



**Comune di
Lonato del Garda**
-
Area Servizi Culturali



**Supporto operativo
Per Commissione Mensa**

DATA: _____ Nome/i Valutatore/i: _____

Plesso scolastico visitato: _____

PREPARAZIONE PLESSO DI DISTRIBUZIONE

Tavoli apparecchiati con tovaglietta, tovagliolo a 2 veli, piatto piano, fondo, bicchiere, posate _____ sì _____ no

CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI, ATTIVITÀ NEL PLESSO

Contenitori termici con etichetta per indicazioni scuola e contenuto _____ sì _____ no

Consegna pasti pluriporzione _____

DIETE SPECIALI in MONORAZIONE identificati con ETICHETTA _____

DIETE SPECIALI - disponibilità di elenco con diete giornaliere e le sostituzioni rispetto al menù in vigore _____

Il pane consegnato giornalmente deve essere confezionato in contenitori che impediscano l'insudiciamento _____

Il pane DISTRIBUITO DOPO IL PRIMO PIATTO _____

Personale Azienda ristorazione:	Note
Somministrazione (verificare idoneità modalità operative, secondo sistema indicato in Capitolato)	
Pulizia locali e stoviglie (secondo piano di pulizia esposto)	
Ritiro e sanificazione contenitori termici → i contenitori gastronomici con i rispettivi contenitori isotermitici devono essere ritirati dai plessi lo stesso giorno	

GESTIONE TEMPERATURE

In fase di ricevimento: _____ sì _____ no

Piatti caldi → T° > 0 = a +65°C _____

Piatti freddi → T° < 0 uguale a +10°C _____

In fase di distribuzione: _____

Piatti caldi → T° > 0 = a +65°C _____

Piatti freddi → T° < 0 uguale a +10°C _____

Verificare la disponibilità di termometro sonda dell'Azienda di ristorazione


ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE OPERANTE

PLESSO	N° addette	N° utenti	rapporto addette/utenti
Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"			
Scuola dell'Infanzia "De Andrè"			
Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"			
Scuola Primaria "Don Milani"			

VESTIARIO PERSONALE

	sì	no
Indumenti di lavoro e calzature da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio		
Indumenti diversi facilmente riconoscibili per la distribuzione e le attività di lavaggio e pulizia		
presenza di cartellino con il nome e cognome		

IGIENE DEL PERSONALE

	sì	no
unghie corte e pulite (no unghie smaltate o ricostruite)		
capigliatura contenuta TOTALMENTE nel copricapo		
NO bracciali, orologi, anelli, orecchini		
Lavaggio delle mani o cambio di guanti (in generale: dopo l'uso dei servizi igienici, dopo essersi soffiati il naso, passando da manipolazione di cibi crudi a cotti, dopo ogni pausa lavoro, passando da attività sporca a pulita, dopo la eliminazione di rifiuti)		
Da evitare contatto diretto con alimenti → utilizzare dotazioni di servizio (cucchiai, spatole, pinze, coltelli etc) o guanti monouso		
Guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti (presenza di simbolo idoneità sulla confezione) 		

ORARI DI SERVIZIO

Plesso	Consegna	Distribuzione
Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"		
Scuola dell'Infanzia "De Andrè"		
Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"		
Scuola Primaria "Don Milani"		

MENÙ, GRAMMATURE E GRADIMENTO

MENU' DEL GIORNO:

PRIMO PIATTO	
SECONDO PIATTO	
CONTORNO	
FRUTTA	

Verificare corrispondenza con menù proposto dall'Azienda di ristorazione (generalmente esposto)

Se diverso da quanto proposto, verificare accordo con Committente o comunicazione di temporanea variazione

	sì	no

Verifica n° **porzioni**: *adeguato* *in esubero* *mancanti* *disponibile bis*

 primo piatto _____

 secondo piatto _____

 contorno _____

 frutta _____

Note:

Verifica **grammature** piatti distribuiti: *abbondante* *adeguata* *scarsa*

 primo piatto _____

 secondo piatto _____

 contorno _____

 frutta _____

Note:

Verifica **gradimento** piatti proposti *TA* *PA* *PR* *TR*

 primo piatto _____

 secondo piatto _____

 contorno _____

 frutta _____

Note:

GIUDIZIO COMPLESSIVO

--

Firma valutatore/i _____

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER LA COMMISSIONE MENSA

Rispettare le norme generali di igiene

Rispettare le indicazioni di sicurezza fornite dall'Azienda di ristorazione o dalla Direzione Scolastica ospitante

Utilizzare, per le attività di verifica, camice e cuffia che dovranno essere forniti dall'Azienda di ristorazione

Non muovere alcun rilievo al personale dipendente dell'Azienda di ristorazione

Evitare di intralciare la normale attività lavorativa nel plesso di distribuzione

Per la valutazione delle grammature:

- effettuare valutazione il più oggettiva possibile,
- ricordarsi di fare la tara prima di pesare ogni singolo piatto,
- pesare almeno 10 piatti per ogni pietanza (ottimale 12 porzioni),
- fare riferimento al Ricettario dell'Azienda di ristorazione per le grammature a crudo e la "Tabella di conversione" per la valutazione della grammatura a cotto

Per la verifica del gradimento:

- valutare % sul numero di bambini che hanno consumato più della metà della porzione;
- i valori di riferimento sono:
 - tra 75 e 100% → totalmente accettato (TA)
 - tra 50 e 74% → parzialmente accettato (PA)
 - tra 25 e 49% → parzialmente rifiutato (PR)
 - tra 0 e 24% → totalmente rifiutato (TR)