

Scheda A

SOPRALLUOGO della COMMISSIONE MENSA

Data: 07/05/2026..... Orario di inizio sopralluogo: 12.25.....
Orario di fine sopralluogo: 13.10.....

Tipo di Scuola:

() infanzia ☒ primaria () secondaria di 1° grado

Plesso: SCALO.....

Numero degli addetti presenti: 6.....

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1) La pulizia di ambienti e arredi è:

ambienti: ☒ ottima () buona () sufficiente () insufficiente

arredi: ☒ ottima () buona () sufficiente () insufficiente

2) La raccolta dei rifiuti viene effettuata in maniera differenziata:

☒ sì () no

Se No, perchè.....
.....
.....

3) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

☒ sì () no

Osservazioni:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Firme membri CM. Luca Barberi [Signature]

Scheda B

Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menù del giorno?

() si ☒ no

Se No, perchè. CONTORNO: ZUCCHINE TRIFOLATE AL FORNO

PIUTTOSTO CHE INSALATA, SERVITA NELLA GIORNATA DI IERI.
A CAUSA DELLA RIDOTTA CAPACITÀ DEL FORNO.

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo:

1° piatto: ☒ caldo () tiepido () freddo
2° piatto: () caldo () tiepido () freddo PIATTO FREDDO
Contorno: ☒ caldo () tiepido () freddo

2) Cottura del cibo:

1° piatto: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva
2° piatto: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva PIATTO FREDDO
Contorno: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva

3) Condimento pietanze:

1° piatto: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva
2° piatto: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva
Contorno: ☒ adeguata () scarsa () eccessiva

4) Sapore

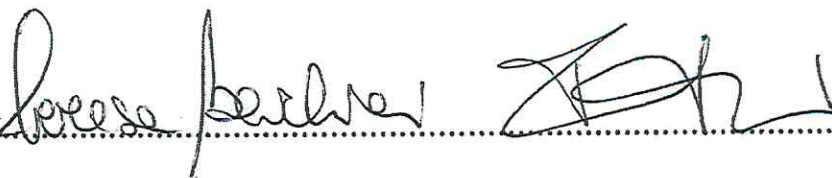
1° piatto: ☒ ottimo () buono () accettabile () non accettabile
2° piatto: () ottimo () buono ☒ accettabile () non accettabile
Contorno: () ottimo ☒ buono () accettabile () non accettabile

Osservazioni:

MENÙ SENZA LATTO SIO: PASTA AL POMODORO SENZA
PARNIGGIANO, PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE.

MENÙ CELIACI: UNICA DIFFERENZA "PASTA SENZA
GLUTINE" -> MENÙ/BASSO GRADIMENTO

Firme membri CM



Scheda C

Distribuzione pasto

- 1) Eventuale ritardo nell' arrivo delle classi rispetto al turno previsto
() meno di 5 minuti ☒ tra 5 e 10 minuti () più di 10 minuti
- 2) Tempo medio dall'arrivo nel refettorio del carrello, alla distribuzione del cibo:
☒ 10 min. () 10-20 min. () 20 min. () più di 20 min.
- 3) Durata della distribuzione del 1° piatto:
☒ 10 min. () 10-20 min. () 20 min. () più di 20 min.
- 4) Durata della distribuzione del 2° piatto:
☒ 10 min. () 10-20 min. () 20 min. () più di 20 min.
- 5) Durata complessiva del pasto:
☒ 30 min. () 30-60 min. () più di 60 min.
- 6) Numero di addetti alla distribuzione.....4.....
- 7) Utilizzo del vestiario:
☒ adeguato () non adeguato
- Se NO, perché.....
- 8) Rapporto con l'utenza:
() paziente e disponibile () scarsamente paziente e disponibile

Valutazione globale del pasto rispetto al gradimento dell'utenza

	Piatti Serviti	Gradimento	% Scarto
1° piatto	PASTA AL POMODORO	ALTO	30%
2° piatto	FIOR DI LATTE	BASSO	40%
Contorno	ZUCCHINE TRIFOLATE	MEDIO	50%
Pane	PANE DI FERRO	MEDIO/ALTO	30%
Frutta/dolce	BANANA	ALTO	10%

Note:.....

Firme membri CM. Jose Boehr [Signature]

Scheda D
EVENTUALI ANNOTAZIONI DEL PERSONALE
ADDETTO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

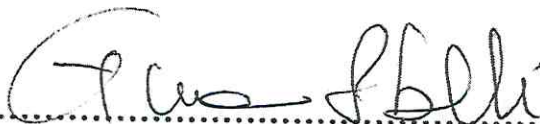
.....

.....

.....

.....

Firma del referente per gli addetti

..... 

Firme dei membri CM

