

**Scheda di valutazione**

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

Data 27/09/17

1/2  
VICO

**Tipo di scuola**

Infanzia  **Primaria**  Secondaria primo grado

Plesso di VICO MOSCANO

**AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro Cottura/Dispensa**

La pulizia di ambiente e arredi è  buona  mediocre  sufficiente  scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?  sì  no

**Refettorio**

La pulizia di ambiente e arredi è  buona  mediocre  sufficiente  scarsa

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

**SERVIZIO**

Menù - Il menù del giorno è:

1° SEDANINI AL POMODORO 2° MORZARELLINE

Contorno POMODORO Frutta MELA GOLDEN

1) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  sì  no

se no, perché NON ERA STATA FORNITA

2) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  sì  no

se no, perché NON HO POTUTO VERIFICARLO PERCHÉ NON ERA ESPOSTO

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  sì  no

se sì, quanti? 2

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 103

**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 3

Comune di Casalmaggiore  
Prot. 0023867  
R. del 05/10/2017 10:05  
Class. 7.1 Fasc.



VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

2/2  
Vico

Temperatura del cibo (se previsto caldo)

1° piatto:  caldo     tiepido     freddo .....

2° piatto:     caldo     tiepido     freddo .....

contorno:     caldo     tiepido     freddo .....

Cottura del cibo

1° piatto:  adeguata     eccessiva     scarsa .....

2° piatto:     adeguata     eccessiva     scarsa .....

contorno:     adeguata     eccessiva     scarsa .....

Quantità porzione servita  sufficiente     abbondante     scarsa .....

Sapore

1° piatto:  gradevole     accettabile     non accettabile .....

2° piatto:  gradevole     accettabile     non accettabile .....

contorno:     gradevole     accettabile     non accettabile .....

AVREI AGGIUNTO UN CONDIMENTO COME L'ORGANO

GIUDIZIO GLOBALE  buono     mediocre     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 .....

DOPPO IL PASTO SE AVANZA DALLA MATTINA

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:

LA DISTRIBUZIONE E' BEN ORGANIZZATA NONOSTANTE SIA

DIVISA IN DUE SALE HO RISCOPERTO NOTEVOLE CHIASSO NELLA SALA

OCCUPATA DAGLI ALUNNI  
DI III IV V

Il compilatore Nome e cognome.....

VITTORIO BONGIOVANNI

Firma

*[Handwritten signature]*