

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	31/01/2018				
Ora inizio intervento	13:25	Ora fine intervento	14:10	Ora inizio distribuzione pasti	13:33
Numero commensali presenti: TOTALE ALUNNI + DOCENTI				Nr. alunni	94
<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	3
Destinatari servizio:	Primaria		Secondaria		X
Nome e cognome membri commissione mensa	LOTTARONE NOIRA PEZZOU GIACONINA				
Menù:	Estivo		Settimana nr	01	Il menù previsto, coincide con quello servito? X Si () No
	Invernale	X	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		mediocre	sufficiente	buona
PULIZIA SALA MENSA	scarsa		mediocre	sufficiente	buona
CI SONO INSETTI?			sì		no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			sì	<input checked="" type="checkbox"/>	no
<ul style="list-style-type: none"> • verificare che sia presente tutto ciò che è necessario (posate, bicchieri, acqua ...) • verificare che ci siano sufficienti coperti 			sì	<input checked="" type="checkbox"/>	no
TEMPERATURA RILEVATA DAL TERMOMETRO			22 °C		

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 AL PONDERO</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		ideale
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
							75%

2° PIATTO: <u>FARINATA DI CECI</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		ideale
ODORE	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante		
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
							90%

CONTORNO: <u>CAROTE</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo	<input checked="" type="checkbox"/>	poco cotto		cotto		scotto
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		
							50%

FRUTTA / DOLCE: <u>BANANE</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		
							100%

PANE: <u>NORMALE</u> (indicare se normale, integrale o altra tipologia)							% GRADIMENTO
CONSISTENZA	raffermo		molle		fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
							100%

CONDIZIONI RELAZIONALI

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA <u>Bonadi Maria</u>	FIRMA <u>Paola Pocarini</u>
---------------------------	-----------------------------