

## **SCHEDA DI VALUTAZIONE**

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e a scuola.

Data.....

Istituto \_\_\_\_\_

### **AMBIENTE E ATTREZZATURE**

#### 1) CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è:

- buona
- mediocre
- sufficiente
- scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto nel menù in vigore?

- sì
- no

#### 2) SCUOLA

La pulizia degli ambienti è:

- buona  mediocre  sufficiente
- scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

- sì
- no

### 3) PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

- sì
- no

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande)?

- sì
- no

#### NOTE

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

#### **SERVIZIO MENU'**

▪ Il menù del giorno è:

1° .....

2° .....

contorno.....

frutta/dessert.....

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?

- sì  no

Se NO perché.....

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

- sì  no

se no

perché.....  
.....

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

- sì
- no

se sì

quanti.....  
.....

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

### **DISTRIBUZIONE PASTO**

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

- < 10 min
- > 10 min
- < 20 min
- >20 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione?

- sì
- no

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

- < 10 min
- > 10 min
- < 20 min
- > 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

- < 10 min
- > 10 min
- < 20 min
- > 20 min

La durata del pranzo è:

- < 30 min
- > 30 min
- < 60 min
- > 60 min

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

- sì
- no

Indicare il numero di persone addette alla  
distribuzione.....

## VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

### 1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

2° Piatto caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

Contorno caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

### 2) COTTURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

2° piatto caldo adeguata:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

Contorno caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

### 3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

- abbondante
- sufficiente
- scarsa

### 4) SAPORE

1° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

2° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

Contorno:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

### 5) GIUDIZIO GLOBALE

- buono
  
- sufficiente
- non sufficiente

## VALUTAZIONI SPECIFICHE

Il pane è:

di tipo integrale

con farina 00/0

con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

sì

no

Il pane è di qualità:

buona

mediocre

scarsa

La frutta è:

buona

acerba

troppo matura

5) La frutta viene servita:

a metà mattina

dopo il pasto

