

Comune di Casalmaggiore
 19/05/2016
 Prot.0012236/2016
 Registrazione del 19/05/2016 ore 17:03
 Classificazione: 7 1 Of. 000


615/16



Scheda di valutazione

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

Tipo di scuola

- Infanzia
- Primaria
- Secondaria primo grado

Plesso di CAPPELLA

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

(SONO SERVITE ZUCCHINE AL FOLTO DEI FAGOLINI CON L'ECCEZIONE DEL CONTORNO)

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° RISO AL GRANA 2° COLLOCAIA DI LINANDA

Contorno ZUCCHINE Frutta MELE SERVITE A MERENDA DURANTE LA PASTICCERIA

- 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 LA TABELLA ESPOSTA ALL'INGRESSO VIENE SOSTITUITA OGGI: VI ERA ANCORA QUELLA DEL MENÙ INVERNALE

- 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? sì no se sì, quanti? 1

- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura..... OGGI 34 + 4 INSEGNANTI

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. 30 - 35 MIN

- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? sì no

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione..... 4 INSEGNANTI + LA

SCODUATMCE RANKAS

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 gradevole accettabile acerba troppo matura

5) La frutta viene servita a metà mattina dopo il pasto

VIENE MANGIATO
ABBASTIANZA VORACIAMENTE

RISPETTO ALLA FRUTTA RIFERISCONO TROPPO MONOTONIA
SEMPRE NELLA
O BANANA
MAI FRUTTA IN
STAGIONE COME
MILITATO

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

Note ed osservazioni: CE INSEGNANTI RIFERISCONO CHE KENUN DURA
SCARSA SOSTANZA IL PESCE ERA UNRANCIBICE
(PIENO IN USCIRE E DAL COLORE GREGIO) ED E' STATO
QUASI TOTALMENTE GUSTATO

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