

Scheda di valutazione

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

Data 24/5/2019

Tipo di scuola

Infanzia **Primaria** Secondaria primo grado

Plesso di VICOMOSCANO

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

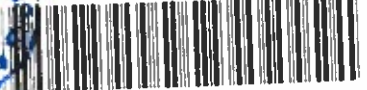
- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? sì no

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. 0012206 Tipo: E
del 28/05/2019 11:06
Class. 7.12 Fasc. N. 1/1



B) SERVIZIO

Menù

- 1) Il menù del giorno è:
1° RISO OLIO E GRANA 2° MERLUZZO IMPANATO
Contorno POMODORI Frutta
- 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 DIETE SPECIALI
- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 124 DI CUI 6 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... 3

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 ^{Bio} 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 ^{ANCHE} dopo il pasto ^{SE AVANZA DAL MATTINO}

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 | <input type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Secondo piatto | <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Contorno | <input type="checkbox"/> TA | <input checked="" type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Frutta | <input checked="" type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |

Note ed osservazioni:

Il compilatore Nome e cognome DANIELA CAVALLI Firma Daniela Cavalli