



Settore Istruzione
Servizio Interventi Scolastici integrati

COMUNE DI MONZA Servizio Ristorazione scolastica

Commissione Mensa Istituto:

Scheda di valutazione dei locali:

- ✓ **Locale Cucina:** (Sezione esclusa nel periodo Emergenza Covid 19 - come da Regolamento per le Commissioni mensa del Comune di Monza).
- ✓ **Locale Refettorio:**

Scheda di valutazione del pasto e del servizio

(Allegato Tecnico n. 1 - Regolamento per le Commissioni mensa del Comune di Monza)

Data

Scuola

Cognome e nome del compilatore

Numero di telefono

Ora ingresso

Ora uscita

❖ LOCALI E ATTREZZATURE

✓ **Cucina/Centro cottura/Dispensa**

1) La pulizia di locali e arredi è:

. buona . discreta . sufficiente . scarsa

2) La pulizia di attrezzature ed utensili è:

. buona . discreta . sufficiente . scarsa

3) Le derrate alimentari presentano anomalie all'esame visivo?

. Sì . No

se Sì, indicare quali

4) Gli alimenti presenti sono conformi al Capitolato?

Sì No

se NO, perché

5) Sono presenti alimenti scaduti?

Sì No

(Indicare la data di scadenza rilevata)

6) lo scongelamento dei prodotti congelati (es pesce) viene effettuato:

a temperatura ambiente in frigorifero in acqua corrente

indicare il prodotto che viene scongelato

7) Tutti gli alimenti nei frigoriferi sono protetti da pellicola o posti in contenitori chiusi:

Sì No

8) Sono presenti uova sfuse a contatto con alimenti crudi o cotti?

Sì No

✓ Refettorio

1. La pulizia di ambienti e arredi è:

buona discreta sufficiente scarsa

2. I tavoli sono coperti con tovagliette?

Sì No

✓ Nelle scuole con pasto trasportato

1. I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

Sì No

2. Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

Sì No

❖ PERSONALE

1. Numero addetti presenti:

2. Indumenti di lavoro.

Sì No

Altro/Note:

❖ SERVIZIO

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?

. Sì . No

se NO, perché

2. Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

. Sì . No

se NO, perché

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

se Sì, quanti?

se NO, perché?

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura:

✓ **DISTRIBUZIONE DEL 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 e i contorni che lo richiedono vengono conditi al momento?

. Sì . 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 complessiva del 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

. Sì . No

7. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione nella struttura:

✓ **VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO**

1) Temperatura del cibo

primo piatto . caldo . tiepido . freddo

secondo piatto . caldo . tiepido . freddo

contorno (cotto) . caldo . tiepido . freddo

2) Cottura del cibo

primo piatto . adeguata . eccessiva . scarsa

secondo piatto . adeguata . eccessiva . scarsa

contorno (cotto) . adeguata . eccessiva . scarsa

3) Quantità della porzione servita

. sufficiente . abbondante . 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 (Prendere in esame un solo turno alla volta)**

1) Il pane è:

. di tipo integrale . con farina 00/0

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

. Sì . No

3) Il pane è di qualità:

. buona . discreta . scarsa

4) La frutta è: . accettabile . acerba . troppo matura

5) La frutta viene servita: . a metà mattina . dopo il pasto

✓ **INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO (I. G.)**

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

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità:

L'indice di gradimento (I. G.) si calcola moltiplicando per 100 il numero di bambini che hanno mangiato almeno metà della porzione servita – diviso per il numero di bambini totali (esempio: se su una scuola di 80 bambini 60 hanno mangiato più della metà della porzione servita: I. G. = $100 \times 60 : 80 = 75\%$).

PORTATA		I.	G.
1° piatto			
2° piatto			
Contorno Frutta/Dessert/Yogurt			
Altro/Piatto unico			

✓ **Valutazione dell'I. G.**

Maggiore di 75% = totalmente accettato

Maggiore di 50% = parzialmente accettato

Maggiore di 25% = parzialmente rifiutato

Inferiore di 25% = totalmente rifiutato

✓ **PRESENZA DI CORPI ESTRANEI**

Nel caso in cui gli utenti ritrovino corpi estranei nei pasti distribuiti:

indicare:

- il numero di corpi estranei
- la pietanza/e in cui li si è ritrovati
- la classe /le classi che li hanno individuati specificando anche se sono stati ritrovati da alunni o da insegnanti

descrivere i corpi estranei nel modo più dettagliato possibile (forma, colore, dimensione):

Inviare immediatamente una mail di segnalazione in Comune - Ufficio Ristorazione Scolastica - Email servscol@comune.monza.it (allegando la scheda di valutazione del pasto)

Note:

Firma: