

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

SCUOLA DE FILIPPO
Data sopralluogo: 30/10/2018

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Refettorio

a) La pulizia di ambiente ed arredi è

- buona
- sufficiente
- insufficiente

b) i tavoli sono apparecchiati correttamente

- Si
- No

c) i contenitori del pasto sono puliti e in buoni condizioni

- Si
- No

d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- Si
- No

Se no indicare variazione.....

Note:.....

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è: MENU- DI HALLOWEEN

1° RISOTTO ALLA ZUCCA

2° TORTA DELLA STREGA (TAVOLINO DI LENTICCHIE)

Contorno PIZZA DI FANTASMA (PASTA SILK) Frutta/Dessert. DOLCINO OSCHERZETO

Merenda.....

a) Il menù del giorno corrisponde a quello previsto?

- Si
- No

Se no indicare variazione/mancata consegna

AL POSTO DEL TORTINO
DI LENTICCHIE ROSSE CERA LA FARINATA DI LEGUMI

d) indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete) 228 + 12

2. Meritizzazione pasto

- a) Orario arrivo pasti presso il cliente: 12.20
- b) Orario svedellamento: 12.36

Segnalare eventuali disservizi

a) indicare il numero di persone addette alla distribuzione: 4

b) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è:

- Corretto
- Non corretto

Se Non corretto segnalare motivazioni:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

a) Temperatura del cibo

- | | | |
|----------------------|--|---------------------------------------|
| 1° piatto <u>73°</u> | <input checked="" type="checkbox"/> corretta | <input type="checkbox"/> non corretta |
| 2° piatto <u>64°</u> | <input checked="" type="checkbox"/> corretta | <input type="checkbox"/> non corretta |
| Contorno <u>74/2</u> | <input checked="" type="checkbox"/> corretta | <input type="checkbox"/> non corretta |

b) Cottura del cibo

- | | | | |
|-----------|--|------------------------------------|---------------------------------|
| 1° piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| 2° piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| Contorno | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |
| 2° piatto | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |
| Contorno | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |

gusto
 aroma

- accettabile
- non gradevole

- frutta/dessert
- buono
- accettabile
- non gradevole

Note:

.....

.....

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

- a) Cottura del cibo
- | | | | |
|-----------|--|------------------------------------|---------------------------------|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| Contorno | <input checked="" type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
-
- b) 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 |
-
- c) sapore
- | | | | |
|-----------|---|--------------------------------------|--|
| 1^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |
| 2^ piatto | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |
| Contorno | <input checked="" type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non gradevole |

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

Residui in mensa

- ✓ Piatto gradito: residui scarsi
- ✓ Piatto parzialmente gradito: residui nella media
- ✓ 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 type="checkbox"/> scarsi	<input checked="" type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Contorno	<input type="checkbox"/> scarsi	<input checked="" 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 type="checkbox"/> scarsi	<input checked="" type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA:
MARCO CARMEA