒ soddisfacente □ accettabile □ fastidiosa
Affollamento percepito ☒ soddisfacente □ accettabile □ insoddisfacente
La temperatura percepita è: □ troppo calda ☒ soddisfacente □ troppo fredda
La disposizione dei tavoli: □ tavoli singoli per < 6 posti □ tavoli > 6 posti ☒ tavolate lunghe
Tavoli e sedie adeguati in altezza per la tipologia di utenza ☒ SI □ accettabile □ NO *
Stato di manutenzione tavoli e sedie ☒ buono □ accettabile □ insufficiente * .....
Uso di tovaglie: ☒ monouso compostabile □ monouso □ stoffa □ cerata □ non uso
Uso di bottiglie/caraffe per l'acqua: □ vetro ☒ plastica □ altro .....
Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa ☒ NO □ in parte ..... □ SI *
Osservazioni .....

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

Preparati dal centro cottura di CDA SAN MICHELE Orario arrivo dei pasti 11:30
Orario inizio distribuzione dei pasti 12:00 Orario fine distribuzione dei pasti 12:50 (MEDIA)
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? ☒ SI □ NO *
La pasta viene condita al momento? ☒ SI □ NO
La verdura cruda viene condita al momento? ☒ SI ☒ NO
La verdura cotta viene condita al momento ? □ SI □ NO

Osservazioni .....

Menù

Il menù corrisponde a quello della 26-30 SETTEMBRE settimana del menù ☒ autunno/inverno □ primavera/estate
Il menù è esposto e ben visibile? ☒ SI □ NO *
Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili? □ SI ☒ NO *

C) Rilevazione della qualità organolettica

Denominazione pietanza valutata	**1° PIATTO** (Piatto unico: SI [ ] NO [ ])	**2° PIATTO** (Piatto unico: SI [ ] NO [ ])	**+ CONTORNO COTTO**	**+ VERDURA CRUDA**	**FRUTTA** ....
Quantità delle porzioni servite	☐ insufficienti ☒ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☒ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	☒ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo		☐ temperat. ambiente ☐ fredda
Cottura	☒ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa		
Valutazione sensoriale (se "sgradevole" indicarne di seguito il motivo)	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ molto cotta ☐ cruda ☐ salata ☐ insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole ☐ troppo condita ☐ scondita ☐ non lavata ☐ salata ☐ insipida	☐ matura ☐ accettabile ☐ acerba ..... ☐ lavata ☐ non lavata

Nome e cognome valutatore: ..... Qualifica ..... Firma .....

+CONDIMENTO nella PASTA ERISO

Allegato 2

COMUNE DI ..... *(inserire denominazione del Comune)*

SCHEDA DI REGISTRAZIONE NON CONFORMITÀ MENSA SCOLASTICA

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. nel caso di riscontro di non conformità gravi)

ISC/plesso ..... *Via/piazza* .....

Data ..... Ora .....

Alimento contestato .....

.....

Motivo della non conformità .....

.....

.....

.....

Corpo estraneo (descrizione) .....

.....

.....

Altre non conformità o anomalie rilevate (descrizione) .....

.....

.....

.....

Azione correttiva intrapresa:

- ☐ Comunicazione non conformità al Comune e alla Dirigenza scolastica
- ☐ Non consumo della portata/pasto
- ☐ Altro .....

.....

.....

I componenti/valutatori della C.M.

.....

.....

.....