COMUNE DI MONZA
Servizio Ristorazione scolastica

SCHEDA DI CONTROLLO DEL LOCALE CUCINA

Data .....
Scuola .....
Via .....
Sopralluogo effettuato dal Commissario mensa Sig. .....

AMBIENTI - ARREDI - UTENSILI

Condizioni :

1) Locali	☐ buone	☐ sufficienti	☐ scadenti
2) Arredi	☐ buone	☐ sufficienti	☐ scadenti
3) Attrezzature ed utensili	☐ buone	☐ sufficienti	☐ scadenti

Note:.....
.....
.....
.....

PERSONALE

1) N° addetti presenti: .....

2) Indumenti di lavoro : ☐ si ☐ no

3) Copricapo : ☐ si ☐ no

Altro: .....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ALIMENTI

Gli alimenti presenti sono conformi al Capitolato ed al menù del giorno? ☐ si ☐ no

In caso di risposta negativa, indicare di quali alimenti si tratta :

.....

.....

.....

.....

1) Sono presenti alimenti scaduti : ☐ si ☐ no

In caso di risposta affermativa, indicare di quali alimenti si tratta e la relativa data di scadenza :

.....

.....

2) Sono presenti scatolette arrugginite, ammaccate e con rigonfiamenti : ☐ si ☐ no

.....

3) La frutta viene lavata prima della distribuzione : ☐ si ☐ no

SURGELATI

Lo scongelamento viene effettuato :

☐ a temperatura ambiente
☐ in frigorifero
☐ in acqua corrente
altro : .....

FRIGORIFERI O CELLE

Tutti gli alimenti sono protetti da pellicola o posti in contenitori chiusi : ☐ si ☐ no
Sono presenti uova sfuse a contatto con alimenti crudi o cotti : ☐ si ☐ no

OSSERVAZIONI : .....
.....
.....
.....

Firma

.....