

# SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 12/12/17.....

N. ALUNNI PRESENTI 139...

SCUOLA BRESCIA.....

N. INSEGNANTI PRESENTI 7.....

## STATO DI MANUTENZIONE

### A) Ambiente e attrezzature

#### Cucina/Centro Cottura/Dispensa

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì  No

#### Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì  No

#### Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì  No   
2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì  No

- 1 - la pulizia dell'ambiente e arredi è: buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
2 - I tavoli e le vettovaglie sono puliti e in buone condizioni? Sì  No   
3 - I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì  No

Note:

2 CARRELLI APERTI AVE PUUBIE NECESSITEREBBERO DI MANUTENZIONE E/O SOSTITUZIONE.

### B) Servizio

IN QUESTA SECONDA IPOTESI SOSTITUIRE CON CARRELLI INOX.

1 - il menù del giorno è:

- 1° ARSENO/MERLUZZO IN INSALATA + INSALATA VERDE CON MMS  
2° PASSATO DI VERDURA Frutta/dessert BANANA

2 - il menù del giorno è esposto in modo ben visibile ? Sì  No

3 - le portate odierne corrispondono al menù? Sì  No   
se NO in che cosa differiscono? INVERSIONE M. PORTATE.

Perché .....

4- La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì  No

Se No, perché

NON ESPOSTA

5- Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì  No

Se No, perché

COME SOPRA

