

VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

Scheda di valutazione del pasto e del servizio

Data

Scuola

Componenti:	in qualità di	PRESIDENTE	presente/assente
.....	in qualità di		presente/assente
.....	in qualità di		presente/assente
.....	in qualità di		presente/assente
.....	in qualità di		presente/assente
.....	in qualità di		presente/assente

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona mediocre sufficiente scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menù in vigore?

Sì No

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona mediocre sufficiente scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

Sì No

Nelle scuole con pasto trasportato

1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

Sì No

2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

Sì No

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è il seguente:

primo piatto secondo piatto

contorno frutta/dessert

2) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici?

Sì No

se NO, perché

.....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

se NO, perché

.....

4) Sono stati serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

se Sì, quanti?

5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti in quella struttura

Distribuzione del pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è

inferiore a 10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

Sì

No

3) La durata della distribuzione del primo piatto è

inferiore a 10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

4) La durata della distribuzione del secondo piatto è

inferiore a 10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

5) La durata del pranzo è

inferiore a 30 minuti

tra 30 e 60 minuti

superiore a 60 minuti

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Sì

No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione in quella struttura.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo

primo piatto

caldo

tiepido

freddo

secondo piatto

caldo

tiepido

freddo

contorno caldo

caldo

tiepido

freddo

2) Cottura del cibo

primo piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

secondo piatto

adeguata

eccessiva

scarsa

contorno

adeguata

eccessiva

scarsa

3) Quantità della porzione servita

sufficiente

abbondante

scarsa

4) Sapore

primo piatto

gradevole

accettabile

non accettabile

secondo piatto

gradevole

accettabile

non accettabile

contorno

gradevole

accettabile

non accettabile

GIUDIZIO GLOBALE

buono

sufficiente

nonsufficiente

