



Scheda di valutazione

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

Data 14-01-2019

Tipo di scuola

Infanzia Primaria Secondaria primo grado

Plesso di SCUOLA INTERNA TERZOLI

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° MINISTRINA ZUPPA CON FARRO 2° Pollo AL FORNO

Contorno LATTUGA Frutta MANDARINO

1) La tabella del menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici? sì no
se no, perché è esposta all'esterno delle porte da una sola di luce.

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 128 BAMB. + 7 MAESTRI
2 DIETE SPEC. E 10 RELIG.

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 7 (5 STEF)

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

Temperatura del cibo (se previsto caldo)

1° piatto: caldo tiepido freddo

2° piatto: caldo tiepido freddo

contorno: caldo tiepido freddo INSALATA

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 sul tavolo 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 TA PA PR TR

Secondo piatto TA PA PR TR

Contorno TA PA PR TR

Frutta TA PA PR TR

Note ed osservazioni: ALCUNE MAESTRE LAMENTANO DI BIS ITAFCOM?

Il compilatore Nome e cognome GIOVANNI ZAFARITA Firma [Firma]