

Scheda di valutazione

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

RENCOURT
Data 25/10/2017

Tipo di scuola

Infanzia Primaria Secondaria primo grado

Plesso di CASALMAGGIORE

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

IL CENTINO COTTURA NON È STATO OCCUPATO IN SOPRALUOGO

Refettorio

La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? sì no

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0027325 Tipo: E
R. del 16/11/2017 07:43
Class. 7.11 Fasc.

Nelle scuole con pasto trasportato

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? sì no



SERVIZIO

Menù - Il menù del giorno è:

1° PASTA PUMARVA (O IN BIANCO) 2° CAPRESE (MORTARINA e FUNGHI)

Contorno..... Frutta MOUSSE DI PECA E NELA
MELE

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

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

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? sì no
se sì, quanti?..... UNA PER ALLERGIA/INTOLLERANZA

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura..... 76 + 4 INSEGNANTI

Distribuzione pasto AL SELF SERVICE

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..... 2

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

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

GIUDIZIO GLOBALE buono mediocre sufficiente non sufficiente

Valutazioni specifiche

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

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:

Il compilatore Nome e cognome DANIELLA BORINI Firma Carla Borini