



**Scheda di valutazione**

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

Data 20/6/2016

**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° INSALATA CAROTE FINOCCHIO GRANA 2° PIZZA MARGHERITA

Contorno NO ..... Frutta .....

- 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?.....
- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 40

**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 (1 ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE MA MAESTRE E COLLABORATRICI AIUTANO)  
**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 CRUDA  
 2° piatto:  adeguata  eccessiva  scarsa  
 NO 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  
 NO 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  
 NO Contorno  TA  PA  PR  TR  
 Frutta  TA  PA  PR  TR

~~Note ed osservazioni: [Scribble]~~

Il compilatore Nome e cognome CLAUDIA AZZALI ZANOLA Firma Claudia Azzali Zanola