

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	16.01.17				
Ora inizio intervento	12.30	Ora fine intervento	13.40	Ora inizio distribuzione pasti	12.40
Numero commensali presenti: TOTALE ALUNNI + DOCENTI				Nr. alunni	180
<ol style="list-style-type: none"> 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 con conferma del dato da parte della cuoca, responsabile del servizio mensa. 				Nr. docenti	5 + 2
Destinatari servizio:	Primaria		<input checked="" type="checkbox"/> Secondaria		
Nome e cognome membri commissione mensa	NICOLETTA ZEDDA SOCA TANIA				
Menù:	Estivo	Settimana nr	Il menù previsto, coincide con quello servito? <input checked="" type="checkbox"/> Sì () No		
	Invernale	Nome menù speciale			
	Speciale <input checked="" type="checkbox"/>	VEGETARIANO			
Se la risposta è "NO", indicare con quali portate sono state sostituite quelle previste:	Portate previste		Portate servite		
	1': PASTA ZAFFERANO		1': PASTA ZAFFERANO		
	2': CROCCHETTE VEGETAR		2': CROCCHETTE VEG.		
	Contorno: PISELLI STUFATI		Contorno: PISELLI STUFATI		
Frutta/Dolce: TORTA YOGURI		Frutta/Dolce: TORTA YOGURI			

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

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: <u>PASTA ZAFFERANO</u>							% GRADIMENTO	
COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input type="checkbox"/>	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	<input checked="" type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input checked="" type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
								60%

2° PIATTO: <u>CROCCHETTE VEGETARIANE</u>							% GRADIMENTO	
COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input type="checkbox"/>	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input checked="" type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input checked="" type="checkbox"/>	ideale	<input type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
								20%

CONTORNO: <u>RISII STUFATI</u>							% GRADIMENTO	
COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	cotto	<input type="checkbox"/>	scotto	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input checked="" type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input checked="" type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
								15%

FRUTTA / DOLCE: <u>TORTA ALLO YOGURT</u>							% GRADIMENTO	
MATURAZIONE	acerba	<input type="checkbox"/>	matura	<input type="checkbox"/>	troppo matura	<input type="checkbox"/>	presenza di marciume	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input type="checkbox"/>	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input type="checkbox"/>	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
								100%

PANE: <u>NORMALE</u> (indicare se normale, integrale o altra tipologia)							% GRADIMENTO	
CONSISTENZA	raffermo	<input type="checkbox"/>	molle	<input type="checkbox"/>	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante	<input type="checkbox"/>
								90%

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	<input type="checkbox"/>	adeguato	<input type="checkbox"/>	Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	<input type="checkbox"/>	adeguato	<input type="checkbox"/>	Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato	<input type="checkbox"/>	adeguato	<input type="checkbox"/>	Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	<input type="checkbox"/>	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	<input type="checkbox"/>	adeguato	<input type="checkbox"/>	Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: SI CONSIGLIA DI LIMITARE IL BROCCOLO NELLA "CROCCHETTA".

FIRMA	FIRMA
-------	-------