



SCHEDA DI VALUTAZIONE SERVIZIO MENSA

Mensa di TELVE (SSPG)

Data 05/02/2025

Menù del giorno COUS COUS ALLE VERDURE CON
BOCCONCINI DI CARNE AVICOLA
ZUCCA AL FORNO
VERDURA FRESCA
FRUTTA FRESCA

Corrisponde al menù previsto SI NO

Apporre una crocetta sul proprio giudizio

* alle h. 11 arrivata comunicazione di variazione da cous cous a riso

	GUSTO	QUANTITA'	TEMPERATURA	
FRUTTA o YOGURT o DOLCE	B M N	A M I	A I	Non assaggiato, viene data alla mensa del mattino
PRIMO PIATTO	B <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> M I	<input checked="" type="checkbox"/> I	
SECONDO PIATTO	B <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> M I	<input checked="" type="checkbox"/> I	
VERDURA COTTA	<input checked="" type="checkbox"/> M N	<input checked="" type="checkbox"/> M I	<input checked="" type="checkbox"/> I	
VERDURA CRUDA	<input checked="" type="checkbox"/> M N	<input checked="" type="checkbox"/> M I	<input checked="" type="checkbox"/> I	
Legenda	B = Buono M = Migliorabile N = Non buono	A = Adeguato M = Migliorabile I = Inadeguato	A = Adeguato I = Inadeguato	

AMBIENTE		
Pulizia della sala e dei suppellettili	Preparazione dei tavoli	Silenziosità del locale sala
A <input checked="" type="checkbox"/> I	<input checked="" type="checkbox"/> I	<input checked="" type="checkbox"/> M I
A = Adeguato M = Migliorabile I = Inadeguato	A = Adeguato I = Inadeguato	A = Adeguato M = Migliorabile I = Inadeguato
TROVATO UN COLTELLO NON PULITO		

SERVIZIO	
Abbigliamento del personale	Supporto degli insegnanti
X M I	X M I
A = Adeguato (indumenti e copricapo chiari e puliti) M = Migliorabile I = Inadeguato	A = Adeguato (collaborativi e attenti al consumo del pranzo) M = Migliorabile (poco collaborativi e poco attenti al consumo del pranzo) I = Inadeguato (non collaborativi e non attenti al consumo del pranzo)

Si raccomanda di segnalare nello spazio sottostante le motivazioni di eventuali giudizi negativi.

OSSERVAZIONI

Il riso e il tacchino poco saporiti (la carne sembrava lessa), se fossero stati cotti/conditi come la zucca sarebbero stati più appetibili. Nel riso le carote erano molte meno rispetto a piselli e mais, anche se previste in uguale quantità.

Riscontrato molti avanzi sia nei piatti restituiti che nei contenitori per la distribuzione.

Si suggerisce di ruotare periodicamente i turni di entrata in mensa, l'ultimo gruppo ha a disposizione circa 20 min per mangiare ed eventualmente fare un bis, e subito dopo deve rientrare in classe, senza contare il rischio che il cibo nel frattempo scuocia o si raffreddi.

I componenti Commissione mensa:

Nome e Cognome

Firma

TIZIANA CORADELLO

MONICA BRESSAN

GRAZIE DELLA COLLABORAZIONE PRESTATATA

La scheda di valutazione è da inoltrare all'istituto di competenza e alla Comunità all'indirizzo mail : istruzione@comunitavalsuganaetesino.it oppure fax 0461 755592