

## Scheda di valutazione

da compilare da parte della Commissione mensa  
al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

Data 25/02/16

### Tipo di scuola

Infanzia     Primaria     Secondaria primo grado

Plesso di RONCANELLO

## 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 sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio  
 sì     no

Note: .....



## B) SERVIZIO

### Menù

- 1) Il menù del giorno è:  
1° SEDANI AL RIZIOTTO    2° LOVCA AL CARTE  
Contorno FAGIOLINI    Frutta TORSA COMPLEANNO
- 2) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  sì     no  
se no, perché.....
- 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  sì     no  
se no, perché.....
- 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  sì     no  
se sì, quanti? 2
- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 17

### Distribuzione pasto

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è  < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.
- 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?  sì     no
- 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è  < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.
- 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è  < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.
- 5) La durata del pranzo è  < 30 min.     ≥ 30 < 60 min.     > 60 min.
- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?  sì     no

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione..... **5**

### VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

#### 1) Temperatura del cibo

1° piatto:  caldo       tiepido       freddo  
2° piatto:  caldo       tiepido       freddo  
contorno:       caldo       tiepido       freddo

#### 2) Cottura del cibo

1° piatto:  adeguata       eccessiva       scarsa  
2° piatto:  adeguata       eccessiva       scarsa  
contorno:  adeguata       eccessiva       scarsa

#### 3) Quantità porzione servita

sufficiente       abbondante       scarsa

#### 4) Sapore

1° piatto:  gradevole       accettabile       non accettabile  
2° piatto:  gradevole       accettabile       non accettabile  
contorno:       gradevole       accettabile       non accettabile

#### GIUDIZIO GLOBALE

buono       sufficiente       non sufficiente

#### Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di       tipo integrale       con farina 00/0       con farina tipo 1 o 2  
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?       sì       no  
3) Il pane è di qualità       buona       mediocre       scarsa  
4) La frutta è       accettabile       acerba       rotta matura        
5) La frutta viene servita       a metà mattina       dopo il pasto

### C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- Indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- Indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- Indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- Indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto       TA       PA       PR       TR  
Secondo piatto       TA       PA       PR       TR  
Contorno       TA       PA       PR       TR  
Frutta       TA       PA       PR       TR

(SERVITA A ORA MATTINA)

Note ed osservazioni: **FAGIOLINI POCO GRADITI**

**TANTI BAMBINI ASSENTI CAUSA MALATTIA (20)**  
**QUALITÀ FRUTTA DA MIGLIORARE I CALIBRI SONO PICCOLI**

Il compilatore Nome e cognome **VITTORIO BONGIOVANNI** Firma 

**Scheda di valutazione**

da compilare da parte della Commissione mensa  
al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

Data 25/2/2016.....

**Tipo di scuola**

- Infanzia     Primaria     Secondaria primo grado

Plesso di RONCADELLO.....

**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 sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio  
 sì     no

Note: .....

**B) SERVIZIO**

**Menù**

- 1) Il menù del giorno è:  
1° PASTA AL POMODORO    2° LONZA AL LATTE  
Contorno FAGIOLINI    Frutta MELA

2) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  sì     no  
se no, perché.....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  sì     no  
se no, perché.....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  sì     no  
se sì, quanti? 2 → PER UN BAMBINO    2° PIATTO: POLPETTE VEGETALI (NON GRADITE)

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura.....  
17 PASTI (MANCAVANO 20 BAMBINI CAUSA MALATTIA)

**Distribuzione pasto**

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è     < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.  
2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?  sì     no  
3) La durata della distribuzione del 1° piatto è     < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.  
4) La durata della distribuzione del 2° piatto è     < 10 min.     ≥ 10 < 20 min.     > 20 min.  
5) La durata del pranzo è     < 30 min.     ≥ 30 < 60 min.     > 60 min.  
6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?  sì     no

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione..... 5 (COLLABORAZIONE TRA ADDETTI E MAESTRE)

### VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

#### 1) Temperatura del cibo

1° piatto:  caldo       tiepido       freddo  
2° piatto:  caldo       tiepido       freddo  
contorno:       caldo       tiepido       freddo

#### 2) Cottura del cibo

1° piatto:  adeguata       eccessiva       scarsa  
2° piatto:  adeguata       eccessiva       scarsa  
contorno:  adeguata       eccessiva       scarsa

#### 3) Quantità porzione servita

sufficiente       abbondante       scarsa

#### 4) Sapore

1° piatto:  gradevole       accettabile       non accettabile  
2° piatto:  gradevole       accettabile       non accettabile  
contorno:       gradevole       accettabile       non accettabile

#### GIUDIZIO GLOBALE

buono       sufficiente       non sufficiente

#### Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di       tipo integrale       con farina 00/0       con farina tipo 1 o 2  
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?       sì       no  
3) Il pane è di qualità       buona       mediocre       scarsa  
4) La frutta è       accettabile       acerba       troppo matura  
5) La frutta viene servita       a metà mattina       dopo il pasto

### C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'Indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- Indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- Indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- Indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- Indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto       TA       PA       PR       TR  
Secondo piatto       TA       PA       PR       TR  
Contorno       TA       PA       PR       TR  
Frutta 1/2 MATTINA       TA       PA       PR       TR

Note ed osservazioni: È STATA SERVITA LA TORTA DI MELE (ACCETATA)  
LA VERDURA NON È STATA GRADITA E LA FRUTTA È DI PICCOLO CALIBRO E UN PÒ ACERBA → FRUTTA E VERDURA DA MIGLIORARE.

Il compilatore Nome e cognome... CLAUDIA AZZALI ZANOLA Firma Claudia Azzali Zanda