

COMUNE DI CUPRA MARITIMA (inserire denominazione del Comune)

SCHEMA 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: 03/03/2026 dalle ore 12 alle ore

ISC/plesso Ville Santi Via/piazza CONTRADA SANTI

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 C. DA S. MICHELE, 56 - CUPRA M. Orario arrivo dei pasti 12.40
 Orario inizio distribuzione dei pasti 12.55 Orario fine distribuzione dei pasti
- 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 1 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 *
 AL CENTRO COTTURA

Il menù del giorno è:

1° piatto PIZZE ROSSE, BIANCHE 2° piatto
Contorno/i SPINAC Frutta

Dolce/dessert Pane: bianco pane semintegrale pane integrale
Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? SI NO *

Pietanza modificata

Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente? SI NO *

Se SI, con quale modalità? E-MAIL

Indicare il numero complessivo di utenti 131 e il numero di pasti preparati/forniti 131

Chi decide le porzioni? addetti alla distribuzione alunni insegnanti altri

Composizione piatti buona accettabile insufficiente

Sono servite diete speciali/personalizzate? SI NO n° totale 5

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 5

Igiene personale (smalto, anelli, ecc.) buona accettabile insufficiente *

Igiene abbigliamento (camicia 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
<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettata	<input checked="" type="checkbox"/> accettata
<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutata	<input type="checkbox"/> 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 BUTATA

Osservazioni 1 BAMBINO A VOLTE LA PORTANO VIA PER MERENDA

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 <u>ROSALBA M. TERESA SAMANHA CRESCENZI ROSANNA DE VIRGILIO</u>	Qualifica valutatori <u>PREF. COCH. MENSA COCH. MENSA DOCENTE</u>	Firma <u>[Signature]</u>
--	--	-----------------------------

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

C) Rilevazione della qualità organolettica

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

Nome e cognome valutatore: R. TERESA POLI Qualifica: PRF Firma: [Signature]

NIKITA → RASO IN BIANCO
LEONARDO → PASTA ROSSA

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.

.....
.....
.....

SCHEMA 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: 1/03/2026 dalle ore 12,00 alle ore 13,15

ISC/plesso CUPRA M. Via/piazza ADRIATICA NORD

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

OGGI È STATO SOSTITUITI I FINOCCHI CON INSALATA

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 MONOLITE
Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa NO in parte SI *
Osservazioni PLASTICA LAVABILE (MONOLITE)

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

- Preparati dal centro cottura di C/DA S. MARCELLA (CUPRA M.) Orario arrivo dei pasti 12,00
Orario inizio distribuzione dei pasti 12,00 Orario fine distribuzione dei pasti 13,00
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

SE POSSIBILE L'INTRODUZIONE DI UN PRIMO PIATTO CON VONGOLE

Menù

- Il menù corrisponde a quello della 101 settimana del menù autunno/inverno primavera/estate
Il menù è esposto e ben visibile? SI NO * IN CUCINA
Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili? SI NO * NO*

Il menù del giorno è:

1° piatto PASTA IN SAUCE 2° piatto PESCE AL FORNO
Contorno/i INSALATA Frutta MELE
Dolce/dessert / Pane: bianco pane semintegrale pane integrale

Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? SI NO*
se NO, perché INSALATA A POSTO DEI FICOCCHI IN QUANTO

Pietanza modificata

Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente? SI NO*

Se SI, con quale modalità? M. SOLITO e COMUNICA VIA E-MAIL

Indicare il numero complessivo di utenti 71 e il numero di pasti preparati/forniti 71

Chi decide le porzioni? addetti alla distribuzione alunni insegnanti altri

Composizione piatti buona accettabile insufficiente

Sono servite diete speciali/personalizzate? SI NO n° totale 4

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
<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettata	<input checked="" type="checkbox"/> accettata
<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> accettata in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutata	<input type="checkbox"/> 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 FORNITA

Osservazioni

* SEZ. D 5 ANNI HANNO ACCETTATO IL SECONDO PIATTO GLI ALTRI MENO

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

* SEZ. B 5 ANNI HANNO ACCETTATO IL SECONDO PIATTO GLI ALTRI MENO

Nome e cognome IACONI ANZUA MIGNINI CATTIA M. TELESA ROYLI	Qualifica valutatori INSEGNANTE ESITITORE COM. MESSA PRES. LOVI. MESSA	Firma M. Telese
---	---	--------------------

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

C) Rilevazione della qualità organolettica

Denominazione pietanza valutata	1° PIATTO (piatto unico: SI () NO ()) PASTA AL PIANCO	2° PIATTO (piatto unico: SI () NO ()) PESCE AL FORNO	+ CONTORNO COTTO	+ VERDURA CRUDA INSALATA	FRUTTA MELE
Quantità delle porzioni servite	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	<input checked="" type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo		<input checked="" type="checkbox"/> temperat. ambiente <input type="checkbox"/> fredda
Cottura	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa		
Valutazione sensoriale (se "sgradevole" indicarne di seguito il motivo)	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> non lavata

Nome e cognome valutatore: **MARISA ROMILI**

Qualifica: **RES. COCH. VERSA**

Firma

MARISA ROMILI
Res. COCH. VERSA

MIGNINI CATIA

GENITORE

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.

.....
.....
.....

COMUNE DI CUPRA MARITIMA (inserire denominazione del Comune)

Allegato 1

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: 09/03/26 dalle ore 10,00 alle ore 12,00

ISC/plesso SEDE MENSA SCOUTS/STUT Via/piazza S. MICHELE C/O AZIENDA AGRICOLA

Tipo di scuola MILIE URE

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 ! DIBI: PER QUANTO RIGUARDA L'INFANZIA SONO STATI DIVISI IN DUE GRUPPI PER IL MOLTO RUMORE CHE VIENE PERCEPITO AL MOMENTO DEL PASTO. 2 CLASSI HANNO MANGIATO NELLA PROPRIA CLASSE, 2 CLASSI IN SALONE.

B) Servizio

Nelle scuole servite da pasti trasportati

- Preparati dal centro cottura di Orario arrivo dei pasti 11.53
Orario inizio distribuzione dei pasti 12.10 Orario fine distribuzione dei pasti 13.00 CIRCA (INFANZIA)
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? SI NO *
La pasta viene condita al momento? SI NO OGGI ERA PAVIATO E PASTINA
La verdura cruda viene condita al momento? SI NO
La verdura cotta viene condita al momento? SI NO
Osservazioni IL MENÙ DI OGGI COME PRIMO PREVEDEVA PAVIATO DI VERDURE E PASTINA E QUINDI NON È STATO POSSIBILE SÌ È POTUTO VERIFICARE QUANDO VIENE CONDITA LA PASTA. PASTA MENÙ SPECIALLY GIÀ CONDITA.

Menù

- Il menù corrisponde a quello della 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 ()) PASTO DI CARNE CON RASOIA DI SARDINE	2° PIATTO (piatto unico: SI () NO ()) MAGGIORATO COTTO	+ CONTORNO COTTO SILVA DI PAPA GIUNO	+ VERDURA CRUDA	FRUTTA NISA
Quantità delle porzioni servite	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	<input checked="" type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input checked="" type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo		<input checked="" type="checkbox"/> temperat. ambiente <input type="checkbox"/> fredda
Cottura	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa		
Valutazione sensoriale (se "sgradevole" indicarne di seguito il motivo)	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> non lavata

Nome e cognome valutatore: ASSANI REICCA

Qualifica ISTR DIRVO

Firma 

Il menù del giorno è:

1° piatto PASTA DI VERDURE CON PASTINA AL FORNO 2° piatto PROSCIUTTO COTTO
Contorno/i SPINACI AL PARMIGIANO Frutta MELA
Dolce/dessert NESSUNO Pane: bianco pane semintegrale pane integrale

Il menù del giorno corrisponde a quello esposto? SI NO *

se NO, perché MANCIA FORNITURA DI SPECIFICA PASTINA SOSTITUITA DA PASTINA DI SETOLA
Pietanza modificata PASTINA (DIETRO COMUNICAZIONE PRESENTIVA)

Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente? SI NO *

Se SI, con quale modalità? EMAIL

Indicare il numero complessivo di utenti e il numero di pasti preparati/forniti

Chi decide le porzioni? addetti alla distribuzione alunni insegnanti altri AST

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 PRIMO PIATTO MENO DI PRIMO PIATTO MENÙ SPECIALE (CEUACO) NON PERFETTAMENTE CALDA.

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
<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettata	<input checked="" type="checkbox"/> accettata
<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutata	<input type="checkbox"/> 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
.....
.....
.....

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

COMUNE DI CUPRA MARITTIMA (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 CUPRA MARITTIMA/RIPA Via/piazza

Data 9/3/2026 Ora 11,30

Alimento contestato PASTO di VERDURA con PASTINA di FARRO

Motivo della non conformità PERVENUTA E-MAIL DELLA DITTA RISPETTO ALLA MODIFICA DEL MENU PER MOTIVI DI MANCATO APPROVV. PASTINA di FARRO -

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 porzione/pasto
- Altro

I componenti/valutatori della C.M.