

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	16/04/18				
Ora inizio intervento	13:30	Ora fine intervento	14:25	Ora inizio distribuzione pasti	13:35

Numero commensali presenti: TOTALE ALUNNI + DOCENTI <small>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.</small>			Nr. alunni	92
			Nr. docenti	3
Destinatari servizio:		Primaria	Secondaria X	
Nome e cognome membri commissione mensa		GIACONINA PERZU NOIRA LORIANDE		
Menù:	Estivo	Settimana nr	Il menù previsto, coincide con quello servito? <input checked="" type="checkbox"/> Sì () No	
	Invernale	Nome menù		
	Speciale X	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	<input checked="" type="checkbox"/>
PULIZIA SALA MENSA	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			sì		no X
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			sì X no		
TEMPERATURA RILEVATA DAL TERMOMETRO			22°		

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>RISO CAMONESE</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto		85%
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo		
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>	
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			

2° PIATTO: <u>COSCIA DI POLLO AL UNO</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto		50%
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo		
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>	
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			

CONTORNO: <u>INSALATA RISTA</u>							% GRADIMENTO
COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto		35%
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo		
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>	
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			

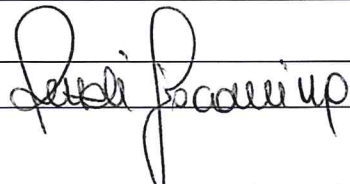
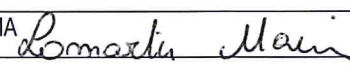
FRUTTA / DOLCE: <u>BUDINO AL CIOCCOLATO</u>							% GRADIMENTO
MATURAZIONE	acerba	matura	troppo matura		presenza di marciume		95%
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo		
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>	
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>			

PANE: <u>NORMALE</u> (indicare se normale, integrale o altra tipologia)							% GRADIMENTO
CONSISTENZA	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante		85%

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 	FIRMA 
---	--