

Check list controllo cucine/centro pasti per Commissioni Mensa Comune di Ferrara

✓ **Data:** _____ **Nome e cognome del compilatore:** _____

Cucina della scuola: _____

Centro pasti catering

✓ **Pulizia di locali/attrezzature/stoviglie:**

Insufficiente sufficiente buona ottima

Specificare quanto rilevato in caso di pulizia giudicata

insufficiente: _____

✓ **L'abbigliamento del personale è corretto?** (presenza di copricapo con capelli completamente raccolti, camice in ordine, scarpe da lavoro indossate)

SI NO _____

✓ **Il menù del giorno è stato rispettato?** SI NO

Se NO scrivere la motivazione: _____

✓ **Le diete speciali sanitarie sono state confezionate in modo separato rispetto agli altri pasti?** (primi, secondi e contorni in monoporzione con nome dei destinatari)

SI NO

✓ **La dispensa/magazzino è ordinata/o?** SI NO

Se NO scrivere la motivazione: _____

✓ **Viene correttamente effettuata la raccolta differenziata dei rifiuti?** SI NO

✓ **I pasti pronti preparati sui carrelli (o inseriti nei contenitori termici nel caso del centro pasti) sono adeguatamente coperti/protetti da eventuali contaminazioni durante il trasporto?** SI NO

Se NO scrivere la motivazione: _____

Per le cucine interne alle scuole, gli aspetti di seguito riportati devono essere valutati con la collaborazione del personale di cucina, una volta che questo ha terminato la fase di preparazione dei pasti (carrelli portati nelle sezioni); è possibile chiedere di visionare quanto segue, sempre senza toccare nulla:

- ✓ **I cibi deperibili sono correttamente conservati in frigorifero/freezer/cella?**
 SI NO
- ✓ **Le temperature di frigoriferi, freezer, celle (centro pasti) vengono controllate giornalmente dal personale?** SI NO
- ✓ **Le date di scadenza dei prodotti sono regolari? (è possibile visionare due massimo 3 referenze per questioni di tempo)** SI NO
- ✓ **Vengono conservate le etichette degli alimenti utilizzati nella giornata e/o registrati i dati per la rintracciabilità?** SI NO

Eventuali

osservazioni: _____

Firma del compilatore: _____

Firma del cuoco/a o Responsabile centro cottura _____

Inviare via fax o e mail all'Ufficio Refezione Scolastica:

Fax: 0532 418145

E mail: m.antonellini@edu.comune.fe.it