SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Indicazioni per i membri della Commissione che effettuano il sopralluogo:

1) Prima di compilare il modulo, verificare di essere in possesso dell'ultimo in vigore (non utilizzare moduli superati)
2) Se si effettua il sopralluogo durante il servizio mensa della scuola secondaria, valutare la pulizia degli ambienti tenendo conto che i locali sono stati usati precedentemente dai bambini della primaria.
3) Una volta effettuato il sopralluogo e compilato il modulo, provvedere a recapitarlo al segretario della Commissione, che lo inoltrerà all'ufficio protocollo del Comune (tramite mail o consegna a mano), entro i 5 giorni previsti dal regolamento.

Data	07/11/2016				
Ora inizio intervento	13.30	***Ora fine intervento***	14.15	***Ora inizio distribuzione pasti***	13.30
Numero commensali presenti: ***TOTALE ALUNNI + Insegnanti*** 1. *contare i coperti apparecchiati;* 2. *quando i bambini sono seduti verificare che non rimangano posti vuoti (se ne rimangono toglierli dal conteggio del punto 1)* 3. *Segnare il risultato*					76 + 2
Destinatari servizio:	*Primaria*		*Secondaria*	X	
Nome e cognome membri commissione mensa	PEZZOLI GIACOMINA - ZEDDA NICOLETTA				
Menù:	*Estivo*		***Settimana nr***	2	***Il menù previsto, coincide con quello servito?***
	Invernale	X	***Nome menù speciale***	/	X *Sì* ( ) *No*
	Speciale				
Se la risposta è "NO", indicare con quali portate sono state sostituite quelle previste:			***Portate previste***	/	***Portate servite*** /
			1':		*1':*
			2':		*2':*
			Contorno:		*Contorno:*
			Frutta/Dolce:		*Frutta/Dolce:*

CONDIZIONI AMBIENTALI								
NEL BAGNO:								
• I DISPENSER DEL SAPONE SONO CARICHI?					sì	X	no	
• È PRESENTE LA CARTA IGIENICA?					sì	X	no	
• CI SONO GLI ASCIUGAMANI DI CARTA?					sì	X	no	
PULIZIA BAGNO	scarsa		mediocre		sufficiente		buona	X
PULIZIA SALA MENSA	scarsa		mediocre		sufficiente		buona	X
CI SONO INSETTI?					sì		no	X
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE? • verificare che sia presente tutto ciò che è necessario (posate, bicchieri, acqua ...) • verificare che ci siano sufficienti coperti					sì	X	no	

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la **"X"** la propria valutazione.

1° PIATTO: RISOTTO GIALLO									% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	X	scotto		80%
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo		
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	X	
ODORE	sgradevole		gradevole	X	invitante				
ASPETTO	sgradevole		gradevole	X	invitante				

2° PIATTO: COSCE DI POLLO AL FORNO									% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	X	scotto		40%
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo		
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	X	
ODORE	sgradevole		gradevole	X	invitante				
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	X			

CONTORNO: FAGIOLINI									% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	X	scotto		40%
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo		
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	X	
ODORE	sgradevole		gradevole	X	invitante				
ASPETTO	sgradevole		gradevole	X	invitante				

FRUTTA / ~~DOLCE:~~ MANDARINO									% GRADIMENTO
MATURAZIONE	acerba		matura	X	troppo matura		presenza di marciume		40%
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo		
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	X	
ODORE	sgradevole		gradevole	X	invitante				
ASPETTO	sgradevole		gradevole	X	invitante				

PANE: FRESCO NORMALE (indicare se normale, integrale o altra tipologia)									% GRADIMENTO
CONSISTENZA	raffermo		molle		fresco	X	croccante		90%

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato	
TEMPI DI ATTESA	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato	
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato	
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato	
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato	

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: /

FIRMA	FIRMA