

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

**SCUOLA** DE FILIPPO

**CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI**

Data sopralluogo: 4/02/2020

**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 buoni 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:**.....  
.....  
.....

#### 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

- Sì  
 No

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

- Sì  
 No

d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

- Sì  
 No

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

**Note:**.....  
.....  
.....

### B) SERVIZIO

#### 1. Menù

Il menù del giorno è:

1° PASTA AL POMODORO E BASILICO

2° LONZA ALLA MEDITERRANEA

Contorno..... ERBETTE..... Frutta/Dessert..... BUDINO CUCULATO

Merenda.....  
.....

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

- Sì  
 No

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

- Sì  
 No

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

a) Errore consegna?

- Sì  
 No

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

d) indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete) 131 + 12 insegnanti

e) indicare il numero complessivo delle diete 36

**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	<input checked="" type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
2^ piatto	<input checked="" type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo

b) Cottura del cibo

1^ piatto	<input type="checkbox"/> adeguata	<input checked="" 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 type="checkbox"/> gradevole	<input checked="" 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:**

LA PASTA ERA UN PO' SCOTTA ED IL SUGO RISULTA  
TROPPO LIQUIDO

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

a) Temperatura del cibo

1^ piatto	<input checked="" 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, TUTI 2/3/2020  
.....  
.....

**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 type="checkbox"/> scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input checked="" 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