

Schede di valutazione

Data 18/3/19

Tipo di Scuola: () infanzia
 () primaria
 () secondaria di 1° grado



Orario di arrivo: 12³⁰

N. di addetti presenti 5

Componenti Commissione mensa presenti:

Nominativo

Qualifica

TANNOIA DARIO
CHIOCCIA EMANUELA

COMMISSIONE
GENITORI

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

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

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

Refettorio

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

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

2) I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?

si () no

Note:

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

B – SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE

Menu

1) Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menu del giorno?

si () no Se no, perchè

2) Sono servizi menu diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni) ?

() si no Se si, quanti?

3) Numero di pasti giornalieri serviti in quel plesso:

l. 12
.....

Pasti alunni: 210

Pasti insegnanti:

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** 3

6) **Utilizzo del vestiario:**

adeguato () non adeguato

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

paziente e disponibile () scarsamente paziente e disponibile

Note:

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

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

1) **Temperatura del cibo:**

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

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	SI	SI	NO	
2° piatto	SI	SI		
contorno	SI	SI		
pane	SI			
Frutta / dolce				

(*) 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:..... **SI**
- 2) La qualità del pane è: **BUONA**
- 3) la qualità della frutta è: **BUONA**
- 4) la qualità del dolce è: **/**
- 5) l'acqua distribuita è: **CONFORME**
- 6) le stoviglie utilizzate per il pasto sono: **PULITE**
- 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 **18-3-19**

A	Aspetti qualitativi	BUONI
B	Aspetti quantitativi	BUONI
C	Aspetti organizzativi	BUONI
D	Valutazioni gradimento menu	BUONO

Note e proposte

.....

.....

.....

.....

.....

Il Presidente della Commissione Mensa

