



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](mailto:servscol@comune.monza.it) (allegando la scheda di valutazione del pasto)

Note: .....

Firma: .....