

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: CATO Data sopralluogo: 11/01/18

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

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

1. Centro Cottura

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

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:

.....

B) SERVIZIO

1. Menù

Il menù del giorno è:

1° MINESTRA

2° BRAJATO DI LONZA

Contorno POLENTA Frutta/Dessert PERA

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.....

