



Servizio di ristorazione scolastica
Scheda di valutazione del servizio di ristorazione scolastica
da parte dei componenti delle commissioni mensa

Data assaggio / /

Scuola dell'Infanzia Primaria Secondaria I grado

Sopralluogo effettuato da (nome, cognome):

--	--

Menù: invernale primaverile / autunnale

Settimana: 1 2 3 4 5 6 7 8

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Altro

I piatti corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì No In parte

Turno valutato:

Pasti alunni complessivi
distribuiti durante il turno:

Distribuzione

- Addetti alla distribuzione (numero):

- Abbigliamento del personale (vedi ART 15 CSA):

Conforme Non conforme (Specificare perché non conforme: _____)

- Tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione: < 30 minuti >30 minuti

- La durata del pranzo é: <30 minuti tra 30 e 60 minuti >60 minuti

- I contenitori vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto (vedi ART 15 CSA)? Si No

- La procedura di distribuzione delle diete speciali (prima di tutti gli altri) è stata rispettata? Si No

Valutazione complessiva sulla fase di distribuzione

Buono Mediocre Insufficiente

Qualità dei piatti serviti

Sapore

Primo piatto: Adeguato (tipico dell'alimento) Alterato

Secondo piatto: Adeguato (tipico dell'alimento) Alterato

Contorno: Adeguato (tipico dell'alimento) Alterato

Quantità

Primo piatto: Abbondante Adeguata Scarsa

Secondo piatto: Abbondante Adeguata Scarsa

Contorno: Abbondante Adeguata Scarsa

Aspetto della porzione

Primo piatto: Buono (omogeneo) Accettabile Mediocre (non omogeneo)

Secondo piatto: Buono (omogeneo) Accettabile Mediocre (non omogeneo)

Contorno: Buono (omogeneo) Accettabile Mediocre (non omogeneo)

Temperatura all'assaggio

Primo piatto: Eccessivamente caldo Giusto Freddo Non Influyente (Piatto freddo)

Secondo piatto: Eccessivamente caldo Giusto Freddo Non Influyente (Piatto freddo)

Contorno: Eccessivamente caldo Giusto Freddo Non Influyente (Piatto freddo)

Cottura

Primo piatto: Eccessiva Adeguata Scarsa Non Prevede Cottura

Secondo piatto: Eccessiva Adeguata Scarsa Non Prevede Cottura

Contorno: Eccessiva Adeguata Scarsa Non Prevede Cottura

Frutta

Maturazione: Acerba Matura Troppo Matura

Qualità: Integra Ammaccata

Oppure: La frutta viene servita a metà mattinata

Valutazione complessiva sulla qualità

Buona Accettabile Scarsa

Indice di consumo dei piatti

Un piatto viene considerato "consumato" se ne viene mangiato **più della metà** della porzione servita. Indicare % di bambini che hanno mangiato il piatto servito:

I° piatto
(o piatto unico)

II° piatto

Contorno

Frutta/Dessert

Numero dei bambini a pranzo:

Considerazioni sull'assaggio nel complesso

Buono Sufficiente Insufficiente

Note: