



1

CITTA' DI ASTI

Settore Politiche Sociali, Istruzione e Servizi Educativi
Unità Operativa Mense

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

SCUOLA: _____ DATA: _____

Tipo di scuola: dell'infanzia primaria secondaria di primo grado

A - LOCALI E ATTREZZATURE

1. REFETTORIO

- ◆ La pulizia del locale e degli arredi è: buona sufficiente insufficiente
- ◆ I tavoli sono apparecchiati correttamente: Sì No
- ◆ I contenitori per il trasporto dei pasti sono puliti e in buone condizioni: Sì No
- ◆ Sono presenti contenitori isotermitici e termocarrelli: Sì No
- ◆ L'abbigliamento del personale addetto è adeguato: Sì No
In caso negativo, indicare la variazione: _____

2. LOCALE RICEZIONE PASTI E RIGOVERNO

- ◆ La pulizia del locale e degli arredi è: buona sufficiente insufficiente
- ◆ I contenitori per il trasporto dei pasti sono puliti e in buone condizioni: Sì No
- ◆ Sono presenti contenitori isotermitici e termocarrelli: Sì No
In caso negativo, indicare la variazione: _____

B - SERVIZIO DI REFEZIONE

1. MENU'

Il menù del giorno è:

PRIMO PIATTO: _____

SECONDO PIATTO: _____

CONTORNO: _____

FRUTTA/ DOLCE: _____

- ◆ Menù del giorno esposto all'interno del refettorio: Sì No
- ◆ Menù del giorno corrispondente a quello esposto all'interno del refettorio: Sì No
Se No, indicare la variazione: _____

- ◆ Indicare il numero dei pasti complessivi: pasti adulti _____; pasti allievi _____.
- ◆ Indicare il numero delle diete complessive: pasti adulti _____; pasti allievi _____.

2. SOMMINISTRAZIONE PASTI

- ◆ Le temperature verificate dall'addetto del Gestore sono conformi: Sì No
Se No, indicare la variazione: _____
- ◆ Il tempo trascorso dall'arrivo alla somministrazione è inferiore a 60 minuti: Sì No
- ◆ La durata del pranzo è inferiore a 50 minuti: Sì No

- ◆ Indicare il numero di persone addette alla somministrazione: _____
- ◆ Indicare i turni di distribuzione: _____
- ◆ Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: corretto Non corretto
Se non corretto segnalare le motivazioni: _____

3. VALUTAZIONE SENSORIALE E PERSONALE DEL PASTO

Centro cottura Refettorio

- | | | | | |
|-------------------------------|------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| a – Temperatura del cibo | 1° piatto: | caldo <input type="checkbox"/> | tiepido <input type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> |
| | 2° piatto: | caldo <input type="checkbox"/> | tiepido <input type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> |
| | contorno: | caldo <input type="checkbox"/> | tiepido <input type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> |
| b – Cottura del cibo | 1° piatto: | adeguata <input type="checkbox"/> | eccessiva <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| | 2° piatto: | adeguata <input type="checkbox"/> | eccessiva <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| | contorno: | adeguata <input type="checkbox"/> | eccessiva <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| c – Quantità porzione servita | 1° piatto: | adeguata <input type="checkbox"/> | abbondante <input type="checkbox"/> | insufficiente <input type="checkbox"/> |
| | 2° piatto: | adeguata <input type="checkbox"/> | abbondante <input type="checkbox"/> | insufficiente <input type="checkbox"/> |
| | contorno: | adeguata <input type="checkbox"/> | abbondante <input type="checkbox"/> | insufficiente <input type="checkbox"/> |
| d – Sapore | 1° piatto: | gradevole <input type="checkbox"/> | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
| | 2° piatto: | gradevole <input type="checkbox"/> | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
| | contorno: | gradevole <input type="checkbox"/> | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
| e – Giudizio globale | | buono <input type="checkbox"/> | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |

NOTE: _____

C – INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità effettuando una stima della quantità di vivanda non consumata (o rifiutata).
Nel caso in cui:

- il piatto sia gradito da più del 75% degli utenti, si considera "Accettato"
- il piatto sia gradito dal 50 al 74% degli utenti, si considera "Parzialmente Accettato"
- il piatto sia gradito dal 25 al 49% degli utenti, si considera "Rifiutato in parte"
- il piatto sia gradito da meno del 24% degli utenti, si considera "Rifiutato"

- | | | | | |
|--------------------|------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| 1. Primo piatto: | Accettato <input type="checkbox"/> | Parzialmente accettato <input type="checkbox"/> | Rifiutato in parte <input type="checkbox"/> | Rifiutato <input type="checkbox"/> |
| 2. Secondo piatto: | Accettato <input type="checkbox"/> | Parzialmente accettato <input type="checkbox"/> | Rifiutato in parte <input type="checkbox"/> | Rifiutato <input type="checkbox"/> |
| 3. Contorno: | Accettato <input type="checkbox"/> | Parzialmente accettato <input type="checkbox"/> | Rifiutato in parte <input type="checkbox"/> | Rifiutato <input type="checkbox"/> |
| 4. Pane: | Accettato <input type="checkbox"/> | Parzialmente accettato <input type="checkbox"/> | Rifiutato in parte <input type="checkbox"/> | Rifiutato <input type="checkbox"/> |
| 5. Frutta/Dessert: | Accettato <input type="checkbox"/> | Parzialmente accettato <input type="checkbox"/> | Rifiutato in parte <input type="checkbox"/> | Rifiutato <input type="checkbox"/> |

D – CORPO ESTRANEO

DESCRIZIONE: _____

ALTRO DA SEGNALARE: _____

Segnalazione effettuata da:

Commissione Mensa Docenti

Data, _____ Nome e Cognome del/i compilatore/i: _____

Firma _____

Firma _____