

Scheda di valutazione

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

Data 12 03 2018

Tipo di scuola

Infanzia 8 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

Refettorio

La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? sì no

Nei scuole con pasto trasportato

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

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0006207 Tipo: E
R. del 21/03/2018 09:40
Class. 7.12 Fasc.



SERVIZIO

Menù - Il menù del giorno è:

1° RISOTTO ALLO ZAFFERANO 2° POLLO ALLA PIZZAIOLA

Contorno SPINACI AL VAPORE CON FORMAGGIO Frutta MELA GOLDEN

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? 8

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura. 344 (+19 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. 14 (ALCUNE INSEGNANTI AIUTANO NELLA DISTRIBUZIONE). HO NOTATO UN'ECESSIVA VELOCITÀ NEL RITIRARE I PIATTI VUOTI. IL MOMENTO DEL PASTO FORSE DOVREBBE ESSERE MENO FRENETICO.

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 *SENZA IL FORMAGGIO PERÒ È TOTALMENTE INSAPORE. LO ZAFFERANO NON SI SENTE.*
- 2° piatto: gradevole accettabile non accettabile
- contorno: gradevole accettabile non accettabile *SAPORE E CONSISTENZA DI SPINACI SCONGELATI E COTTI A VAPORE. IL FORMAGGIO SOPRA NON AIUTA A MIGLIORARE IL RISULTATO.*

- 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 *SI POTREBBE LASCIARE ALMENO IL COLTELLO QUANDO VIENE SERVITA LA FRUTTA? MAGARI QUALCHE BAMBINO POTREBBE TROVARLO UTILE (AD ESEMPIO PER SBUCCIARE L'ARANCIA, QUANDO PREVISTA)*

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

(AD ESEMPIO PER SBUCCIARE L'ARANCIA, QUANDO PREVISTA)

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 *(VEDI NOTE)*
- Frutta TA PA PR TR

Note ed osservazioni: *GLI SPINACI NON SONO STATI MANGIATI DA NESSUNO; SONO STATI TUTTI BUTATI. È PROPRIO NECESSARIO MANTENERLI NEL MENU? NON CI SONO ALTERNATIVE DI CONTORNO PER VARIARE UN PÒ LE PROPOSTE?*

Il compilatore Nome e cognome... *CLAUDIA AZZALI ZANOLA* Firma *Claudia Azzali Zanola*