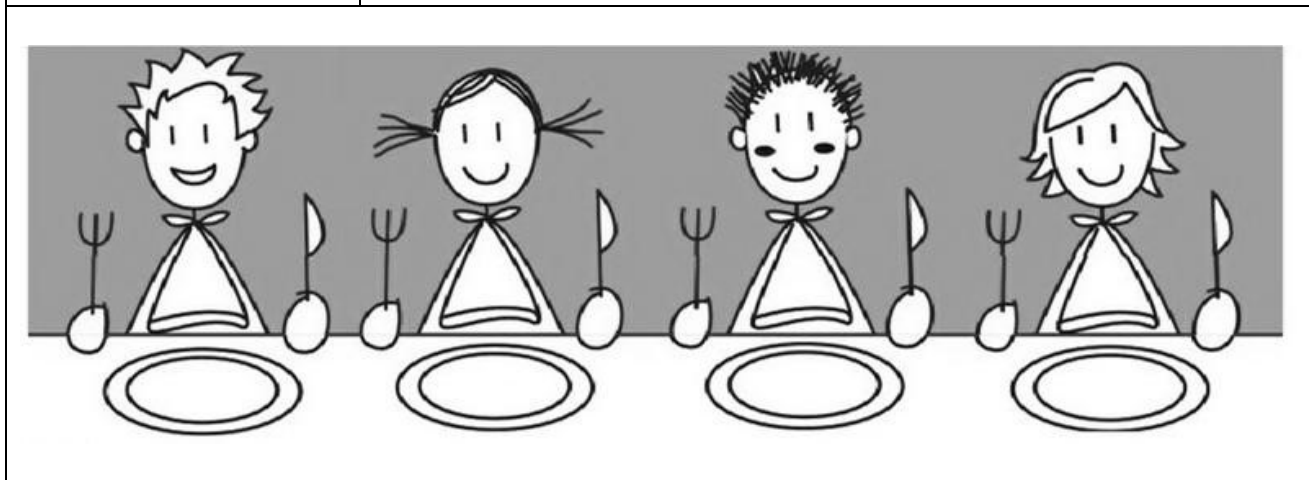


Modulo A - SCHEDA DI VALUTAZIONE SERVIZIO MENSA

ad uso componenti Commissione Mensa

in allegato al Regolamento per la disciplina del Servizio di Ristorazione Scolastica a basso impatto ambientale
(approvato con D.C.C n. ___ del _____)

Comuni in convenzione	Comune di <u>Diano Marina</u> + Comune di <u>Diano San Pietro</u>
Comune capofila	Comune di <u>Diano Marina</u>



Compilatore	Data _____
<input type="radio"/> genitore <input type="radio"/> insegnante <input type="radio"/> altro	giorno della settimana: <input type="radio"/> lunedì <input type="radio"/> martedì <input type="radio"/> mercoledì <input type="radio"/> giovedì <input type="radio"/> venerdì

Diano Marina	Diano San Pietro
Scuola dell'Infanzia: <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____ Scuola Primaria <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____ Scuola Secondaria di primo grado <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____	Centro cottura: _____ Scuola dell'Infanzia: <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____ Scuola Primaria <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____ Scuola Secondaria di primo grado <input type="radio"/> _____ <input type="radio"/> _____

PARTE PRIMA - esito valutazione

numero totale dei pasti in distribuzione: _____

porzioni restituite o avanzate a metà (scarto)								
parametri	piatto unico	1° piatto	2° piatto	contorno	frutta	dessert	pane	altro*
n° porzioni								
% di scarto								

(specificare tipologia, bevande, cestino freddo, ecc) _____

È stato rispettato il menù previsto?

- sì**
- no***

*in caso di risposta negativa specificare la difformità: _____

Il menù assaggiato riguarda una dieta speciale?

- sì**
- no**

Il menù assaggiato riguarda un cd. "cestino freddo"?*

- sì**
- no**

*previsto in caso di gite, scioperi o altre emergenze

L'acqua fornita è gradevole?

- sì**
- no***

*in caso di risposta negativa specificare la motivazione: _____

Ci sono stati dei ritardi nel servizio?

- sì***
- no**

*in caso di risposta affermativa – ove conosciuta - specificare la motivazione: _____

Altre osservazioni, commenti e/o suggerimenti _____

PARTE SECONDA – valutazione analitica sui piatti

piatto unico (specificare il nome del piatto) _____

non presente a menù del giorno

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
grado di cottura						<input type="radio"/> poco cotto <input type="radio"/> scotto
presentazione						
condimento						<input type="radio"/> insipido/poco condito <input type="radio"/> troppo saporito/troppo condito
appetibilità						

primo piatto (specificare il nome del piatto) _____

non presente a menù del giorno

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
grado di cottura						<input type="radio"/> poco cotto <input type="radio"/> scotto
presentazione						
condimento						<input type="radio"/> insipido/poco condito <input type="radio"/> troppo saporito/troppo condito
appetibilità						

secondo piatto (specificare il nome del piatto) _____

non presente a menù del giorno

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
grado di cottura						<input type="radio"/> poco cotto <input type="radio"/> scotto
presentazione						
condimento						<input type="radio"/> insipido/poco condito <input type="radio"/> troppo saporito/troppo condito
appetibilità						

contorno

non presente a menù del giorno

crudo

cotto

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
grado di cottura						<input type="radio"/> poco cotto <input type="radio"/> scotto
presentazione						
condimento						<input type="radio"/> insipido/poco condito <input type="radio"/> troppo saporito/troppo condito
appetibilità						

frutta (specificare la tipologia) _____

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
grado di maturazione						<input type="radio"/> poco maturo <input type="radio"/> troppo maturo
presentazione						
appetibilità						

dessert (specificare il nome del piatto) _____

non presente a menù del giorno

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
temperatura						<input type="radio"/> troppo caldo <input type="radio"/> troppo freddo
presentazione						
appetibilità						

pane e bevande (specificare la bevanda) _____

valutazione	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	pessimo
pane					
bevande					

cestino freddo* (specificare la bevanda) _____					
○ non presente a menù del giorno					
valutazione	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	peissimo
pane					
bevande					

*previsto in caso di gite, scioperi o altre emergenze

PARTE TERZA – valutazione analitica su aspetti generali del servizio

parametri/giudizio	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	peissimo	in caso di giudizio negativo, specificare il motivo
adeguatezza dei locali						
pulizia dei locali						
pulizia delle stoviglie						
disponibilità del personale						

Grazie per la collaborazione!

(sezione a cura uffici)

Valutazione: legenda corrispondenza parametro/punti

- ottimo 😊😊 = punti 5
- buono 😊 = punti 4
- sufficiente 😐 = punti 3
- insufficiente ☹️ = punti 2
- pessimo ☹️☹️ = punti 1

giudizio complessivo assaggio					
valutazione del pasto (punti massimo 155)	ottimo 😊😊 (da punti 125 a punti 155)	buono 😊 (da punti 94 a punti 124)	sufficiente 😐 (da punti 63 a punti 93)	insufficiente ☹️ (da punti 32 a punti 62)	pessimo ☹️☹️ (fino a punti 31)

giudizio riepilogativo sul servizio: totale punti _____					
valutazione del servizio (punti massimo 175)	ottimo 😊😊 (da punti 141 a punti 175)	buono 😊 (da punti 106 a punti 140)	sufficiente 😐 (da punti 71 a punti 105)	insufficiente ☹️ (da punti 36 a punti 70)	pessimo ☹️☹️ (fino a punti 35)