

Scheda di valutazione

da compilare da parte della Commissione mensa
al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

Data 11/12/2015

Tipo di scuola

- Infanzia Primaria Secondaria primo grado

Plesso di MARCONI

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? sì no

Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? sì no

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? sì no
- 2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio
 sì no

Note:

B) SERVIZIO

Menù

- 1) Il menù del giorno è: INVERNALE N°4
 1° PASTA AL POMODORO 2° COTOLETTA DI LITANIDA
 Contorno ZUCCHINE Frutta MELE
- 2) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici? sì no
se no, perché.....
- 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? sì no
se no, perché.....
- 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? sì no
se sì, quanti? 17.....
- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura.....

Distribuzione pasto

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è < 10 min. ≥ 10 < 20 min. > 20 min.
- 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? sì no
- 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min. ≥ 10 < 20 min. > 20 min.
- 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min. ≥ 10 < 20 min. > 20 min.
- 5) La durata del pranzo è < 30 min. ≥ 30 < 60 min. > 60 min.
- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? sì no

