



Milano: • Responsabile dell'Unità di Controllo Comunale
EMAIL ED.serveducativi@comune.milano.it FAX 02 884 62592
• Gestore del Servizio
EMAIL mail@milanoristorazione.it FAX 02 884 64675

EDIZIONE LUGLIO 2015

ALLEGATO E

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE NON CONFORMITA'

(ad uso della Commissione Mensa / Direzione Scolastica / Unità Educativa / Responsabile della Macroarea)

SCUOLA

Via

Centro Cottura di appartenenza: Data sopralluogo:

Nido d'infanzia ☐ Nidi Accreditati ☐ Sez. Primavera ☐ Micro Nidi ☐ Scuola dell'infanzia ☐
Scuola Primaria ☐ Scuola Secondaria di 1° grado ☐ Sede Centro Estivo ☐

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. Centro Cottura

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ sufficiente ☐ insufficiente ☐
b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore? Sì ☐ No ☐
Se No, indicare variazione.

- c) L'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura è adeguato? Sì ☐ No ☐
Se Non adeguato segnalare motivazioni:

Note:

2. Dispensa

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ sufficiente ☐ insufficiente ☐
b) Corrispondenza delle derrate alimentari con quanto previsto nel contratto di servizio e nel menù in vigore? Sì ☐ No ☐
Se No, indicare variazione.

Note:

3. Refettorio

- a) La pulizia di ambiente e 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) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici) Sì ☐ No ☐
e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Sì ☐ No ☐



Milano:

Comune di Milano

ALLEGATO E

Se No, indicare variazione.

Note:

4. Locale di Rigoverno

- a) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ sufficiente ☐ insufficiente ☐
b) I contenitori del pasto sono puliti e in buone condizioni Sì ☐ No ☐
c) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (termo box-carrelli termici) Sì ☐ No ☐
d) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Sì ☐ No ☐
Se Non adeguato segnalare motivazioni:

Note:

B) SERVIZIO

1. Menu
Il menù del giorno è:

1°

2°

Contorno.....Frutta/Dessert.

Merenda.....

- a) Il menù del giorno è esposto all'interno dei locali scolastici? Sì ☐ No ☐
b) Il menù del giorno corrisponde a quello esposto nei locali scolastici? Sì ☐ No ☐
Se No, indicare variazione

c) Errore consegna?

Se Sì, indicare motivazione (variazioni pietanze, ritardo consegna, mancata consegna ecc.) Sì ☐ No ☐

- d) Indicare il numero dei pasti complessivi (escluse diete).....
e) Indicare il numero dei pasti per portata e del suo peso complessivo escluse le diete (da rilevare dall'allegato al documento di trasporto):

1° piatto pasti adulti n. pasti bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g

2° piatto pasti adulti n. pasti bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g

Contorni adulti n. bambini n. peso complessivo dei contorni Kg/g

f) Indicare il numero complessivo delle Diete:

ALLEGATO E

- g) Indicare il numero delle Diete per portata e del suo peso complessivo (da rilevare dall'allegato al documento di trasporto):
- 1° piatto adulti n. bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
- 2° piatto adulti n. bambini n. peso complessivo dei pasti Kg/g
- Contorni adulti n. bambini n. peso complessivo dei contorni Kg/g

Note:

2. Distribuzione pasto (prendere in esame un solo turno)

- a) Le temperature verificate dall'addetto del gestore sono conformi

Sì ☐ No ☐

Se No segnalare:

- b) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è: < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐
- c) La durata della distribuzione del 1° piatto è: < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐
- d) La durata della distribuzione del 2° piatto è: < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐
- e) La durata del pranzo è: < 30 min ☐ ≥ 30 < 60 min ☐ > 60 min ☐
- f) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione
- g) Il comportamento del personale addetto alla distribuzione è: corretto ☐ non corretto ☐
- Se Non corretto segnalare motivazioni:
- h) Indicare il turno in analisi (es. unico, II° turno ecc):

Note:

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto

a) Temperatura del cibo	1° piatto caldo	2° piatto caldo	contorno caldo	Centro cottura	tiepido	tiepido	tiepido	Refettorio	freddo	freddo	freddo
b) Cottura del cibo	1° piatto adeguata	2° piatto adeguata	contorno adeguata	eccellente	eccellente	eccellente	eccellente	scarsa	scarsa	scarsa	scarsa
c) Quantità porzione servita	1° piatto adeguata	2° piatto adeguata	contorno adeguata	abbondante	abbondante	abbondante	abbondante	insufficiente	insufficiente	insufficiente	insufficiente

ALLEGATO E

- d) Sapore
- 1° piatto gradevole ☐ accettabile ☐ non accettabile ☐
- 2° piatto gradevole ☐ accettabile ☐ non accettabile ☐
- contorno gradevole ☐ accettabile ☐ non accettabile ☐
- e) Giudizio globale
- buono ☐ accettabile ☐ non accettabile ☐

Note:

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta

a) Temperatura del cibo	1° piatto caldo	2° piatto caldo	contorno caldo	Centro cottura	tiepido	tiepido	tiepido	Refettorio	freddo	freddo	freddo
b) Cottura del cibo	1° piatto adeguata	2° piatto adeguata	contorno adeguata	eccellente	eccellente	eccellente	eccellente	scarsa	scarsa	scarsa	scarsa
c) Quantità porzione servita	1° piatto adeguata	2° piatto adeguata	contorno adeguata	abbondante	abbondante	abbondante	abbondante	insufficiente	insufficiente	insufficiente	insufficiente
d) Sapore	1° piatto gradevole	2° piatto gradevole	contorno gradevole	accettabile	accettabile	accettabile	accettabile	non accettabile	non accettabile	non accettabile	non accettabile
e) Giudizio globale	buono	accettabile	non accettabile	accettabile	accettabile	accettabile	accettabile	non accettabile	non accettabile	non accettabile	non accettabile

Note (Specificare Tipologia/Categoria dieta):

5. Valutazione Specifica

a) pane è di tipo	integrale	con farina 00/0	non accettabile
b) pane è	buono	accettabile	non accettabile
c) frutta/dessert	buono	accettabile	non accettabile
d) modalità di sgombero dei rifiuti eseguita dagli addetti del gestore	conforme	non conforme	non conforme

Note:



ALLEGATO E

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.
Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradimento: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero dei bambini presenti in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato (TA).

piatto totalmente accettato (TA) rifiuto inferiore o uguale al 24%

✓ piatto parzialmente accettato (PA) rifiuto compreso tra il 25% al 49%

✓ piatto parzialmente rifiutato (PR) rifiuto compreso tra il 50% al 74%

✓ piatto totalmente rifiutato (TR) rifiuto superiore al 75%

- a) Primo piatto TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR ☐
b) Secondo piatto TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR ☐
c) Contorno TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR ☐
d) Pane TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR ☐
e) Frutta/Dessert TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR ☐

D) CORPO ESTRANEO:

E' stata rispettata la procedura di consegna corpi estranei? Si ☐ No ☐

E) RIPRESE FOTOGRAFICHE:

Data ora Luogo Autore

N. riprese fotografiche

Note (specificare Non Conformità rilevata e fase in cui è stata effettuata o conservazione o preparazione somministrazione o consumo o altro)

SEZIONE NON CONFORMITA'

Sono presenti non conformità se Si quali (barrare i punti - vedi tabella codici):

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE:

- 1) Centro cottura A1AAM ☐ A1AAR ☐ A1B ☐ A1C ☐ A1N ☐
2) Dispensa A2AAM ☐ A2AAR ☐ A2B ☐
3) Refettorio A3AAM ☐ A3AAR ☐ A3B ☐ A3C ☐ A3D ☐ A3E ☐
4) Locale rigoverno A4AAM ☐ A4AAR ☐ A4B ☐ A4C ☐ A4D ☐



B) SERVIZIO:

1. Menù B1A ☐ B1B ☐ B1CO ☐ B1CD ☐

2. Distribuzione pasto B2A ☐ B2G ☐

3. Valutazione sensoriale e personale del pasto
B3A1F ☐ B3A2F ☐ B3A3F ☐
B3A1C ☐ B3A2C ☐ B3A3C ☐
B3B1S ☐ B3B2S ☐ B3B3S ☐
B3B1E ☐ B3B2E ☐ B3B3E ☐
B3C1I ☐ B3C2I ☐ B3C3I ☐
B3D1 ☐ B3D2 ☐ B3D3 ☐
B3E ☐

4. Valutazione sensoriale e personale della dieta
B4A1F ☐ B4A2F ☐ B4A3F ☐
B4A1C ☐ B4A2C ☐ B4A3C ☐
B4B1S ☐ B4B2S ☐ B4B4S ☐
B4B1E ☐ B4B2E ☐ B4B3E ☐
B4C1I ☐ B4C2I ☐ B4C3I ☐
B4D1 ☐ B4D2 ☐ B4D3 ☐
B4E ☐

5. Valutazione specifica
B5B ☐ B5CF ☐ B5CD ☐ B5D ☐

- C) INDICE GRADIMENTO DEL PASTO CA1 ☐ CB2 ☐ CC3 ☐ CDP ☐ CEF ☐ CED ☐

- D) CORPO ESTRANEO DCE ☐ DACE ☐

- E) RIPRESA FOTOGRAFICA ECC ☐ ER ☐ ELR ☐

TOTALE NUMERO NON CONFORMITA'

Altro da segnalare :

Segnalazione effettuata da:

Commissione mensa ☐ Dirigente Scolastico ☐ Docenti, Educatori, Personale scolastico ☐

Data, Nome e Cognome del compilatore:

(firma leggibile)

