

**Scheda di valutazione**

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



Data 13/12/2017

**Tipo di scuola**

Infanzia  Primaria  Secondaria primo grado

Plesso di CAPPELLA

**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° PURZEA 2° INSALATA RISI

Contorno ..... Frutta .....

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? UNO

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 23 + 2 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.

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

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione UNA

## VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

### Temperatura del cibo (se previsto caldo)

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

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

contorno:  caldo  tiepido  freddo .....

### Cottura del cibo

1° piatto: ~~PILTA~~  adeguata  eccessiva  scarsa *POCO COTTA (L'IMPASTO ERA POCO COTTO)*

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

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 *OGGI ALL'ASSAGGIO È POCO COTTO*

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: ~~PILTA~~  TA  PA  PR  TR .....

Secondo piatto:  TA  PA  PR  TR .....

Contorno:  TA  PA  PR  TR .....

Frutta:  TA  PA  PR  TR *LA FRUTTA È STATA SERVITA A METÀ MATTINA*

Note ed osservazioni: *OGGI SÌ IL PANE SÌ LA PILTA RISULTAVANO*

*ALL'ASSAGGIO POCO COTTI*

Il compilatore Nome e cognome: *ILARIA NESI* Firma: *Ilaria Nesi*

*DANIEL BORINI*