

## Allegato A

### VERBALE SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA

Data ..... Scuola  Materna .....

Elementare .....

Media .....

Sopralluogo effettuato da .....

qualifica ..... classe .....

#### A – AMBIENTE E ATTREZZATURE:

##### *Pulizia*

<b>Vassoi</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Stoviglie</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Tavoli</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Pavimenti</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre

- I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?  Si  No

- I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  Si  No

- Sono presenti, nel refettorio, sistemi di mantenimento della temperatura per tutti i cibi caldi (carrelli termici, scaldavivande)  Si  No

- Temperatura sistemi di mantenimento: carrelli termici ..... scaldavivande .....

Libere osservazioni sulla pulizia .....

#### B – SERVIZIO

##### *Menù del giorno:*

<b>1° piatto:</b>	<b>2° piatto:</b>
<b>Contorno:</b>	<b>Frutta/ Dessert:</b>

- La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  Si  No

- Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menù del giorno?  Si  No

Se NO, perché .....

- Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni di intolleranza)?

Si  No

- Indicare il numero di pasti giornalieri serviti .....

### Distribuzione pasto:

- Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:  
 10 min.       10-20 min.       20 min.       più di 20 min.
- La pasta e l'insalata vengono condite al momento?       Si       No
- La durata della distribuzione del 1° piatto è:  
 10 min.       10-20 min.       20 min.       più di 20 min.
- La durata della distribuzione del 2° piatto è:  
 10 min.       10-20 min.       20 min.       più di 20 min.
- La durata del pranzo è:  
 30 min.       30 - 60 min.       più di 60 min.
- I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto?       Si       No
- Indicare il numero di persone addette alla distribuzione .....
- Si utilizzano appositi utensili che garantiscono la porzione con una sola presa ?       Si       No
- Gli utensili vengono cambiati per servire le varie diete speciali?       Si       No

---

### VALUTAZIONE PERSONANE ALL'ASSAGGIO:

#### Temperatura

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Caldo	<input type="checkbox"/> Tiepido	<input type="checkbox"/> Freddo	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non adeguato		<input type="checkbox"/> altro.....

#### Cottura

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Eccessiva	<input type="checkbox"/> Scarsa	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Adeguato	<input type="checkbox"/> Non adeguato		<input type="checkbox"/> altro.....

#### Sapore

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile	<input type="checkbox"/> altro.....
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Gradevole	<input type="checkbox"/> Accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile	<input type="checkbox"/> altro.....

#### Quantità

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Abbondante	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Scarsa
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Abbondante	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Scarsa
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Abbondante	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Scarsa

### Qualità dei piatti serviti

<b>Freschezza</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Aspetto</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre

### Condimento

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Eccessivo
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Eccessivo
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Eccessivo

- Si utilizzano appositi misurini che garantiscano la dose corretta?  Si  No

- I condimenti vengono preparati dalla stessa addetta per tutti i contenitori?  Si  No

### Varietà

<b>Primi</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Secondi</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Contorni</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Dolce/frutta</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre

Libere osservazioni sull'assaggio .....

.....

.....

.....

### Considerazioni sull'assaggio nel complesso:

<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
---------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	--	-----------------------------------

### VALUTAZIONE SPECIFICHE

- Il pane è:  Tipo integrale  con farina di tipo 00/0  con farina di tipo 1 o 2

- Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?  Si  No

- La frutta viene servita?  a metà mattina  dopo il pasto

### Qualità dei prodotti

<b>pane</b>	<input type="checkbox"/> Buona	<input type="checkbox"/> Scarso	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>frutta</b>	<input type="checkbox"/> Matura	<input type="checkbox"/> Acerba	<input type="checkbox"/> Accettabile

## PERSONALE ADDETTO

<b>Abbigliamento</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Cortesia</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre
<b>Professionalità</b>	<input type="checkbox"/> Ottimo	<input type="checkbox"/> Buono	<input type="checkbox"/> Sufficiente	<input type="checkbox"/> Insufficiente	<input type="checkbox"/> Mediocre

- Le addette hanno il cartellino identificativo ?  Si     No

- I camici vengono sostituiti nelle operazioni di pulizie ?  Si     No

Libere osservazioni sul personale addetto .....

.....

.....

### C – INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.  
 Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 20 bambini e di questi 16 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $16/20 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto accettato
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto rifiutato

<b>Primo</b>	<input type="checkbox"/> Accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente rifiutato	<input type="checkbox"/> Rifiutato
<b>Secondo</b>	<input type="checkbox"/> Accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente rifiutato	<input type="checkbox"/> Rifiutato
<b>Contorno</b>	<input type="checkbox"/> Accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente rifiutato	<input type="checkbox"/> Rifiutato
<b>Dolce/frutta</b>	<input type="checkbox"/> Accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente accettato	<input type="checkbox"/> Parzialmente rifiutato	<input type="checkbox"/> Rifiutato

Suggerimenti per migliorare il servizio: .....

.....

.....

.....

.....

**Firma**

.....

.....

.....