

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

SCUOLA PRIMARIA ALESSANDRINI

CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI

Data sopralluogo: 26/3/22

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°. RISOTTO AVE ERBE.....

2°. POLLO A FORMO.....

Contorno PATATE AL FORNO.....Frutta/Dessert.. MELA.....

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).....

e) indicare il numero complessivo delle diete.....

Note :

2. Distribuzione pasto

a) Orario scodellamento: 12-12,15 - 13,00-13,15

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

Si

No

Se **No** segnalare.....

c) indicare il numero di persone addette alla distribuzione 2.....

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 type="checkbox"/> gradevole | <input checked="" type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| Contorno | <input type="checkbox"/> gradevole | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| 2^ piatto | <input type="checkbox"/> caldo | <input checked="" type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| Contorno | <input type="checkbox"/> caldo | <input checked="" type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |

- 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 accettabile |
| 2^ piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input checked="" 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 (specificare Tipologia/categoria dieta)

.....

.....

5. Valutazione Specifica