

Schede di valutazione

Data 21/02/2019

Tipo di Scuola:     infanzia  
                           primaria  
                           secondaria di 1° grado



Orario di arrivo: 12:15

N. di addetti presenti 54

**Componenti Commissione mensa presenti:**

Nominativo

Qualifica

SIMONA CATERINI

ISPETTORE COMMISS. MENSA

ETTORE IVELE

ISPETTORE COMMISS. MENSA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**A – AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/dispensa**

**1) la pulizia di ambienti e arredi è:**

ambienti:  buona    ( ) mediocre    ( ) sufficiente    ( ) scarsa  
arredi:  buona    ( ) mediocre    ( ) sufficiente    ( ) scarsa

**2) le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore:**

sì    ( ) no

**3) La modalità di stoccaggio/conservazione degli alimenti è:**

adeguata    ( ) non adeguata

**4) La scadenza degli alimenti è eseguita correttamente:**

sì    ( ) no

**5) le attrezzature e i macchinari sono in stato di manutenzione:**

buona    ( ) sufficiente    ( ) inadeguata

**6) La raccolta dei rifiuti viene effettuata in maniera differenziata:**

sì    ( ) no



## Distribuzione pasto

1) **Tempo medio dall'arrivo nel refettorio del carrello, alla distribuzione del cibo:**

10 min.            ( ) 10-20 min.            ( ) 20 min            ( ) piu' di 20 min.

2) **Durata della distribuzione del 1° piatto:**

10 min.            ( ) 10-20 min.            ( ) 20 min            ( ) piu' di 20 min.

3) **Durata della distribuzione del 2° piatto:**

10 min.            ( ) 10-20 min.            ( ) 20 min            ( ) piu' di 20 min.

4) **Durata complessiva del pasto:**

30 min.            ( ) 30-60 min.            ( ) piu' di 60 min.

5) **Numero di addetti alla distribuzione** ..... <sup>3</sup> .....

6) **Utilizzo del vestiario:**

adeguato            ( ) non adeguato

7) **Rapporto con l'utenza:**

paziente e disponibile            ( ) scarsamente paziente e disponibile

Note:

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

PASTA E PISELLI  
ROUSTE DI CARNE  
INSALATA

c) **C - VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO (\*)**

1) **Temperatura del cibo:**

1° piatto:  caldo      ( ) tiepido      ( ) freddo  
2° piatto:  caldo      ( ) tiepido      ( ) freddo  
contorno: ( ) caldo      ( ) tiepido       freddo      *insalate*

2) **Cottura del cibo:**

1° piatto:  adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva  
2° piatto:  adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva  
contorno: ( ) adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva

3) **Quantità porzioni servite:**

conformi alle tabelle dietetiche  
( ) non conformi alle tabelle dietetiche

4) **Condimento pietanze:**

1° piatto:  adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva  
2° piatto:  adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva  
contorno:  adeguata      ( ) scarsa      ( ) eccessiva

5) **Sapore:**

1° piatto: ( ) buono       accettabile      ( ) non accettabile  
2° piatto:  buono      ( ) accettabile      ( ) non accettabile  
contorno:  buono      ( ) accettabile      ( ) non accettabile

Valutazione globale del pasto:

	Quantità	Appetibilità	Scarto	Altro
1° piatto	BUONO	BUONO	MEDIO/BASSO	
2° piatto	BUONO	BUONO	<del>SCARSO</del> BASSO	
contorno	BUONO	BUONO	ECESSIVO	
pane	BUONO	BUONO	BASSO	
Frutta / dolce	BUONO	BUONO	BASSO	

(\*) A titolo di maggiore esemplificazione si può riportare il menu previsto nel giorno del controllo.

### Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione: DOPO LA DISTRIBUZIONE DEL
- 2) La qualità del pane è: GIUSTA
- 3) la qualità della frutta è: GIUSTA
- 4) la qualità del dolce è: /
- 5) l'acqua distribuita è: GIUSTA
- 6) le stoviglie utilizzate per il pasto sono: ADEGUATE
- 7) Altro .....

(\* ) A titolo di maggiore esemplificazione si può riportare il menu previsto nel giorno del controllo.

### SCHEDA DI SINTESI

Valutazione globale del controllo effettuato  
in data 21/02/2019

A	Aspetti qualitativi	<u>BUONO</u>
B	Aspetti quantitativi	<u>BUONO</u>
C	Aspetti organizzativi	<u>BUONO</u>
D	Valutazioni gradimento menu	<u>BUONO</u>

Note e proposte SI CONSIGLIA LA CONSEGNA DELLA MERCE IN ORARIO DIVERSO DA QUELLO DELLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI AI BAMBINI.

Il Presidente della Commissione Mensa

LA CUOCA

Maggi Glia

Shoe et -