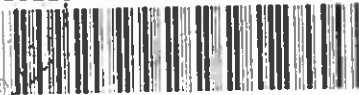


**Scheda di valutazione**

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



DATA <sup>LUNEDÌ</sup> 13/02/18

**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

**Refettorio**

La pulizia di ambiente e arredi è  buona     mediocre     sufficiente     scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?  sì     no CON SUPRE LA SEZIONE F. MANGIA IN AULA CON TOVAGLIE IN CAU

**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 ALLA ZUCCA    2° SFORNATO MORTA E GRAN

Contorno INSALATA VERDE    Frutta MELA

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 LO SFORNATO IN REALTÀ È UNA FRUTTA (GRADITA)

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  sì     no  
se sì, quanti? TRE

4) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 142 + 10 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 555

## 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

- 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 VIENE SERVITO COL SECONDO .....
- 3) Il pane è di qualità  buona     mediocre     scarsa .....
- 4) La frutta è     accettabile     acerba     troppo matura LE PELLE SONO PIU' PICCOLE .....
- 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     TA     PA     PR     TR .....

Secondo piatto  TA     PA     PR     TR .....

Contorno     TA     PA     PR     TR .....

---

Frutta     TA     PA     PR     TR .....

Note ed osservazioni: C'ERA FRUTTA AL POSTO DUO SFORNATO

CORUNQUE I BAMBINI L'HANNO MANGIATA VOLONTIERI

Il compilatore Nome e cognome DANILA BONINI Firma Danila Bonini