

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

**SCUOLA** \_\_\_\_\_PRIMARIA GEMELLI\_\_\_\_\_

**CENTRO COTTURA DI LOCATE TRULZI**

Data sopralluogo: \_\_\_\_\_28-10-2021\_\_\_\_\_

**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° ...POENTA.....

2° ...RAGU' DI CARNE .....

Contorno.....PISELLI.....Frutta/Dessert...MOUSSE DI FRUTTA....

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) \_\_\_\_\_ 89 \_\_\_\_\_

e) indicare il numero complessivo delle diete \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

**Note :**

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

**2. Distribuzione pasto**

a) Orario scodellamento: \_\_\_\_\_ 12.00-12.45 \_\_\_\_\_

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

No

Se **No** segnalare...POLENTA 72 °C, RAGU' 74 °C, PISELLI 80°C

.....  
.....

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

d) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è  
X Corretto

Non corretto

Se **Non corretto** segnalare motivazioni: .....

.....  
.....

**Note:** .....

.....  
.....

**3. Valutazione sensoriale e personale del pasto**

a) Temperatura del cibo

1^ piatto	Xcaldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
2^ piatto	Xcaldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
Contorno	Xcaldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo

b) Cottura del cibo

1^ piatto	Xadeguata	<input type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa
2^ piatto	Xadeguata	<input type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa
Contorno	Xadeguata	<input type="checkbox"/> eccessiva	<input type="checkbox"/> scarsa

c) quantità porzione servita

1^ piatto	Xadeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente
2^ piatto	Xadeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente
Contorno	Xadeguata	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> insufficiente

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

- e) giudizio globale  
 X buono  
 accettabile  
 non accettabile

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

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

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

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

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

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

- e) giudizio globale  
 X buono  
 accettabile  
 non accettabile

**Note (specificare Tipologia/categoria dieta)** .....  
 .....  
 .....

**5. Valutazione Specifica**

- a) pane è di tipo  
 integrale

X con farina 00

- b) pane è  
X buono  
 accettabile  
 non accettabile
- c) frutta/dessert  
X 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	X nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Secondo piatto	<input type="checkbox"/> scarsi	X nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Contorno	<input type="checkbox"/> scarsi	nella media	X eccessivi
Pane	X scarsi	<input type="checkbox"/> nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi
Frutta/Dessert	<input type="checkbox"/> scarsi	X nella media	<input type="checkbox"/> eccessivi

**D) CORPO ESTRANEO:**

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

È stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei?

- Sì  
 No

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA:  
MARGHERITA MAZZUOCOLO