

COMUNE DI ..... (inserire denominazione del Comune)

**SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA**

(da compilare da parte del gruppo di valutazione della C.M. al momento dell'ispezione nel centro cottura e/o nel refettorio)

Data sopralluogo: 11/05/2017 dalle ore 12 alle ore 13,30

ISC/plesso CUPRA MARITIMA (AP) Via/piazza VITTORIO EMANUELE

**Tipo di scuola**

Nido d'infanzia  Scuola d'infanzia  Sezione primavera  Scuola Primaria  Scuola Secondaria di 1° grado

**A) Ambiente e attrezzature**

**Cucina/Centro Cottura - Dispensa**

- 1) La pulizia degli ambienti è  buona  sufficiente  scarsa \*
- 2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è  buona  sufficiente  scarsa \*
- 3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?  SI  NO \*

Osservazioni .....

.....

.....

**Refettorio**

- La pulizia dell'ambiente è:  buona  sufficiente  scarsa \*
- La pulizia degli arredi è:  buona  sufficiente  scarsa \*
- La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri è:  buona  sufficiente  scarsa \*
- La rumorosità percepita è:  soddisfacente  accettabile  fastidiosa
- Affollamento percepito  soddisfacente  accettabile  insoddisfacente
- La temperatura percepita è:  troppo calda  soddisfacente  troppo fredda
- La disposizione dei tavoli:  tavoli singoli per < 6 posti  tavoli > 6 posti  tavolate lunghe
- Tavoli e sedie adeguati in altezza per la tipologia di utenza  SI  accettabile  NO \*
- Stato di manutenzione tavoli e sedie  buono  accettabile  insufficiente \*
- Uso di tovaglie:  monouso compostabile  monouso  stoffa  cerata  non uso
- Uso di bottiglie/caraffe per l'acqua:  vetro  plastica  altro .....
- Posate/bicchieri/tovaglioli sono fatti portare da casa  NO  in parte .....

Osservazioni Se qualcuno muovera le posate di alcuni TAVOLI DONNEFFATI  
o altri eudubba combati.  
Pulizie o sostituirle Pennelli Tensamer Sest

**B) Servizio** Okidite sue PAVIMENTO

**Nelle scuole servite da pasti trasportati**

- Preparati dal centro cottura di ..... Orario arrivo dei pasti .....
- Orario inizio distribuzione dei pasti ..... Orario fine distribuzione dei pasti .....
- I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?  SI  NO \*
- La pasta viene condita al momento?  SI  NO
- La verdura cruda viene condita al momento?  SI  NO
- La verdura cotta viene condita al momento?  SI  NO

Osservazioni .....

.....

**Menù**

- Il menù corrisponde a quello della ..... settimana del menù  autunno/inverno  primavera/estate
- Il menù è esposto e ben visibile?  SI  NO \*
- Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili?  SI  NO \*

Il menù del giorno è:

1° piatto Risotto RAGU' Pasce 2° piatto Polpetta  
Contorno/i Spinaci / bietole belle Frutta -  
Dolce/dessert Dele Pane:  bianco  pane semintegrale  pane integrale

Il menù del giorno corrisponde a quello esposto?  SI  NO\*  
se NO, perché .....

Pietanza modificata .....

Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente?  SI  NO\*

Se SI, con quale modalità? .....

Indicare il numero complessivo di utenti ..... e il numero di pasti preparati/forniti .....

Chi decide le porzioni?  addetti alla distribuzione  alunni  insegnanti  altri .....

Composizione piatti  buona  accettabile  insufficiente .....

Sono servite diete speciali/personalizzate?  SI  NO n° totale 3

Le diete personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili?  SI  NO\*

Il pane è servito  confezionato in monoporzione  affettato sfuso coperto  affettato sfuso

Osservazioni .....

**Personale addetto:**

N° persone addette alla distribuzione DUE

Igiene personale (smalto, anelli, ecc.)  buona  accettabile  insufficiente\*

Igiene abbigliamento (camicia e copricapo)  buona  accettabile  insufficiente\*

Atteggiamento verso i bambini  gentile/disponibile  accettabile  inaccettabile\*

Osservazioni .....

**Gradimento/valutazione degli scarti**

1° PIATTO (o unico)	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input checked="" type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettato	<input type="checkbox"/> accettata	<input checked="" type="checkbox"/> accettata
<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettato in parte	<input checked="" type="checkbox"/> accettato in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte	<input type="checkbox"/> accettata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutato in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte	<input type="checkbox"/> rifiutata in parte
<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutato	<input type="checkbox"/> rifiutata	<input type="checkbox"/> rifiutata

**Legenda:**

accettato: consumato anche parzialmente dal 75% e più dei bambini; accettato in parte: consumato anche parzialmente almeno dal 50% dei bambini; rifiutato in parte: consumato anche parzialmente da più del 25% dei bambini; rifiutato: consumato anche parzialmente da meno del 25% dei bambini

La frutta non consumata  viene proposta a merenda  viene riportata a casa  altro .....

Osservazioni .....

**Gestione non conformità**

È stata compilata una "scheda di non conformità"?  SI  NO

Le non conformità riscontrate in verifiche precedenti sono  risolte  parzialmente risolte  non risolte

Osservazioni .....

Nome e cognome	Qualifica valutatori	Firma
<u>PIRELLA SERENA</u>	<u>Presidente Comitato</u>	<u>[Firma]</u>
<u>PIRELLA ELEONORA</u>	<u>Vice Presidente</u>	<u>[Firma]</u>

(\*) : identifica non conformità / anomalie del servizio ristorazione da segnalare per le vie brevi.

C) Rilevazione della qualità organolettica

Denominazione pietanza valutata	1° PIATTO (Piatto unico: S [ ]   NO [X]) <i>R. SOTTO RAG. 2</i>	2° PIATTO (Piatto unico: S [ ]   NO [X]) <i>T. R. A. U. S.</i>	+ CONTORNO COTTO <i>S. U. S. / P. A. T. E.</i>	+ VERDURA CRUDA	FRUTTA <i>(D. P. E. L. I.)</i>
Quantità delle porzioni servite	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti	<input type="checkbox"/> insufficienti <input checked="" type="checkbox"/> sufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti
Temperatura del cibo al consumo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	<input checked="" type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input checked="" type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input checked="" type="checkbox"/> freddo		<input type="checkbox"/> temperat. ambiente <input type="checkbox"/> fredda
Cottura	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa	<input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa		
Valutazione sensoriale (se "sgradevole" indicare di seguito il motivo)	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input checked="" type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> molto cotta <input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> gustosa <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> sgradevole <input type="checkbox"/> troppo condita <input type="checkbox"/> scondita <input type="checkbox"/> non lavata <input type="checkbox"/> salata <input type="checkbox"/> insipida	<input type="checkbox"/> matura <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> acerba  <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> non lavata

Nome e cognome valutatore: ..... Qualifica ..... Firma .....