

## Scheda di valutazione

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

Refettorio  
Data 31/10/2017

### Tipo di scuola

Infanzia  Primaria  Secondaria primo grado

Plesso di PESCASCOLO

## 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

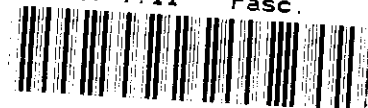
## SERVIZIO

Menù - Il menù del giorno è:

1° RISOTTO AL FUNGHI 2° FICINATA

Contorno CAROTE AL VAPORE Frutta

Comune di Casalmaggiore  
Prot. 0027327 Tipo: E  
R. del 16/11/2017 07:37  
Class. 7.11 Fasc.



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?

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 36 + 3

## 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 1

## 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 E' scarsa la porzione in  
quantità

### 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 IL GIUDIZIO INSERITO DELLA  
SCARSA DELLA PORTIONE (IN QUANTITÀ)

### 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 .....

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

Note ed osservazioni: .....

Il compilatore    Nome e cognome DANIELA BURNI    Firma Daniela Burni