

**Scheda di valutazione**

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

Data LUNEDÌ 19/3/2018

**Tipo di scuola**

Infanzia  ~~Primaria~~  Secondaria primo grado

Plesso di CASALEMAGGIORE  
SCUOLA PARONZI

**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° RSOCCO ALLA ZUCCA 2° SFORZATO RICOTTA E GRANA

Contorno INSALATA VERDE 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? 0

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 349 + 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 QUATTORCICI

### 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 ABBONDANTE IL PRIMO  
SUFFICIENTE IL SECONDO

#### Sapore

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

2° piatto:     gradevole     accettabile     non accettabile LO SFORNATO HA IL SAPORE DEI UOVO

contorno:  gradevole     accettabile     non accettabile INSALATA CROCCANTE E BUONA

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 .....
- 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 checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR	<del>.....</del>
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR	.....
Frutta	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR	.....

Note ed osservazioni: LO SFORNATO ASSONICHA MOLTO AD UNA FRUTTA,  
ANCHE PER IL GUSTO. E' UN POCO SPUGNOSO MA E' COMunque GRADITO

Il compilatore Nome e cognome DANIELA BONMI Firma Daniela Bonmi