

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

SCUOLA ALESSANDRINI PRIMARIA

CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI

Data sopralluogo: 16/01/23

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 PESTO.....

2° CRESCENZA.....

Contorno CAROTE.....Frutta/Dessert MANDARINI

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.) MANCAVANO 12 CRESCENTE E LA CLASSE IVA RECEVUTO IL
SECONDA AVE 13,20

d) indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete) _____

e) indicare il numero complessivo delle diete _____

Note:

2. Distribuzione pasto

a) Orario scodellamento: 12.30 - 12.45

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^a piatto

caldo

tiepido

freddo

2^a piatto

caldo

tiepido

freddo

Contorno

caldo

tiepido

freddo

b) Cottura del cibo

1^a piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

2^a piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

Contorno

adeguata

eccessiva

scarsa

c) quantità porzione servita

1^a piatto

adeguata

abbondante

insufficiente

2^a piatto

adeguata

abbondante

insufficiente

Contorno

adeguata

abbondante

insufficiente

- d) sapore
- | | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-----------|--------------------------|-------------|--------------------------|-----------------|
| 1 ^a piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | gradevole | <input type="checkbox"/> | accettabile | <input type="checkbox"/> | non accettabile |
| 2 ^a 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:.....

.....

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

- a) Temperatura del cibo
- | | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-------|--------------------------|---------|--------------------------|--------|
| 1 ^a piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | caldo | <input type="checkbox"/> | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo |
| 2 ^a 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 ^a piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | eccessiva | <input type="checkbox"/> | scarsa |
| 2 ^a 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 ^a piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | adeguata | <input type="checkbox"/> | abbondante | <input type="checkbox"/> | insufficiente |
| 2 ^a 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 ^a piatto | <input checked="" type="checkbox"/> | gradevole | <input type="checkbox"/> | accettabile | <input type="checkbox"/> | non accettabile |
| 2 ^a 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 (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 checked="" type="checkbox"/> scarsi	<input 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 checked="" type="checkbox"/> scarsi	<input 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: DANIELA MATAPRETE