

SCHEDA DI VALUTAZIONE E RILEVAZIONE NON CONFORMITÀ  
(ad uso della Commissione Mensa / Direzione Scolastica / Unità educativa)

SCUOLA MANZONI Via 4 NOVEMBRE  
Centro Cottura di appartenenza: GATO Data sopralluogo: 13/12/2017

- Nido d'infanzia
- Scuola dell'infanzia
- Scuola Primaria
- Sede Centro Estivo

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. Centro Cottura NON PRESENTE

- 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?

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 NON PRESENTE

- 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 (termobox, carrelli termici) Sì  No
- e) L'abbigliamento del personale addetto è adeguato? Sì  No

Se No, indicare variazione: .....

Note: NULLA DA SEGNALARE

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:  
1° PASTA AL RAGÙ  
2° ASPIAGO ERBETTE Frutta/Dessert BANANA  
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: .....

