

Scheda di valutazione

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

Data 4/3/2016

Tipo di scuola

X Infanzia [] Primaria [] Secondaria primo grado

Plesso di CAPPELLA

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

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

Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è X buona [] mediocre [] sufficiente [] scarsa
2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? X si [] no

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? X si [] no
2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio [] si X no

Note:



B) SERVIZIO

Menù

- 1) Il menù del giorno è: 1° PASTA AL PORROSENNO 2° COTOLETTA DI CUMANO
Contorno ZUCCHINE Frutta MELA (COC. VERNA ASSIABULIA) DURANI, MATTINA
2) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici? X si [] no
3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? X si [] no
4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? [] si X no
5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 34 (BIMBI) + INSEGNANTI

Distribuzione pasto

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

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione..... 4 INSEGNANTI + 1 BIODI + 1 SCOSMATELLE + 1 MARCATI

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	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Secondo piatto	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Contorno	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input checked="" type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Frutta	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input checked="" type="checkbox"/> TR

CON L'ECCEZIONE DI AUC BUBBE
CHE HANNO FATTO UN ABBONAZIONE
BIS DEL 75
CONTORNO

Note ed osservazioni:.....

Il compilatore Nome e cognome..... DANIELA BORINI Firma..... Daniela Borini