



## Comune di Cuneo

COMMISSIONE DI COORDINAMENTO MENSE SCOLASTICHE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

### SCHEDA DI CONTROLLO

SCUOLA \_\_\_\_\_

MENU':  AUTUNNALE     INVERNALE     PRIMAVERILE     ESTIVO  
SETTIMANA:  1° sett.     2° sett.     3° sett.     4° sett.  
GIORNO:     lun.     mar.     merc.     giov.     ven.

#### NOTE PER LA COMPILAZIONE:

La tabella di controllo nelle pagine interne intende rilevare solamente le anomalie del servizio. Dato per scontato un livello buono nei piatti, nella pulizia e nell'organizzazione generale, ci interessa conoscere le problematiche più comuni.

Di conseguenza **dovranno essere compilate solo le caselle relative alle situazioni di difformità (grave o lieve)** rispetto ad uno standard generale del servizio considerato buono.

Le situazioni di difformità che non rientrano in una casella specifica sono da inserire nella voce "Osservazioni".

#### Parte 1

#### LOCALI - DOTAZIONI STRUTTURALI – ORGANIZZAZIONE GENERALE

Rapporto addetti / utenti (1/40)	Non rispettato	<input type="checkbox"/>
Pulizia locali	Scadente	<input type="checkbox"/>
	Non sufficiente	<input type="checkbox"/>
Pulizia attrezzature (utensili, contenitori termici, posateria, ecc...)	Scadente	<input type="checkbox"/>
	Non sufficiente	<input type="checkbox"/>
Pulizia arredi vari del refettorio, carrelli.	Scadente	<input type="checkbox"/>
	Non sufficiente	<input type="checkbox"/>
Pulizia servizi igienici	Scadente	<input type="checkbox"/>
	Non sufficiente	<input type="checkbox"/>
Rumorosità	Eccessiva	<input type="checkbox"/>
	Appena sopportabile	<input type="checkbox"/>
Affollamento	Eccessivo	<input type="checkbox"/>
	Appena sopportabile	<input type="checkbox"/>
Numero diete speciali	Non corrispondente	<input type="checkbox"/>

## Parte 2 - CONTROLLO DEI PASTI

	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO	FRUTTA	DOLCE	PANE
Denominazione del piatto						
Concordanza al menù previsto	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>					
Quantità	Scarsa <input type="checkbox"/>					
	Eccessiva <input type="checkbox"/>					
Qualità organolettiche	Scadente <input type="checkbox"/>					
	Poco gradevole <input type="checkbox"/>					
Cottura / Idoneità al consumo	Poco cotto <input type="checkbox"/>	Poco cotto <input type="checkbox"/>	Poco cotto <input type="checkbox"/>	acerba <input type="checkbox"/>	non idoneo <input type="checkbox"/>	Poco cotto <input type="checkbox"/>
	Troppo cotto <input type="checkbox"/>	Troppo cotto <input type="checkbox"/>	Troppo cotto <input type="checkbox"/>	sovramatura <input type="checkbox"/>		Troppo cotto <input type="checkbox"/>
	Impaccato <input type="checkbox"/>	Crudo <input type="checkbox"/>	Crudo <input type="checkbox"/>			Crudo <input type="checkbox"/>
Temperatura al consumo	Troppo caldo <input type="checkbox"/>					
	Troppo freddo <input type="checkbox"/>					
Sapidità	Troppo salato <input type="checkbox"/>	Troppo salato <input type="checkbox"/>	Troppo salato <input type="checkbox"/>	Troppo dolce <input type="checkbox"/>	Troppo dolce <input type="checkbox"/>	Troppo salato <input type="checkbox"/>
	Poco salato <input type="checkbox"/>	Poco salato <input type="checkbox"/>	Poco salato <input type="checkbox"/>	Poco dolce <input type="checkbox"/>	Poco dolce <input type="checkbox"/>	Poco salato <input type="checkbox"/>
Condimenti	Abbondante <input type="checkbox"/>	Abbondante <input type="checkbox"/>	Abbondante <input type="checkbox"/>	.	.	.
	Scarso <input type="checkbox"/>	Scarso <input type="checkbox"/>	Scarso <input type="checkbox"/>	.	.	.
Avanzi	Tutti <input type="checkbox"/>					
	Molti (oltre il 50%) <input type="checkbox"/>					
	Pochi <input type="checkbox"/>					
Livello igienico degli utensili	PIATTI	POSATE	BICCHIERI			
	Insufficiente <input type="checkbox"/>	Insufficiente <input type="checkbox"/>	Insufficiente <input type="checkbox"/>			

