

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	21/02/2017				
Ora inizio intervento	12:30	Ora fine intervento	13:30	Ora inizio distribuzione pasti	12:40
Numero commensali presenti: TOTALE ALUNNI + DOCENTI 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. alunni	186
				Nr. docenti	5
Destinatari servizio:		Primaria	<input checked="" type="checkbox"/>	Secondaria	
Nome e cognome membri commissione mensa		ROBERTA NISOLI DANIELA PEZZOTTA			
Menù:	Estivo	<input checked="" type="checkbox"/>	Settimana nr	4	Il menù previsto, coincide con quello servito? <input checked="" type="checkbox"/> Sì () No
	Invernale	<input checked="" type="checkbox"/>	Nome menù speciale		
	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	<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	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buona
PULIZIA SALA MENSA	scarsa	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buona
CI SONO INSETTI?			sì	<input type="checkbox"/>	no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			sì	<input checked="" type="checkbox"/>	no
• verificare che sia presente tutto ciò che è necessario (posate, bicchieri, acqua ...) • verificare che ci siano sufficienti coperti			sì	<input checked="" type="checkbox"/>	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: <u>RISOTTO GIALLO</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa	<input checked="" type="checkbox"/>	ideale
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
							65%

2° PIATTO: <u>POLPETTE</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa	<input checked="" type="checkbox"/>	ideale
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
							70%

CONTORNO: <u>PISELLI e CAROTE</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono		ottimo
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
							20%

FRUTTA / DOLCE: <u>KIWI</u>							% GRADIMENTO
MATURAZIONE	acerba		matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura		presenza di marciume
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
							60%

PANE: <u>NORMALE</u> (indicare se normale, integrale o altra tipologia)							% GRADIMENTO
CONSISTENZA	raffermo		molle		fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
							80%

CONDIZIONI RELAZIONALI

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA <u>[Firma]</u>	FIRMA <u>[Firma]</u>
-----------------------------	-----------------------------