

Allegato A

VERBALE SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA

Data Scuola Materna

Elementare

Media

Sopralluogo effettuato da

qualifica classe

A – AMBIENTE E ATTREZZATURE:

Pulizia

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

1° piatto:	2° piatto:
Contorno:	Frutta/ Dessert:

- 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

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

Cottura

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

Sapore

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

Quantità

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

Qualità dei piatti serviti

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

Condimento

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

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

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

PERSONALE ADDETTO

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

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

Suggerimenti per migliorare il servizio:

.....

.....

.....

.....

Firma

.....

.....

.....