



**COMMISSIONE MENSA
SCHEMA DI VALUTAZIONE DEL PASTO E DEL SERVIZIO
VERBALE**

Data _____

Scuola _____

Cognome e nome del compilatore _____

A) AMBIENTE ED ATTREZZATURE

Cucina Centro Cottura Dispensa

1) La pulizia di ambiente ed arredi è: buona • mediocre • sufficiente • scarsa •

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menù in vigore? Si • No •

Refettorio

1) La pulizia di ambiente ed arredi è: buona • mediocre • sufficiente • scarsa •

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? Si • No •

Nelle scuole con pasto trasportato

1) I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni? Si • No •

2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?
Si • No •

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è il seguente:

Primo piatto _____ secondo piatto _____

Contorno _____ frutta/dessert _____

1) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici? Si • No •

Se no perché? _____

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Si • No •

Se no perché? _____

4) Sono stati serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali ed altre situazioni)?
Si • No •

Se Si perché? _____

Distribuzione dl pasto

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è
Inferiore a 10 minuti • Tra 10 e 20 minuti • Superiore a 20 minuti •
- 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Si • No •
- 3) La durata della distribuzione del primo piatto è
Inferiore a 10 minuti • Tra 10 e 20 minuti • Superiore a 20 minuti •
- 4) La durata della distribuzione del secondo piatto è
Inferiore a 10 minuti • Tra 10 e 20 minuti • Superiore a 20 minuti •
- 5) La durata pranzo è
Inferiore a 30 minuti • Tra 30 e 60 minuti • Superiore a 60 minuti •
- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?
Si • No •
-

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo

- Primo piatto caldo • tiepido • freddo •
Secondo piatto caldo • tiepido • freddo •
Contorno caldo • tiepido • freddo •

2) Cottura del cibo

- Primo piatto adeguata • eccessiva • scarsa •
Secondo piatto adeguata • eccessiva • scarsa •
Contorno adeguata • eccessiva • scarsa •

3) Quantità della porzione servita

- adeguata • eccessiva • scarsa •

4) Sapore

- Primo piatto gradevole • accettabile • non accettabile •
Secondo piatto gradevole • accettabile • non accettabile •
Contorno gradevole • accettabile • non accettabile •

GIUDIZIO GLOBALE

- buono • sufficiente • non sufficiente •

VALUTAZIONI SPECIFICHE

- 1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si • No •
- 2) Il pane è di qualità? Buona • sufficiente • scarsa •
- 3) La frutta è? Accettabile • acerba • troppo matura •
- 4) La frutta viene servita A metà mattina • dopo il pasto •

Note:

IL COMPILATORE

Cognome e nome _____

Firma _____