

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO
(ad uso della Commissione Mensa)

☐ **SCUOLA INFANZIA RODARI DON ZENO**

Data sopralluogo: 15 OTTOBRE 25

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Refettorio

a) La pulizia di ambiente ed arredi è

☒ buona

☐ sufficiente

☐ insufficiente

b) i tavoli sono apparecchiati correttamente

☒ Sì

☐ No

c) i contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni

☒ Sì

☐ No

d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato?

☒ Sì

☐ No

Se **no** indicare variazione.....
.....

Note:.....
.....
.....

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:

1° INSALATA D'ORSO (PESTO E POMODORI)

2° BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE

Contorno INSALATA VERDE Frutta/Dessert GELATO COPPETTA

a) Il menù del giorno corrisponde a quello previsto?

☒ Sì

☐ No

Se **no** indicare variazione/mancata consegna.....
.....

d) indicare il numero dei pasti complessivi (diete incluse) 98

Note :

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

2. Distribuzione pasto

- a) Orario arrivo pasti presso il plesso: 11,25
- b) Orario scodellamento: 12,00

Vorrei portare alla vostra attenzione la difficoltà che ieri hanno incontrato le due persone addette al servizio mensa nel gestire i 15/19 pasti speciali(DIETE E PASTI IN BIANCO) previsti per i nostri bambini. Capisco le difficoltà organizzative e desidero ringraziare il personale per l'impegno e la dedizione che dimostrano ogni giorno; tuttavia, la necessità di controllare con grande attenzione a chi servire i pasti con dieta specifica, mentre gli altri bambini attendono con impazienza di essere serviti contemporaneamente, crea una situazione di disagio sia per il personale che per i bambini stessi. Un errore dovuto alla fretta, per cercare di velocizzare il servizio, potrebbe avere conseguenze significative per la salute e il benessere dei nostri figli.

Proprio per garantire un servizio adeguato, sicuro e sereno per tutti i bambini, chiedo di valutare l'inserimento di una terza persona a supporto del servizio mensa. Sono certa che questa soluzione possa contribuire a migliorare l'organizzazione e la tranquillità durante la distribuzione dei pasti.

- c) indicare il numero di persone addette alla distribuzione 2
- d) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è

Corretto

X Non corretto

Se **Non corretto** segnalare motivazioni:

Una persona si incarica dell'impiattamento e l'altra si occupa di servire i pasti speciali, pasti in bianco e il menù del giorno creando rischi per la sicurezza dei nostri bambini.

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

- a) Temperatura del cibo

1^ piatto	☐ corretta	☒ non corretta
2^ piatto	☐ X corretta	☐ non corretta
Contorno	☐ X corretta	☐ non corretta

- b) Cottura del cibo

1^ piatto	☐ X adeguata	☐ eccessiva	☐ scarsa
2^ piatto	☐ X adeguata	☐ eccessiva	☐ scarsa
Contorno	☐ X adeguata	☐ eccessiva	☐ scarsa

c) quantità porzione servita

1^ piatto	☐ X adeguata	☐ abbondante	☐ insufficiente
2^ piatto	☐ X adeguata	☐ abbondante	☐ insufficiente
Contorno	☐ X adeguata	☐ abbondante	☐ insufficiente

d) sapore

1^ piatto	☐ gradevole	☐ accettabile	X non gradevole
2^ piatto	☐ gradevole	☐ accettabile	X non gradevole
Contorno	☐ gradevole	☐ X accettabile	X non gradevole

e) pane è

☐ buono
☒ X accettabile
☐ non gradevole

f) frutta/dessert

☐ X buono
☐ accettabile
☐ non gradevole

Note:

.....

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

Residui in mensa

✓ Piatto gradito: residui scarsi
 ✓ Piatto parzialmente gradito: residui nella media
 ✓ Piatto rifiutato: residui eccessivi (più del 50% dei bambini)

Primo piatto	☐ scarsi	☐ nella media	X eccessivi
Secondo piatto	☐ scarsi	☐ nella media	X eccessivi
Contorno	☐ scarsi	☐ nella media	X eccessivi
Pane	☐ X scarsi	☐ nella media	☐ eccessivi
Frutta/Dessert	☐ X scarsi	☐ nella media	☐ eccessivi

SOPRALLUOGO EFFETTUATO DA: JENNIFFER YEPEZ