



# 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 MENZA SCOLASTICA

**MEMBRI COMMISSIONE:**

**Firme:**

1. DONENICO MORABITO

2. ROBERTO PIACITELLI

3. .....

Domenico Morabito

Roberto Piacitelli

\_\_\_\_\_

### 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](mailto:ufficioscuela@comune.rosta.to.it)) e saranno discusse nella prima riunione utile della Commissione mensa.

## 1 ISPEZIONE AL REFETTORIO

SCUOLA.....MONTALCINI.....

DATA 17/10/2020.....

Orario inizio ispezione: 12.00.....

Orario termine ispezione: 13.30.....

### MENU PREVISTO PER LA GIORNATA

1° PIATTO PASSATO DI VERDURA CON CROSTI e LEGUMI

2° PIATTO TORTINO ALLE ERBETTE.....

CONTORNO PATATE AL FORNO.....

FRUTTA (O ALTRO) TORTA YOGURT.....

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"/> POCO COTTO	<input checked="" type="checkbox"/> BEN COTTO	<input type="checkbox"/> SCOTTO
SAPORE	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input checked="" type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> GRADEVOLE	<input checked="" 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"/> SGRADEVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> GRADEVOLE	<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"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input checked="" type="checkbox"/> OTTIMO
ASPETTO VISIVO	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> GRADEVOLE	<input checked="" type="checkbox"/> INVITANTE

#### CONTORNO CRUDO

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

### 2.2 - DISTRIBUZIONE DEL PASTO

N. ADDETTI PRESENTI.....2.....

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					X
PANE				X	

#### ALTRE OSSERVAZIONI:

*Ho apprezzato le pulitezze del personale  
e il fatto che il cibo non sia salato eccessi-  
vamente.*