



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 ufficioscuela@comune.rosta.to.it) e saranno discusse nella prima riunione utile della Commissione mensa.

ISPEZIONE AL REFETTORIO

SCUOLA ... COLLONI

DATA ... 03/12/2025

Orario inizio ispezione: ... 12:15

Orario termine ispezione: ... 13:20

MENU PREVISTO PER LA GIORNATA

1° PIATTO PASSATO DI VERDURA CON CEREALI
 2° PIATTO POLPETTE DI PESCE GRATINATE
 CONTORNO PUREA DI PATATE
 FRUTTA (O ALTRO) LA FRUTTA È SERVITA AL MATTINO

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3) GIUDIZIO DI ASSAGGIO

PRIMO PIATTO

COTTURA	<input type="checkbox"/> POCO COTTO	<input checked="" type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> GRADIVOLE	<input type="checkbox"/> INVITANTE

SECONDO PIATTO

COTTURA	<input type="checkbox"/> POCO COTTO	<input checked="" type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> GRADIVOLE	<input type="checkbox"/> INVITANTE

CONTORNO COTTO

COTTURA	<input type="checkbox"/> POCO COTTO	<input checked="" type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> GRADIVOLE	<input type="checkbox"/> INVITANTE

CONTORNO CRUDO

COTTURA	<input type="checkbox"/> POCO COTTO	<input type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input type="checkbox"/> GRADIVOLE	<input type="checkbox"/> INVITANTE

FRUTTA O DESSERT

COTTURA	<input type="checkbox"/> POCO COTTO	<input type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADIVOLE	<input type="checkbox"/> GRADIVOLE	<input type="checkbox"/> INVITANTE

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
- SONO STATI RISPETTATI I TEMPI DI
DISTRIBUZIONE DEL PASTO ? 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

GRADIMENTO/APPETIBILITA' DA PARTE DEGLI ALUNNI IN PERCENTUALE


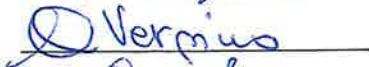
	20%	40%	60%	80%	100%
PRIMO PIATTO			X		
SECONDO PIATTO	X				
CONTRONO COTTO				X	
CONTORNO CRUDO					
FRUTTA/DESSERT					
PANE					

ALTRE OSSERVAZIONI:

LA GRATINATURA NON VIENE EFFETTUATA NEL FORNO
DELLA MENSA. L'IMPIASTO DELLE POLPETTE E' TROPPO
ASCIUTTO.

MEMBRI COMMISSIONE MENSA:

Firme:

1. GIADA UCCELLATORE 
2. ANNA VERSINO 
3. GABRIELLA CIRCO SIFI 