

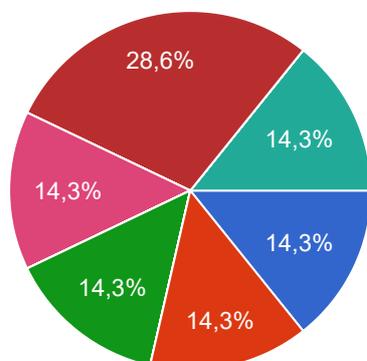
SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO MENSA

7 risposte

Scuola

 Copia

7 risposte



- Infanzia COLLODI
- Primaria A. FRANK
- Infanzia PIO ROLLA
- Infanzia MONTI
- Primaria MONTI
- Infanzia MONS U. SAROGLIA
- Primaria MONS U. SAROGLIA
- Infanzia CROLLE

▲ 1/2 ▼

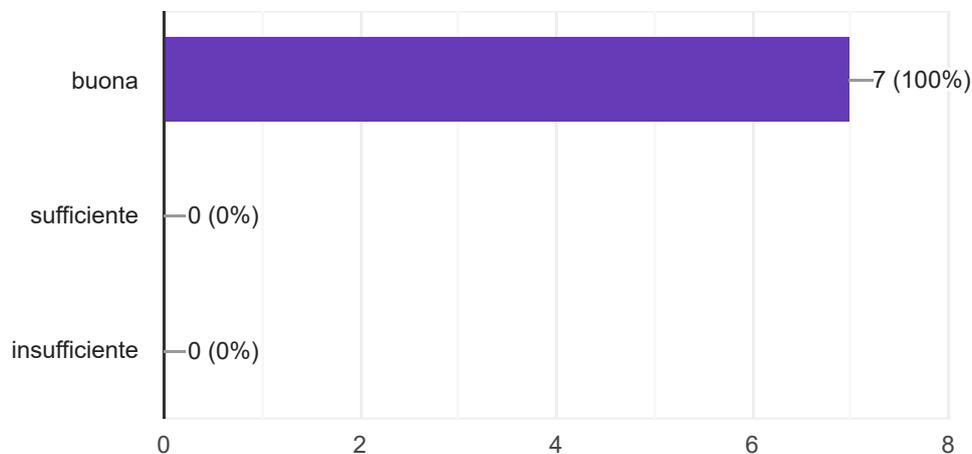
AMBIENTE

Refettorio

 Copia

La pulizia di ambiente ed arredi è:

7 risposte



Se insufficiente indicare la motivazione (breve)

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

NOTE (se si desidera si può aggiungere una nota)

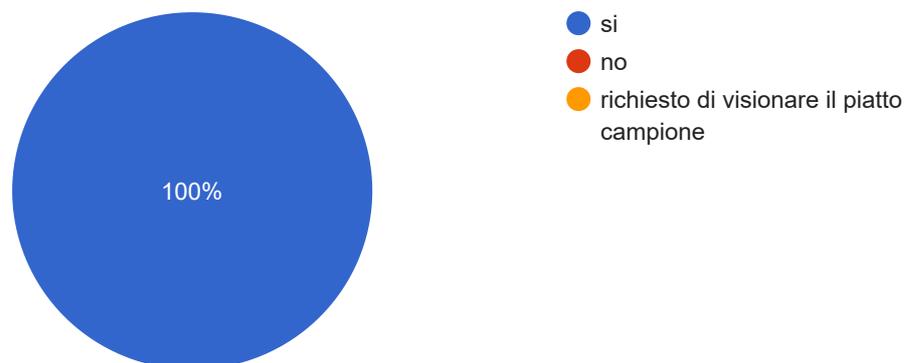
0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

E' presente il piatto campione? il piatto campione dovrà essere identificato e ben visibile dagli utenti. E' riferito ai quantitativi previsti per gli alunni secondo le tabelle delle grammature.

 Copia

7 risposte



SERVIZIO

MENU'

Il menù del giorno è:

(riportare elenco piatti del giorno 1°, 2°, contorno, frutta/dolce):

7 risposte

Pasta al pesto, broccoli e caciotta, arancia

Tagliatelle al pomodoro hamburger di piselli e patate contorno insalata

Lasagne al pomodoro, Nasello dorato al forno, Carote julienne, pane, yogurt alla frutta

Nasello al forno, lasagna al pomodoro, carote julienne, yogurt alla frutta

Spaghetti al sugo

Polpette di pesce con insalata di finocchi

Pane

Yogurt alla pera

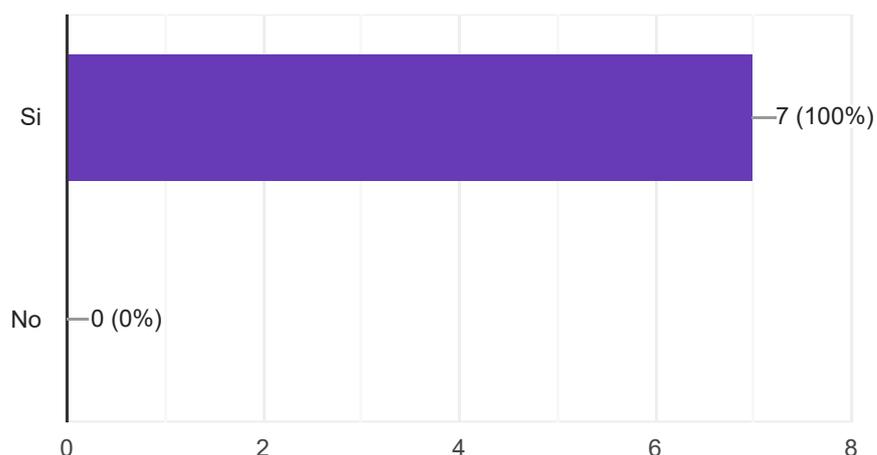
Minestra, frittata, patate, banana

Riso alla barbabietola, ceci e broccoli pera

Il menù del giorno corrisponde a quello previsto?

 Copia

7 risposte



in caso di risposta **NEGATIVA** riportare la variazione o la mancata consegna (breve)

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

DISTRIBUZIONE PASTO

(riportare l'orario di arrivo pasti e/o l'orario di scodellamento)

7 risposte

12.45

12'15

12.10

12:40

.

13.30

12

indicare eventuale disservizio verificatosi:

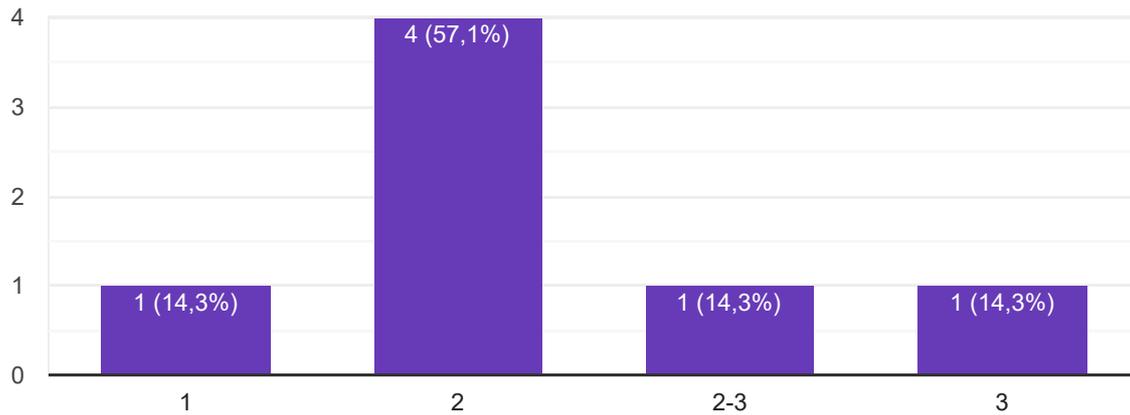
0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

indicare il numero di addette alla distribuzione

Copia

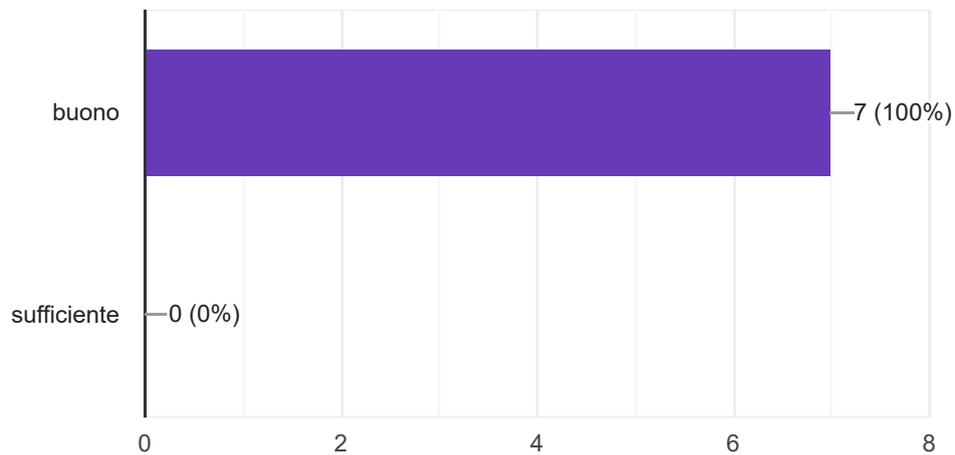
7 risposte



Osservazioni relative allo svolgimento delle mansioni del personale addetto alla distribuzione

Copia

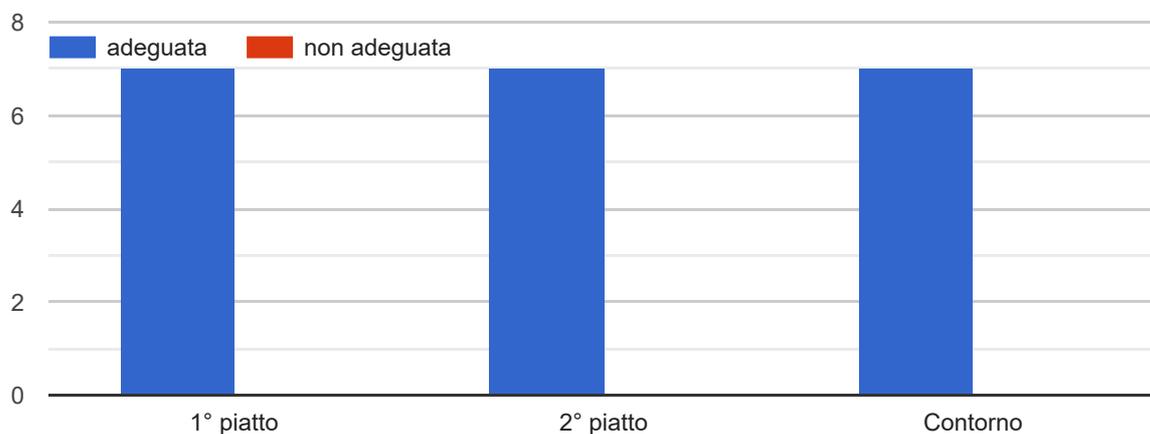
7 risposte



VALUTAZIONE SENSOSIALE E PERSONALE DEL PASTO

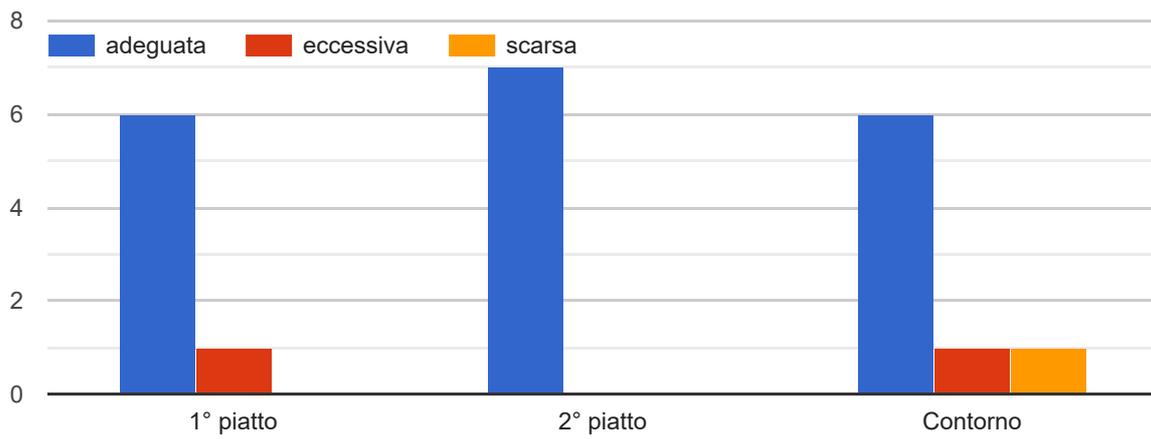
TEMPERATURA DEL CIBO

Copia



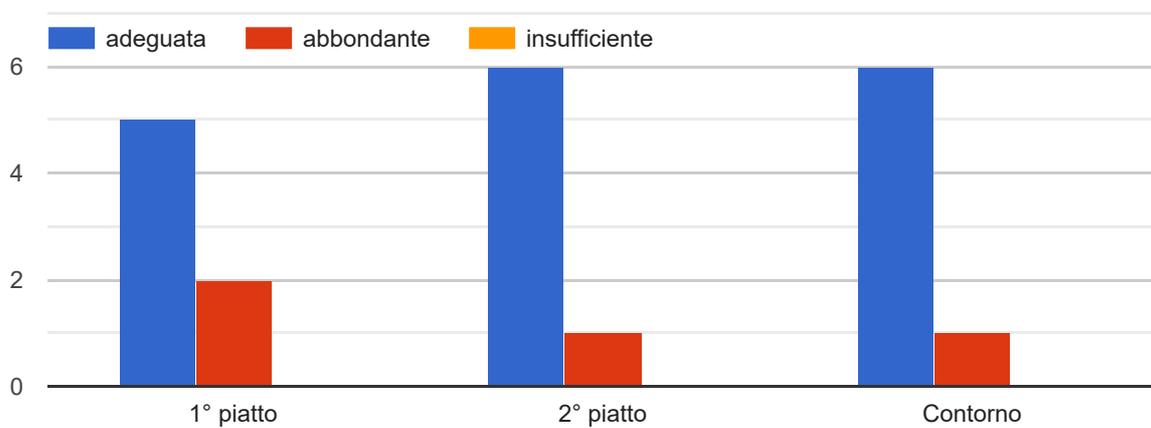
COTTURA DEL CIBO

Copia



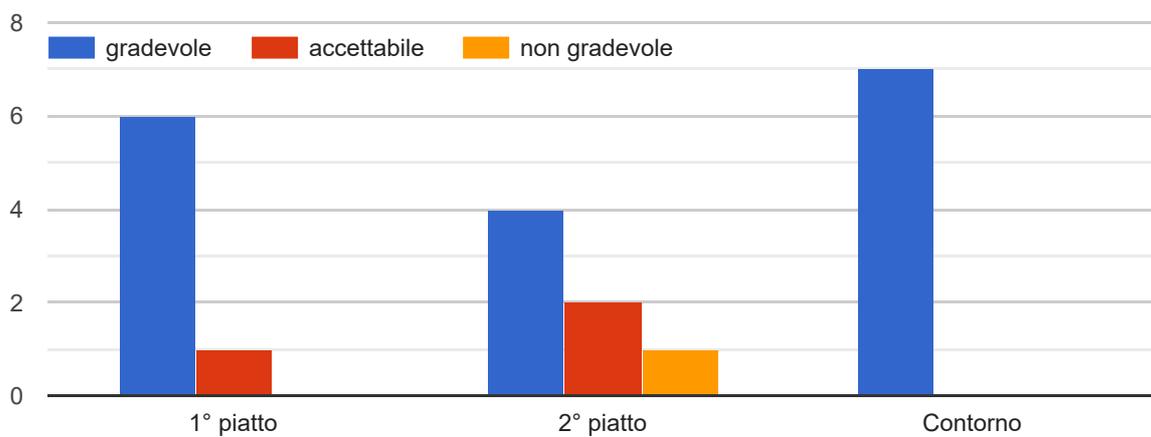
QUANTITA' PORZIONE SERVITA agli utenti secondo piatto campione

Copia



SAPORE

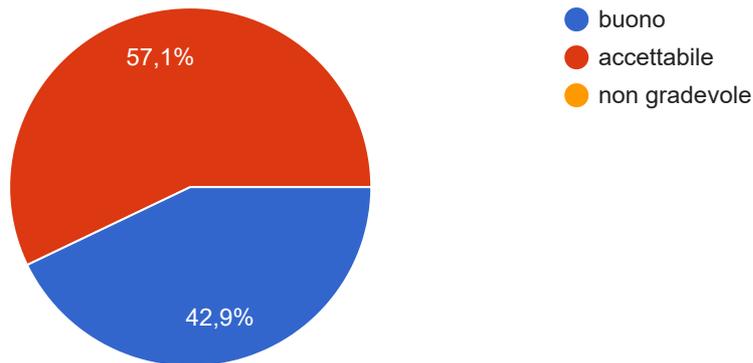
Copia



VALUTAZIONE DEL PANE

 Copia

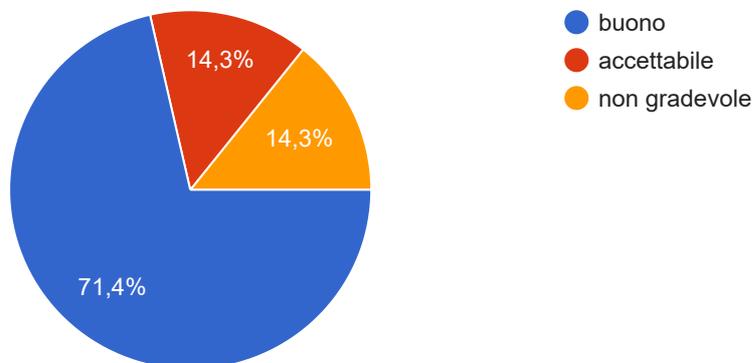
7 risposte



FRUTTA/DESSERT

 Copia

7 risposte



NOTE:

4 risposte

Il pesce risultava un po' asciutto; le carote idem

Ho osservato un discreto "avanzo/spreco" di cibo

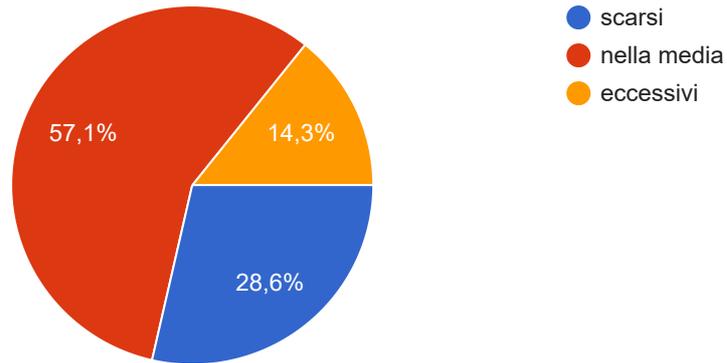
La pagnotta mi sembrava fin troppo grande

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO DA PARTE DELL'UTENZA

PRIMO PIATTO

 Copia

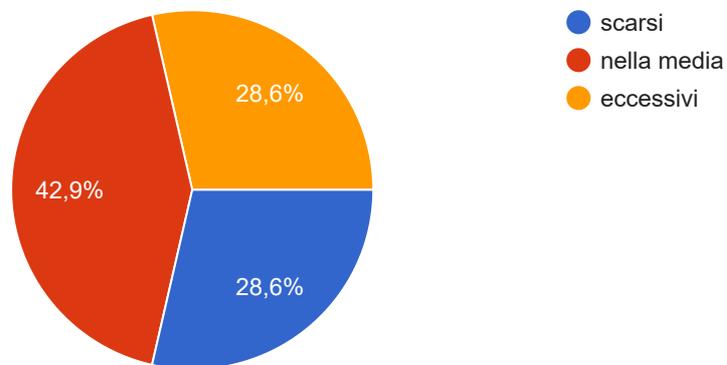
7 risposte



SECONDO PIATTO

 Copia

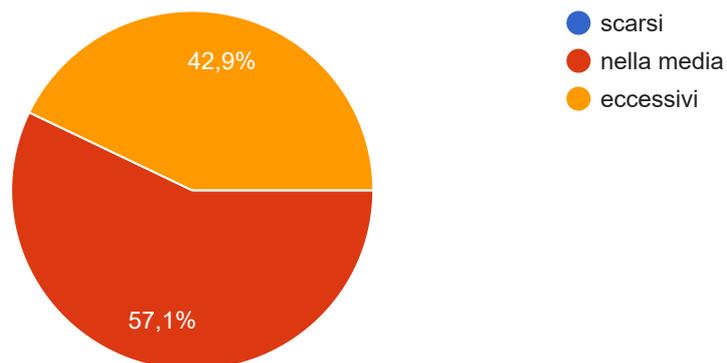
7 risposte



CONTORNO

 Copia

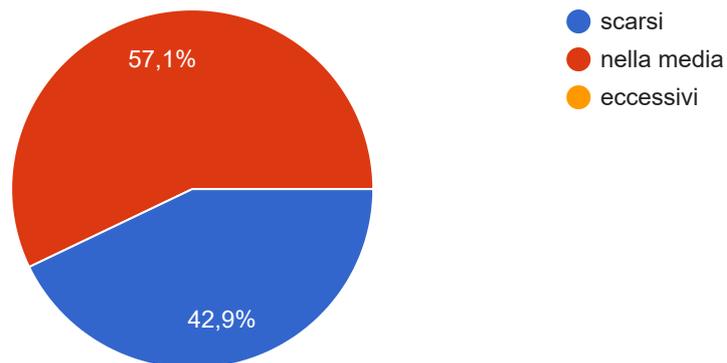
7 risposte



PANE

 Copia

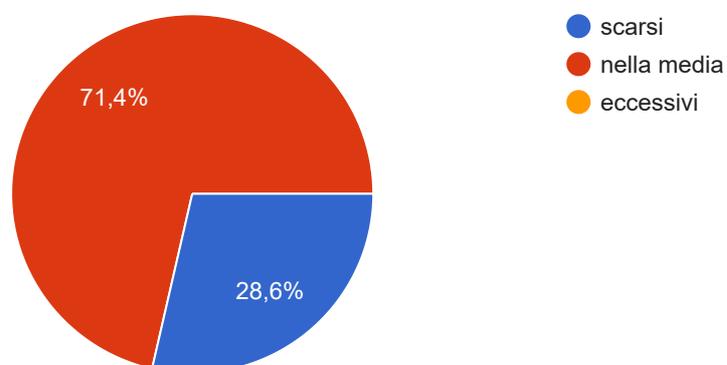
7 risposte



FRUTTA/DESSERT

 Copia

7 risposte

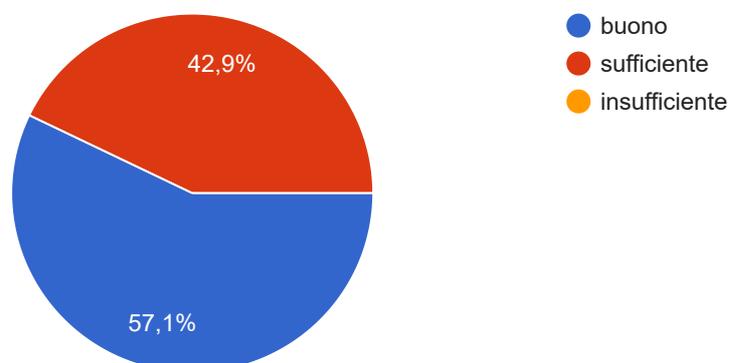


Coinvolgimento da parte del personale addetto allo svolgimento alla sorveglianza degli alunni da parte dei docenti/personale incaricato

COINVOLGIMENTO

 Copia

7 risposte



se INSUFFICIENTE indicare la motivazione (breve):

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

NOTE:

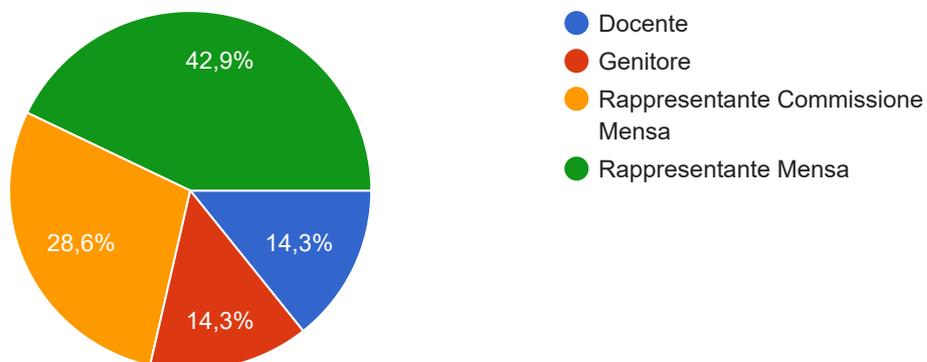
1 risposta

I ceci da parte dei bambini sono stati meno graditi della prima volta

SOPRALUOGO EFFETTUATO DA:

 Copia

7 risposte



SUGGERIMENTI

7 risposte

Nessun particolare commento per il sopralluogo fatto, i bambini gradivano abbastanza i piatti offerti

Nessun suggerimento

A mio avviso le verdure crude e il pesce andrebbero condite di più (olio evo leggero), trovando un equilibrio con le esigenze di bilanciamento del menù, in modo da risultare meno asciutte. Ho apprezzato molto l'uso di ingredienti biologici nonostante il contratto della ditta incaricata non lo preveda come obbligatorio.

Meno varietà all'interno del menù, cercare di associare un piatto semplice ad un piatto più elaborato nel menù giornaliero

In base a quanto visto oggi in mensa mi duole constatare l'eccessivo spreco di cibo a fine pasto

Considerato che la maggior parte dei bambini ha lasciato quantitativi elevati di cibo nei piatti che poi verranno buttati, si consiglia un sondaggio a livello scolastico per capire effettivamente quali sono i punti da migliorare per quanto riguarda il cibo servito in mensa.

Se possibile, fare un'indagine statistica su cosa mangiano i ragazzi che se ne potranno da casa, per valutare se la varietà e la qualità dei cibi rispecchiano quella della mensa.

-

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google. - [Termini di servizio](#) - [Norme sulla privacy](#).

Questo modulo sembra sospetto? [Segnala](#)

Google Moduli

