

**MODULO  
SCHEDA RILEVAZIONE QUALITA' DEL PASTO**

SCUOLA \_\_\_\_\_

COMUNE \_\_\_\_\_

DITTA DI RISTORAZIONE FORNITRICE \_\_\_\_\_

**NOTE PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA**

- La compilazione corretta e completa della scheda è **indispensabile** per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto.
  - La rilevazione dovrà essere fatta per **una settimana completa** e dovrà avere una frequenza periodica a seconda delle eventuali problematiche emerse.
  - La **PARTE 1** della scheda (**rilevazione della qualità igienica**) può essere compilata dall'operatore che riceve i pasti.
  - La **PARTE 2** (**rilevazione della qualità nutrizionale**) può essere compilata dalla persona che assiste alla distribuzione e al consumo dei pasti.
- N.B.** Per le scuole che hanno la cucina interna sarà sufficiente la sola compilazione della PARTE 2
- Per la valutazione del servizio è **fondamentale la rilevazione di scarti e avanzi del pasto.**
  - A questa scheda sarà opportuno abbinare anche la scheda di **Gradibilità dei pasti** per gli alunni, al fine di poter effettuare un controllo crociato.

Nel caso di anomalie del servizio (mancato rispetto delle temperature di trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate...) **segnalare l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile Comunale del Servizio Mensa.**

**PARTE 1: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' IGIENICA**

<b>COMPILATORE</b>	Nome e Cognome: _____	Tecnico Comunale ( )	Operatore Scolastico ( )
--------------------	--------------------------	-------------------------	-----------------------------

DATA _____	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
------------	--------	---------	-----------	---------	---------

	Arrivo dei pasti a scuola	Inizio della distribuzione
<b>ORARIO</b>	Ora: _____	Ora: _____
<b>TEMPERATURA</b> (rilevazione con termometro a sonda)	1° piatto            T°C= _____ 2° piatto            T°C= _____ Contorno caldo    T°C= _____	1° piatto            T°C= _____ 2° piatto            T°C= _____ Contorno caldo    T°C= _____

LIVELLO DI IGIENE			
<b>UTENSILI E STOVIGLIE</b>	( ) buono	( ) sufficiente	<b>Scadente</b> ( ) Sporchi ( ) Danneggiati
<b>CASSE TERMICHE</b>	( ) buono	( ) sufficiente	<b>Scadente</b> ( ) Sporche ( ) Danneggiate

**PARTE 2: RILEVAZIONE DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA**

<b>COMPILATORE</b>	Nome e Cognome:	Tecnico Comunale ( )	Operatore Scolastico ( )	Insegnante ( )	Genitore ( )
	_____				

GIORNO DELLA SETTIMANA: LUN.( ) MAR.( ) MER.( ) GIO.( ) VEN.( )		SETTIMANA: .....	MENU': A/I ( ) P/E( )		
n. PASTI DISTRIBUITI TOT: _____	1° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	2° PIATTO Piatto Unico (SI) (NO)	CONTORNO COTTO	VERDURA CRUDA	FRUTTA
Denominazione (indicare la pietanza distribuita)					
Conformità della pietanza al menù	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)	(SI) (NO)
Qualità della pietanza (se ritenuta sgradevole indicarne il motivo)	( ) gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scondita ( ) molto cotta ( ) cruda ( ) salata ( ) insipida	( ) gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scondita ( ) molto cotta ( ) cruda ( ) salata ( ) insipida	( ) gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scondita ( ) molto cotta ( ) cruda ( ) salata ( ) insipida	( ) gustosa ( ) accettabile ( ) sgradevole ( ) troppo condita ( ) scondita ( ) non lavata ( ) salata ( ) insipida	( ) matura ( ) acerba ( ) troppo matura
Quantità delle porzioni	( ) insufficienti ( ) sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti ( ) sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti ( ) sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti ( ) sufficienti ( ) eccedenti	( ) insufficienti ( ) sufficienti ( ) eccedenti
Grammatura del pasto somministrato	( ) scarsa ( ) conforme alla tabella crudo/cotto ( ) abbondante	( ) scarsa ( ) conforme alla tabella crudo/cotto ( ) abbondante	( ) scarsa ( ) conforme alla tabella crudo/cotto ( ) abbondante	( ) scarsa ( ) conforme alla tabella crudo/cotto ( ) abbondante	( ) scarsa ( ) conforme alla tabella crudo/cotto ( ) abbondante
N° porzioni restituire o avanzate a metà (scarto)	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____	N° porzioni _____ % di scarto _____