

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

SCUOLA DEFILIPPO

CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI

Data sopralluogo: 24/1/2020

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

- 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° PASTA FAGIOLI
 2° BASTONANI DI PESCE
 Contorno ERBETE A L'OLIO Frutta/Dessert MELA
 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) 209 + 12

e) indicare il numero complessivo delle diete 10

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 gradevole accettabile non accettabile
2^ piatto gradevole accettabile non accettabile
Contorno gradevole accettabile non accettabile

e) giudizio globale

buono
 accettabile
 non accettabile

Note: LE ERBETTE AVEVANO POCO SALE
.....
.....

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

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 | <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:

.....

.....

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 checked="" 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 type="checkbox"/> scarsi	<input checked="" 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