

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

SCUOLA DE FILIPPO

CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI

Data sopralluogo: 23.3.2022

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. Centro Cottura

a) La pulizia di ambiente e arredi è

- Xbuona
- sufficiente
- insufficiente

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

- XSi
- No

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

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

- XSi
- No

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

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

2) Refettorio

a) La pulizia di ambiente ed arredi è

- Xbuona
- sufficiente
- insufficiente

b) i tavoli sono apparecchiati correttamente

- XSi
- No

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

- XSi
- No

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

- XSi
- No

e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- XSi
- No

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

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

4) Locale di Rigoverno

- a) La pulizia di ambiente e arredi è
 - Xbuona
 - sufficiente
 - insufficiente
- b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni
 - XSi
 - No
- c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici)
 - XSi
 - No
- d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?
 - XSi
 - No

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

Note:MI HANNO CONSEGNATO IL CAMICE E LA CUFFIA.....
.....
.....

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:

1° FARFALLE AL RAGU'.....

2° FRITTATA DI VERDURE

Contorno... INSALATA CON MAIS.....Frutta/Dessert.....BANANA.....

Merenda.....

- a) il menù è esposto all'interno dei locali scolastici?
 - XSi
 - No
- b) Il menù del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici?
 - XSi
 - 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) 183 + 12 INSEGNANTI

e) indicare il numero complessivo delle diete 21 DIETE SPECIALI + 4 IN BIANCO

Note :

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

2. Distribuzione pasto

a) Orario scodellamento: 12.15

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

XSi

No

Se **No**

segnalare.....

.....
.....

c) indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....5.....

d) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è

XCorretto

Non corretto

Se **Non corretto** segnalare motivazioni:

.....

Note:

.....

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

a) Temperatura del cibo

1^ piatto Xcaldo tiepido freddo

2^ piatto X caldo tiepido freddo

Contorno caldo tiepido Xfreddo

b) Cottura del cibo

1^ piatto Xadeguata eccessiva scarsa

2^ piatto Xadeguata eccessiva scarsa

Contorno Xadeguata eccessiva scarsa

c) quantità porzione servita

1^ piatto adeguata Xabbondante insufficiente

2^ piatto Xadeguata abbondante insufficiente

Contorno Xadeguata abbondante insufficiente

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

- e) giudizio globale
- Xbuono
- accettabile
- non accettabile

Note:.....

.....

.....

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

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

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

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

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

- e) giudizio globale
- Xbuono
- accettabile
- non accettabile

Note (specificare Tipologia/categoria dieta)

.....

.....

5. Valutazione Specifica

- a) pane è di tipo

- integrale
- Xcon farina 00

- b) pane è
 - Xbuono
 - accettabile
 - non accettabile

- c) frutta/dessert
 - Xbuono
 - accettabile
 - non accettabile

Note:

.....

.....

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 type="checkbox"/> Xnella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Secondo piatto	<input type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> Xnella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Contorno	<input type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> Xnella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Pane	<input type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> Xnella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Frutta/Dessert	<input type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> Xnella media	<input type="checkbox"/> eccessivi

D) CORPO ESTRANEO:

.....

.....

.....

.....

È stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei?

- Sì
- No

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA: __

A
R
G
H
E
R
I
T
A

