

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO**  
**(ad uso della Commissione Mensa)**

SCUOLA DE FILIPPO

CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI

Data sopralluogo: 11/02/2020

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**1. Centro Cottura**

a) La pulizia di ambiente e arredi è

- buona
- sufficiente
- insufficiente

b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel menù in vigore?

- Sì
- No

Se No indicare variazione.....  
.....

c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato?

- Sì
- No

Se Non adeguato segnalare motivazioni.....  
.....

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

**2) Refettorio**

a) La pulizia di ambiente ed arredi è

- buona
- sufficiente
- insufficiente

b) i tavoli sono apparecchiati correttamente

- Sì
- No

d) i contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni

- Sì
- No

d) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici)

- Sì
- No

e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- Sì
- No

Se no indicare variazione.....  
.....

Note: SI CONSIGLIA PULIZIA VETRI  
.....  
.....

**4) Locale di Rigoverno**

a) La pulizia di ambiente e arredi è

- buona
- sufficiente
- insufficiente

b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni

- Si
- No

c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici)

- Si
- No

d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- Si
- No

Se Non adeguato segnalare motivazioni.....  
.....

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

**B) SERVIZIO**

**1. Menù**

Il menù del giorno è:

1° RISOTTO CON PISELLI  
2° TONNO  
Contorno CAROTE BABY Frutta/Dessert BUDINO CIOCCOLATO  
Merenda.....

a) il menù è esposto all'interno dei locali scolastici?

- Si
- No

b) Il menù del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici?

- Si
- No

Se no indicare variazione.....  
.....

a) Errore consegna?

- Si
- No

Se SI indicare motivazione (variazioni pietanze, ritardo consegna, mancata consegna ecc.).....  
.....

d) indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete) 177 + 12 INSEGNANTI

e) indicare il numero complessivo delle diete 30

**Note :**

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

**2. Distribuzione pasto**

a) Orario scodellamento: 12,30

b) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi

Si

No

Se No

segnalare.....

.....  
.....

c) indicare il numero di persone addette alla distribuzione..... 4

d) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è

Corretto

Non corretto

Se Non corretto segnalare motivazioni: .....

.....  
.....

**Note:**

.....  
.....

**3. Valutazione sensoriale e personale del pasto**

a) Temperatura del cibo

1^ piatto

caldo

tiepido

freddo

2^ piatto

caldo

tiepido

freddo

Contorno

caldo

tiepido

freddo

b) Cottura del cibo

1^ piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

2^ piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

Contorno

adeguata

eccessiva

scarsa

c) quantità porzione servita

1^ piatto

adeguata

abbondante

insufficiente

2^ piatto

adeguata

abbondante

insufficiente

Contorno

adeguata

abbondante

insufficiente

- d) sapore
- |           |   |                                      |  |
|-----------|---|--------------------------------------|--|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| Contorno  | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |

- e) giudizio globale
- buono
- accettabile
- non accettabile

Note:.....

.....

.....

#### 4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

- a) Temperatura del cibo
- |           |                                |                                  |                                 |
|-----------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1^ piatto | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| 2^ piatto | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| Contorno  | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |

- b) Cottura del cibo
- |           |                                   |                                    |                                 |
|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1^ piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| 2^ piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| Contorno  | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |

- c) quantità porzione servita
- |           |  |                                     |  |
|-----------|--|-------------------------------------|--|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> insufficiente |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> insufficiente |
| Contorno  | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> insufficiente |

- d) sapore
- |           |                                    |                                      |  |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1^ piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| 2^ piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| Contorno  | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |

- e) giudizio globale
- buono
- accettabile
- non accettabile

Note (specificare Tipologia/categoria dieta) .....

.....

.....

#### 5. Valutazione Specifica

- a) pane è di tipo

- integrale
- con farina 00
  
- b) pane è
  - buono
  - accettabile
  - non accettabile
  
- c) frutta/dessert
  - buono
  - accettabile
  - non accettabile

Note: VERIFICATE SCADENZE BUDINI TUTTI 13/3/2020

.....

.....

**C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:**

Per ciascun alimento si calcola l'indice di gradibilità, verificando quanti bambini gradiscono il piatto in base ai residui a fine pasto.

- ✓ Piatto gradito: residui scarsi (sino al 24% dei bambini)
- ✓ Piatto parzialmente gradito: nella media (tra il 25% al 49% dei bambini)
- ✓ Piatto rifiutato: residui eccessivi (più del 50% dei bambini)

|                |  |   |                                    |
|----------------|--|---|------------------------------------|
| Primo piatto   | <input type="checkbox"/> scarsi            | <input checked="" type="checkbox"/> nella media | <input type="checkbox"/> eccessivi |
| Secondo piatto | <input checked="" type="checkbox"/> scarsi | <input type="checkbox"/> nella media            | <input type="checkbox"/> eccessivi |
| Contorno       | <input checked="" type="checkbox"/> scarsi | <input type="checkbox"/> nella media            | <input type="checkbox"/> eccessivi |
| Pane           | <input type="checkbox"/> scarsi            | <input checked="" type="checkbox"/> nella media | <input type="checkbox"/> eccessivi |
| Frutta/Dessert | <input checked="" type="checkbox"/> scarsi | <input type="checkbox"/> nella media            | <input type="checkbox"/> eccessivi |

**D) CORPO ESTRANEO:**

.....

.....

.....

.....

È stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei?

- Sì
- No

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA:

FRANCESCA IMPROTA