

Scheda di valutazione

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

Data 31/10/2017

Tipo di scuola

Infanzia Primaria Secondaria primo grado

Plesso di C. REALMAECIORE

AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? sì no

Refettorio

La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? sì no ECCELLENTI SRT F (vedi note)

Nelle scuole con pasto trasportato

1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? sì no

SERVIZIO

Menù - Il menù del giorno è:

1° BISOTTO AL POMODORO 2° FRITTATA

Contorno CAROTE COTTE Frutta MELI

1) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici? sì no

se no, perché.....

2) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? sì no

se no, perché.....

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? sì no

se sì, quanti? 1

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 135 + 10 mensa

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

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione 2 + 1 + 1 + 2 + 1 = 7

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0027331 Tipo: E
R. del 16/11/2017 07:55
Class. 7.11 Fasc.



