



Allegato G

## **SCHEDE DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

1. Dati del refettorio valutato
2. Valutazione della qualità del cibo
3. Valutazione della gestione delle diete speciali
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi
6. Sintesi della visita ispettiva

**ALLEGATO N. 1**

<b>SCHEDA n. 1</b> <b>DATI DEL REFETTORIO VALUTATO</b>		
n° progressivo o codice dell'ispezione:		
<b>SCUOLA</b> .....	<b>VIA</b> .....	<b>TEL</b> .....
Tipologia della scuola <sup>1</sup> Sistema di distribuzione <sup>2</sup>  Pasti preparati dal Centro Cottura: Pasti a crudo forniti dall'Impresa: LOTTO DI ASSEGNAZIONE (riferito alla gara d'Appalto): <b>DATA ISPEZIONE</b> ..... <b>ORA ISPEZIONE</b> dalle..... alle..... <b>NOMINATIVO VALUTATORE:</b> <b>NOMINATIVO REFERENTE:</b> Cognome, Nome, ruolo nella scuola, telefono .....		
<b>Menu programmato:</b> 1° Piatto..... 2° Piatto..... Contorno..... Frutta/dessert..... Merenda.....		
<b>Variazioni rispetto al menu programmato:</b> 1°Piatto..... 2°Piatto..... Contorno..... Frutta/dessert..... Merenda..... La variazione è stata preventivamente comunicata alla scuola      Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		

**FIRMA VALUTATORE/ISPETTORE.....DATA.....**

<sup>1</sup> Per la tipologia di scuola riportare il numero come segue

- 1 - Asilo Nido
- 2 - Scuola Infanzia
- 3 - Scuola Primaria
- 4 - Scuola Secondaria

<sup>2</sup> Per il sistema di distribuzione riportare il numero come segue:

- 1 - tradizionale
- 2 - legame fresco
- 3 - legame caldo in differita
- 4 - self service
- 4 - altro (specificare)

**ALLEGATO N. 2**

SCHEDA n. 2	
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL CIBO	
<b>PRIMO PIATTO</b>	
<b>Temperatura alla consegna*:</b>	
<b>Temperatura alla somministrazione:</b>	
<b>Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:</b> <i>(fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)</i>	
<b>Valutazione sensoriale:</b> <i>(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)</i>	
<div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">B</div><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">A</div><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">I</div></div>	
Quantità insufficiente o porzioni mancanti <input style="width: 40px; height: 20px;" type="checkbox"/>	
<b>OSSERVAZIONI:</b> In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla qualità sensoriale sia insufficiente ( I ) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti ..... .....	
<b>SECONDO PIATTO</b>	
<b>Temperatura alla consegna*:</b>	
<b>Temperatura alla somministrazione:</b>	
<b>Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:</b> <i>(fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)</i>	
<b>Valutazione sensoriale:</b> <i>(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)</i>	
<div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">B</div><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">A</div><div style="border: 1px solid black; padding: 5px 10px;">I</div></div>	
Quantità insufficiente o porzioni mancanti <input style="width: 40px; height: 20px;" type="checkbox"/>	

**OSSERVAZIONI:**

In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla qualità sensoriale sia insufficiente ( I ) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti

.....

.....

**CONTORNO****Temperatura alla consegna\*:****Temperatura alla somministrazione:****Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:**

*( fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)*

**Valutazione sensoriale:**

*(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)*

☐ B☐ A☐ I**Quantità insufficiente o porzioni mancanti**☐**OSSERVAZIONI:**

In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla Qualità sensoriale sia insufficiente ( I ) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti

.....

.....

**PANE****Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:**

*( fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)*

**Valutazione sensoriale:**

*(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)*

☐ B☐ A☐ I**Quantità insufficiente o porzioni mancanti**☐

**OSSERVAZIONI:**

In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla qualità sensoriale sia insufficiente (I) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti

.....

.....

**FRUTTA/DESSERT**

**Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:**

*(fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)*

**Valutazione sensoriale:**

*(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)*

☐ B

☐ A

☐ I

**Quantità insufficiente o porzioni mancanti**

☐

**OSSERVAZIONI:**

In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla qualità sensoriale sia insufficiente (I) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti

.....

.....

**MERENDA**

**Stima della vivanda avanzata rispetto a quella servita:**

*(fornire questa indicazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita; fornire l'indicazione con la seguente approssimazione: 1/3 o 2/3 o 3/3)*

**Valutazione sensoriale:**

*(fornire questa valutazione soltanto se la vivanda avanzata (o rifiutata) è almeno 1/3 della vivanda servita)*

☐ B

☐ A

☐ I

**Quantità insufficiente o porzioni mancanti**

☐

**OSSERVAZIONI:**

In caso di quantità insufficiente specificare se gli utenti hanno atteso l'arrivo del piatto in menu oppure hanno ricevuto un pasto sostitutivo e quali sono stati i tempi di attesa. Nel caso che il giudizio sulla qualità sensoriale sia insufficiente ( I ) descrivere le carenze sensoriali più rilevanti

.....

.....

\* il valutatore misura, alla consegna ed alla somministrazione, la temperatura di ogni vivanda scegliendo a caso un contenitore termico ed effettuando la misura al cuore del prodotto alla consegna ed alla superficie dell'alimento alla somministrazione. *La valutazione della temperatura deve essere effettuata basandosi sulle considerazioni riportate nella istruzione operativa dell'allegato 9.*

Nell'ambito di questo controllo viene compiuta una comparazione tra il termometro dei valutatori ed il termometro in dotazione alla scuola. Quando la differenza di temperatura registrata dal termometro in dotazione alla scuola è maggiore di  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  rispetto al termometro dei valutatori, deve essere registrata sul verbale la taratura non conforme dello strumento ed avviata una procedura di taratura o di sostituzione del termometro starato.

**SCHEDA RIASSUNTIVA DELLE NON CONFORMITA' DEL CIBO**

	Temperatura non conforme alla consegna	Temperatura non conforme alla somministratz	Rifiuto (%)	Motivi del rifiuto Difetti non sensoria gradito li		Presenza di corpi estranei	Quantità insufficiente
<b>Primi piatti</b>							
<b>Secondi piatti</b>							
<b>Contorni</b>							
<b>Pane</b>							
<b>Frutta</b>							
<b>Merenda</b>							

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA QUALITA' DEL CIBO:**
☐
**Buono**
☐
**Accettabile**
☐
**Insufficiente**
**FIRMA VALUTATORE/ISPETTORE.....DATA.....**

**ALLEGATO N. 3**

<b>SCHEDA n. 3</b>	
<b>VALUTAZIONE DELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI</b>	
N. diete speciali richieste..... di cui sanitarie n..... etico - religiose n.....	
<b>DIETE SANITARIE</b> <i>Dopo aver preso in esame la procedura delle diete speciali attuata dall'Azienda fornitrice del pasto, l'ispettore effettua le seguenti valutazioni:</i>	
<b>Consegna diete (numero e tipo)</b>	<div>C</div> <div>NC</div>
<b>Osservazioni</b> Indicare con precisione quante e quali diete sanitarie previste non sono state consegnate; annotare anche il tempo intercorso fra la segnalazione e la consegna delle diete mancanti  ..... .....	
<b>Corrispondenza al menu prestabilito</b>	<div>C</div> <div>NC</div>
<i>Al momento del ricevimento e della apertura della confezione, l'operatore deve verificare che il pasto corrisponda a quanto previsto dal menù del bambino servito. L'operatore potrebbe anche rendersi conto dalla osservazione dei piatti che è stato consegnato un piatto inadatto al bambino con una specifica allergia o intolleranza o patologia.</i>	
<b>Osservazioni</b> Indicare con precisione gli errori commessi  ..... .....	

**Identificazione del destinatario****C****NC**

*Si considera come non conformità la mancata o incompleta o illeggibile indicazione del destinatario, tale da rendere incerta la destinazione del pasto*

**Osservazioni**

.....

.....

**Temperature****C****NC**

*La temperatura è un punto debole delle diete speciali poiché, essendo confezionate in pasti singoli, hanno una modesta inerzia termica e pertanto si raffreddano (i piatti caldi) o si riscaldano (i piatti freddi) molto più rapidamente delle vivande che sono trasportate in masse multiporzioni. Inoltre le confezioni delle diete sanitarie devono essere aperte soltanto al momento del consumo e pertanto la misura della temperatura non può essere fatta perforando la confezione con un termometro normale. E' talora necessario utilizzare termometri ad infrarossi.*

**Osservazioni**

.....

.....

**Documentazione presso il refettorio****C****NC**

*Presso il refettorio deve essere consultabile una documentazione completa e aggiornata contenente il nome dei bambini a dieta speciale ed il menù corrispondente a ciascuna dieta*

**Osservazioni**

.....

.....



**Manipolazione delle diete speciali****C****NC**

*Gli operatori devono aprire ogni confezione delle diete speciali con posate pulite ed evitando qualunque possibilità di contaminazione crociata con le altre diete e con i cibi del pasto normale*

**Osservazioni**

.....

.....

**Formazione e consapevolezza del personale****C****NC****Osservazioni**

.....

.....

**Accettabilità (o gradimento) secondo la valutazione del bambino****C****NC****Osservazioni**

.....

.....

**Gestione della procedura da parte dell'Azienda fornitrice****C****NC**

*Il valutatore deve rendersi conto attraverso l'osservazione e le domande rivolte al personale addetto alla somministrazione o al referente scolastico se la Gestione delle diete avviene con lo scrupolo, la puntualità e il rigore necessari; se c'è una attenzione, una consapevolezza e una organizzazione adeguata nel centro cucina che fornisce la mensa, se il personale scolastico è sensibile e informato. In questa sezione si deve indicare se esiste fra gli operatori della somministrazione una persona specificamente incaricata alla gestione delle diete speciali*

**Osservazioni**

.....

.....

**DIETE ETICO RELIGIOSE****C****NC**

**Consegna diete (numero e tipo)**.....

**Osservazioni**

.....



# ALLEGATO N. 4

<p>SCHEDA n. 4</p>			
<p>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO E HACCP</p>			
<p>Addetti alla distribuzione pasti</p>			
<p><b>Atteggiamento verso gli utenti e gestione della distribuzione dei pasti, attenzione, puntualità, premura, disponibilità, capacità educativa dei bambini</b></p>	<div>B</div>	<div>A</div>	<div>I</div>
<p><b>Osservazioni</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
<p><b>Formazione, consapevolezza e in particolare conoscenza e capacità di gestire l'autocontrollo dell'igiene</b></p>	<div>B</div>	<div>A</div>	<div>I</div>
<p><b>Osservazioni</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
<p><b>Igiene personale (abbigliamento, comportamenti, ecc.)</b></p>	<div>B</div>	<div>A</div>	<div>I</div>
<p><b>Osservazioni</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>			
<p><b>Congruenze organizzative</b></p>			
<p>Con l'espressione "congruenze organizzative" intendiamo tutti quegli aspetti organizzativi del servizio che permettono al personale di svolgere correttamente le proprie mansioni e ai bambini di usufruire serenamente, efficacemente, ordinatamente, del pasto. Si deve perciò notare se i tempi di consegna, di somministrazione e di consumo dei pasti sono adeguati, se esiste un buon coordinamento fra il servizio di refezione e la scuola, se il numero di persone addette alla somministrazione dei pasti è adeguato oppure insufficiente o impreparato o frequentemente spostato di luogo e di ruolo, ecc. Tutti gli errori che si commettono in questa area ( e che vengono definiti "incongruenze organizzative") costituiscono la causa più frequente di molte non conformità</p>			

Registrazione di tempi e turni			
	Ora	N. Addetti 1° turno	N. Addetti 2° turno
Inizio preparazione del refettorio			
Consegna del pasto			
Inizio somministrazione			
Termine somministrazione			
Inizio pulizia e rigoverno			
Fine del servizio			

In caso di self-service:

**A) durata dell'attesa in coda (da valutare su una o più classi prese come campione)**

classe	Arrivo nel refettorio	Ritiro del pasto da parte dell'ultimo bambino

**B) durata effettiva del pasto (da valutare su una o più classi prese come campione)**

classe	Inizio pasto	Fine pasto	Durata del pasto

**Giudizio sulla tempistica ed organizzazione della distribuzione**

B

A

I

**Osservazioni**

.....

.....

.....

**Giudizio sulla tempistica ed organizzazione delle fasi preliminari e successive ai pasti**

B

A

I

**Osservazioni**

.....

.....

.....

**Numero Pasti Distribuiti (Bambini + Adulti) per addetto alla somministrazione:**

*Si deve inserire qui il rapporto fra il numero complessivo di pasti distribuiti e il numero di persone addette alla somministrazione e all'assistenza durante i pasti. Il valore convenzionalmente considerato come massimo per un servizio appena sufficiente è 55. Oltre questo valore il servizio deve essere considerato inadeguato.*

Numero di pasti serviti (bambini + adulti):

Numero di persone addette alla somministrazione:

Rapporto a/b:

*Questo calcolo può essere mediato su tutti i pasti serviti nel refettorio oppure separatamente per i vari turni di servizio pasti. Per ottenere dati ancor più precisi e significativi il calcolo potrebbe anche essere effettuato per il solo momento della distribuzione, che di solito è il più impegnativo e caotico oppure per la fase del rigoverno che di solito è quella alla quale viene riservato il minor numero di persone, ecc.*

**Numero Pasti Distribuiti (Bambini + Adulti) per ore di servizio degli addetti alla somministrazione:**

*Si deve inserire qui il rapporto fra il numero complessivo di pasti distribuiti e il numero di ore fornite dalle persone addette alla somministrazione e all'assistenza durante i pasti, questo ultimo ottenuto sommando le ore di impegno effettivo (e pagato) di ciascun addetto. Il valore convenzionalmente considerato come massimo per un servizio sufficiente è 18. Oltre questo valore il servizio deve essere considerato inadeguato.*

a. Numero di pasti serviti (bambini + adulti):

b. Numero di ore delle persone addette alla somministrazione:

Rapporto a/b:

**Personale scolastico ed utenti**

**Qualità dell'assistenza ai pasti da parte del personale scolastico**

B

A

I

**Osservazioni**

.....

.....

.....

**Comportamento dei bambini durante il consumo dei pasti**

B

A

I

**Osservazioni**

.....

.....

.....

<b>4. Documentazione</b>			
Completezza, chiarezza, aggiornamento della documentazione dell'autocontrollo	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>I</b>
<b>Osservazioni</b>   			
<b>5. Attrezzature</b>			
Disponibilità ed idoneità di stoviglie ed utensili	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>I</b>
<b>Osservazioni</b>   			
Disponibilità ed idoneità dei contenitori termici per il trasporto	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>I</b>
<b>Osservazioni</b>   			
<b>6. Procedure</b>			
Rilevazione della temperatura del cibo ed idoneità del termometro	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>I</b>
<b>Osservazioni</b>   			
Pulizia degli utensili, delle stoviglie e dei tavoli	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>I</b>
<b>Osservazioni</b>   			

<b>Pulizia dei refettori</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">B</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">A</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">I</div>
<b>Osservazioni</b>	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px;"></div>		
<b>Pulizia dei locali accessori</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">B</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">A</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">I</div>
<b>Osservazioni</b>	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px;"></div>		
<b>Gestione dei rifiuti</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">B</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">A</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">I</div>
<b>Osservazioni</b>	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px;"></div>		
<b>Gestione del trasporto vivande dal centro cottura al refettorio</b>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">B</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">A</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; line-height: 30px; margin: 0 auto;">I</div>
<b>Osservazioni</b>	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 15px;"></div>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO E HACCP:</b>			
<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	
<b>Buono</b>	<b>Accettabile</b>	<b>Insufficiente</b>	

**FIRMA**

**VALUTATORE/ISPETTORE**.....**DATA**.....

# ALLEGATO N. 5

SCHEDA n. 5 VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DELL'AMBIENTE E DEGLI ARREDI		
Strutture edilizie		
<b>Congruenze logistiche</b>	<div>B</div>	<div>A</div>
<p> <i>Chiamiamo "congruenze logistiche" tutti quegli elementi che contribuiscono a rendere logico e sicuro lo svolgimento delle operazioni del refettorio. Per esempio il refettorio non è attraversato durante i pasti da persone che svolgono altre mansioni o si recano in posti diversi; il refettorio non comunica direttamente con aree sporche come i servizi igienici o l'esterno; l'entrata del cibo è su un lato e l'uscita delle stoviglie sporche dal lato opposto; gli spazi sono ben suddivisi; le classi non si sovrappongono e non si incrociano andando in mensa, ecc.</i> </p>		
<b>Osservazioni</b>		
<b>Idoneità dei locali ad uso di refettorio</b>	<div>B</div>	<div>A</div>
<p> <i>Valutare sia l'idoneità in termini di spazio disponibile, sia di igiene e manutenzione delle strutture edilizie, degli infissi, ecc.</i> </p>		
<b>Osservazioni</b>		
<b>Idoneità dei locali di rigoverno</b>	<div>B</div>	<div>A</div>
<b>Osservazioni</b>		
<b>Idoneità dei locali di servizio</b>	<div>B</div>	<div>A</div>
<b>Osservazioni</b>		



Sgabelli e sedie dei refettori

C

NC

Osservazioni

### Condizionamento ambientale

temperatura\* :

C

NC

grado idrometrico\* :

C

NC

luminosità\* :

C

NC

rumorosità\* :

C

NC

*\* Riportare i dati misurati strumentalmente se disponibili oppure valutare la conformità con riferimento alla percezione degli ospiti del refettorio e dei bambini*

Osservazioni

### VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA QUALITA' DELL'AMBIENTE:

☐

Buono

☐

Accettabile

☐

Insufficiente

FIRMA VALUTATORE/ISPETTORE.....DATA.....

**ALLEGATO N. 6**

SCHEMA n. 6			
SINTESI DELLA VISITA ISPETTIVA			
SCUOLA	VIA	TEL.	
Asilo Nido <input type="checkbox"/>	Scuola Infanzia <input type="checkbox"/>	Scuola Primaria <input type="checkbox"/>	Scuola Secondaria <input type="checkbox"/>
<b>Valutazione complessiva della qualità del cibo:</b> <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> insufficiente			
Non conformità riscontrate:			
1			
2			
3			
4			
<b>Valutazione complessiva della qualità della gestione delle diete speciali:</b> <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> insufficiente			
Non conformità riscontrate:			
1			
2			
3			
4			
<b>Valutazione complessiva della qualità del servizio e del sistema di autocontrollo:</b> <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> insufficiente			
Non conformità riscontrate:			
1			
2			
3			



**Osservazioni relative al menu o al manuale di autocontrollo o alla procedura di gestione delle diete speciali**

.....

.....

.....

.....

.....

**Visto di chiusura del rapporto**

**VALUTATORE**.....**FIRMA**.....**DATA**.....