

COMUNE DI PANTIGLIATE

Città Metropolitana di Milano

VERBALE SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA

Data

Commissari intervenuti al sopralluogo:

SCUOLA :

- ☐ Infanzia _____
- ☐ Primaria _____

❖ Ambiente e attrezzature:

• Pulizia

Vassoi	☐ Ottimo	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente	☐ Mediocre
Stoviglie	☐ Ottimo	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente	☐ Mediocre
Tavoli	☐ Ottimo	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente	☐ Mediocre
Pavimenti	☐ Ottimo	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente	☐ Mediocre

- I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette ☐ Si ☐ No
- I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? ☐ Si ☐ No

- Sono presenti, nel refettorio, sistemi di mantenimento della temperatura per tutti i cibi caldi (carrelli termici, scaldavivande) O Si O No

- Temperatura sistemi di mantenimento: carrelli termici, scaldavivande _____

Libere osservazioni sulla pulizia

.....

.....

.....

❖ Menù del giorno:

1° PIATTO:

2° PIATTO:

CONTORNO:

FRUTTA/DESSERT:

- La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? O Si O No
- Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menù del giorno? O Si O No

Se **NO**, perché: _____

- Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella O Si O No
(per diete speciali o altre situazioni di intolleranza)? O Si O No

- Indicare il numero di pasti giornalieri serviti _____

• Distribuzione pasto:

- Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

O 10 min. O 10-20 min. O 20 min. O più di 20 min.

- La pasta e l'insalata vengono condite al momento? O Si O No

- La durata della distribuzione del I ° piatto è:
☐ 10 min. ☐ 10-20 min. ☐ 20 min. ☐ più di 20 min.
- La durata della distribuzione del 2 ° piatto è:
☐ 10 min. ☐ 10-20 min. ☐ 20 min. ☐ più di 20 min.
- La durata del pranzo è:
☐ 30 min. ☐ 30 - 60 min. ☐ più di 60 min.
- I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto?
☐ Si ☐ No
- Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: _____
- Si utilizzano appositi utensili che garantiscono la porzione con una sola presa? ☐ Si ☐ No
- Gli utensili vengono cambiati per servire le varie diete speciali? ☐ Si ☐ No

❖ Valutazione personale assaggio:

• Temperatura

Primi ☐ Caldo ☐ Tiepido ☐ Freddo ☐ Altro _____

Secondi ☐ Caldo ☐ Tiepido ☐ Freddo ☐ Altro _____

Contorni ☐ Caldo ☐ Tiepido ☐ Freddo ☐ Altro _____

• Cottura

Primi ☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa ☐ Altro _____

Secondi ☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa ☐ Altro _____

Contorni ☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa ☐ Altro _____

- **Sapore**

Primi	☐	Gradevole	☐	Accettabile	☐	Non accettabile	☐	Altro
Secondi	☐	Gradevole	☐	Accettabile	☐	Non accettabile	☐	Altro
Contorni	☐	Gradevole	☐	Accettabile	☐	Non accettabile	☐	Altro

- **Quantità**

Primi	☐	Abbondante	☐	Sufficiente	☐	Scarsa
Secondi	☐	Abbondante	☐	Sufficiente	☐	Scarsa
Contorni	☐	Abbondante	☐	Sufficiente	☐	Scarsa

- **Qualità dei piatti serviti**

Freschezza	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Mediocre
Aspetto	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Mediocre
Condimento	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Mediocre

Primi	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Eccessivo
Secondi	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Eccessivo
Contorni	☐	Ottimo	☐	Buono	☐	Sufficiente	☐	Insufficiente	☐	Eccessivo

- Si utilizzano appositi misurini che garantiscano la dose corretta? ☐ **Si** ☐ **No**
- I condimenti vengono preparati dalla stessa addetta per tutti i contenitori? ☐ **Si** ☐ **No**

- **Varietà**

Primi	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Secondi	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Contorni	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Frutta	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Dolce	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre

Libere osservazioni sull'assaggio

.....

.....

.....

.....

Considerazioni sull'assaggio nel complesso:

D Ottimo D Buono D Sufficiente D Insufficiente D Mediocre

- **Valutazioni specifiche**

- **Il pane è:** D Tipo integrale D Con farina di tipo 00/0 D Con farina di tipo 1 02

- **Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?** **O Si O No**

- **La frutta viene servita?** D A metà mattina D Dopo il pasto

- **Qualità dei prodotti**

Pane D Buona D Scarso D Mediocre

Frutta D Matura D Acerba D Accettabile

❖ Personale addetto

Abbigliamento	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Cortesìa	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre
Professionalità	D Ottimo	D Buono	D Sufficiente	D Insufficiente	D Mediocre

- Le addette hanno il cartellino identificativo? ☐ **Si** ☐ **No**
- I camici vengono sostituiti nelle operazioni di pulizie? ☐ **Si** ☐ **No**

Libere osservazioni sul personale addetto

❖ IC –Indice di gradimento del pasto:

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 20 bambini e di questi 16 hanno mangiato più della metà, lo percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $16/20 \times 100 = 80$.

Quindi essendo questo valore compreso tra 75 e 100, il piatto preso in esame si considera accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

Indice di gradibilità tra	75 e 100 =	piatto accettato
Indice di gradibilità tra	50 e 74 =	piatto parzialmente accettato
Indice di gradibilità tra	5 e 49 =	piatto parzialmente rifiutato
Indice di gradibilità tra	0 e 24 =	piatto rifiutato

Primo	☐ Accettato	☐ Parzialmente accettato	☐ Parzialmente rifiutato	☐ Rifiutato
Secondo	☐ Accettato	☐ Parzialmente accettato	☐ Parzialmente rifiutato	☐ Rifiutato
Contorno	☐ Accettato	☐ Parzialmente accettato	☐ Parzialmente rifiutato	☐ Rifiutato
Dolce	☐ Accettato	☐ Parzialmente accettato	☐ Parzialmente rifiutato	☐ Rifiutato
Frutta	☐ Accettato	☐ Parzialmente accettato	☐ Parzialmente rifiutato	☐ Rifiutato

Suggerimenti per migliorare il servizio:

Firma
