



COMUNE DI ROSTA

Città metropolitana di Torino

10090 ROSTA – P.IVA 01679120012

Ufficio scuola 011-956.88.16 – fax: 011-954.00.38

SERVIZIO AMMINISTRATIVO/SEGRETERIA GENERALE

Ufficio Scuola

SCHEDA DI RILEVAZIONE REFETTORIO SCOLASTICO

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA E L'EFFETTUAZIONE DELLE VISITE ISPETTIVE

- La Commissione Mensa interverrà ad ispezionare il centro cottura ed i locali refettorio durante la fase di preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. Tali visite dovranno essere effettuate previa comunicazione telefonica alla scuola interessata e/o all'Istituto Comprensivo e ove effettuate presso il centro cottura al Comune.
- Alla visita potranno partecipare al massimo tre componenti per volta. La validità del sopralluogo è subordinata alla presenza durante il sopralluogo di almeno due membri rappresentanti soggetti diversi (es: 1 rappresentante dei genitori ed un rappresentante degli insegnanti).
- Al termine del controllo dovrà essere compilata e firmata la presente scheda di rilevazione che si compone di due sezioni: la prima relativa all'ispezione al Centro Cottura e la seconda all'ispezione nei refettori .
- Insieme alla scheda va portato con se durante l'ispezione nel centro di cottura il capitolato d'appalto.
- Le schede, compilate e firmate, vanno consegnate al Comune di Rosta, Ufficio scuola (ufficio ufficioscuola@comune.rosta.to.it) e saranno discusse nella prima riunione utile della Commissione mensa.

ISPEZIONE AL REFETTORIO

SCUOLA COLONDI.....
DATA 15/01/2021.....
Orario inizio ispezione: 12,00.....
Orario termine ispezione: 13,00.....
Orario inizio Pasto: 12,20.....
Orario fine Pasto: 13,00.....

1° TURNO

MENU PREVISTO PER LA GIORNATA

1° PIATTO PASSATO DI VERDURA CON ORZO
 2° PIATTO PIATESSA AL FORNO
 CONTORNO PATATE AL FORNO
 FRUTTA (O ALTRO) FRUTTA

1) IL MENÙ DEL GIORNO È STATO RISPETTATO NELLA TIPOLOGIA DI PIATTI? SÌ NO

2) VALUTAZIONE SULLA QUANTITÀ DELLE PORZIONI DISTRIBUITE

| | INSUFFICIENTE | SUFFICIENTE | ABBONDANTE |
|-----------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1° PIATTO | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2° PIATTO | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| CONTORNO | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

3) GIUDIZIO DI ASSAGGIO

PRIMO PIATTO

| | | | | |
|----------------|--|--------------------------------------|---|---------------------------------|
| COTTURA | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| SAPORE | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| ASPETTO VISIVO | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |

SECONDO PIATTO

* ①

| | | | | |
|----------------|--|--------------------------------------|---|---------------------------------|
| COTTURA | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| SAPORE | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| ASPETTO VISIVO | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |

CONTORNO COTTO

* ②

| | | | | |
|----------------|--|--------------------------------------|---|---------------------------------|
| COTTURA | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| SAPORE | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| ASPETTO VISIVO | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |

CONTORNO CRUDO

| | | | | |
|----------------|--|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| COTTURA | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| SAPORE | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| ASPETTO VISIVO | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |

FRUTTA O DESSERT

| | | | | |
|----------------|--|--------------------------------------|---|---------------------------------|
| COTTURA | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| SAPORE | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |
| ASPETTO VISIVO | <input type="checkbox"/> NON SUFFICIENTE | <input type="checkbox"/> SUFFICIENTE | <input checked="" type="checkbox"/> BUONO | <input type="checkbox"/> OTTIMO |

2.2 - DISTRIBUZIONE DEL PASTO

N. ADDETTI PRESENTI.....4.....

GLI ADDETTI DURANTE LA FASI DI DISTRIBUZIONE:

- INDOSSANO TUTE O SOPRAVVESTI PULITE?
(art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI NO

- PORTANO IDONEI COPRICAPI CHE CONTENGANO
LA CAPIGLIATURA? (art. 42 D.P.R. 26.3.80 n. 327)

SI NO

- IL REFETTORIO SI PRESENTA IN ORDINE E PULITO ?

SI NO

IL PERSONALE OPERA CON PROFESSIONALITA',
CORDIALITA' E DISPONIBILITA' NEI CONFRONTI
DELL'UTENZA ?

SI NO

2.3 - IL SONDAGGIO

*3

GRADIMENTO/APPETIBILITA' DA PARTE DEGLI ALUNNI IN PERCENTUALE

| | 20% | 40% | 60% | 80% | 100% |
|--------------------|-----|-----|-------------------------------------|-----|------|
| PRIMO PIATTO | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| SECONDO PIATTO | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| CONTORONO COTTO | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| CONTORNO CRUDO | | | | | |
| FRUTTA/DESSERT | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| PANE | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | |


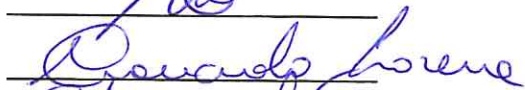
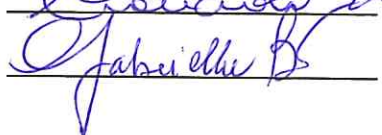
ALTRE OSSERVAZIONI:

La commissione ha ritenuto opportuno
fare una nota di merito per il servizio
reso dalle scollette: un punto bene
rispettato tempi, ordine e pulizia.

MEMBRI COMMISSIONE MENSA:

Firme:

1. MORABITO DOMENICO
2. CIANCIOLO LORENA
3. BOT GABRIELLA

*①. Il rappresentante dei genitori ha voluto il secondo piatto con gusto abbastanza gradevole ma con metodo di preparazione (non arrostito) migliorabile e anche cotture. (proporrei una cottura al forno).

*② La cottura della pasta era poco croccante ~~ma~~ ma più bollita.
Valutazione effettuata dal rappresentante del genitore.

*③ Il gradimento dei ragazzi sullo secondo portato tempo che sia valutato con un 50%. Ho rilevato che molti piatti di pasta con le patate sono stati appena eseguiti.