

Scheda di valutazione

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

Data 26/3/2019

Tipo di scuola

Infanzia Primaria Secondaria primo grado

Plesso di CASALMAGGIORE

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? sì no

Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) 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
- 2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio
 sì no

Note:

Comune di Casalmaggiore
Prot. 0007549 Tipo E
R. del 03/04/2019 09:35
Class. 7.12 Fasc. N. 1



B) SERVIZIO

Menù

- 1) Il menù del giorno è:

1° VELLUTATA DI PISELLI CON CROSTINI
2° GATEAU DI PATATE AL FORNO
Contorno FACIOLINI AL VAPORE Frutta BANANA

- 2) La tabella dei menù è ben esposta all'interno dei locali scolastici? sì no
se no, perché.....
- 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? sì no
se no, perché.....
- 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? sì no
se sì, quanti? 4 (PIANO TERRA) + 4 (PRIMO PIANO)
- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 368

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... 8 (PIANO TERRA) + 7 (PRIMO PIANO)

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo

1° piatto: caldo tiepido freddo
 2° piatto: caldo tiepido freddo
 contorno: caldo tiepido freddo

2) Cottura del cibo

1° piatto: adeguata eccessiva scarsa
 2° piatto: adeguata eccessiva scarsa
 contorno: adeguata eccessiva scarsa

3) Quantità porzione servita

sufficiente abbondante scarsa

4) Sapore

1° piatto: gradevole accettabile non accettabile
 2° piatto: gradevole accettabile non accettabile
 contorno: gradevole accettabile non accettabile

GIUDIZIO GLOBALE

buono sufficiente non sufficiente

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di tipo integrale con farina ³¹⁰00/0 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

C) 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: A MIO PARERE MENU' DEL GIORNO UN PO' PESANTINO

Il compilatore Nome e cognome DANIELA CAVALLI firma Daniela Cavalli