

ALLEGATO

Scheda di valutazione Data 28/11/2019

Tipo di scuola INFANZIA CRISTO RISORTO

Materna Elementare Media Altro

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

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? Si No

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovaglette Si No

Nelle scuole con pasto trasportato

1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Si No

2) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Si No

Note:

Contenitore di metallo con il primo piatto lasciato aperto
ma non si serve il resto e si cucina

B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° vellutate con riso

2° pizza

Contorno Frutta/dessert ~~frutta~~ Torte x chi è la fine del mese ed hanno un accordo ad hoc

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Si No

Se No, perché

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Si No

Se No, perché * su base all'accordo c'era la torta al posto della pizza

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella

(per diete speciali o altre situazioni)? Sì No

Se Sì, quanti? *Oggi solo menu in bianco*

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura *183 (1 speciale)*

Distribuzione pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione* è < 10 min ≥ 10 < 20 min > 20 min

alle 12:05 avevano già servito il primo

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì No *Oggi non era previsto*

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 *Erano già aperti quando siamo arrivate*

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

4

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 *molto salato, con punte amaro e acido*

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 00/0 con farina tipo 1 o 2
- 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? SI No *È nella cante in ogni classe.*
- 3) Il pane è di qualità buona mediocre scarsa
- 4) La frutta è accettabile acerba troppo matura *non presente*
- 5) La frutta viene servita a metà mattina dopo il pasto *oggi c'era la torta*

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: ad 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 PA PR TR

Contorno TA PA PR TR

Frutta TA PA PR TR

Note e osservazioni:

Il compilatore

Nome e cognome ANITA SCARFOSO CATALDA MARINELLI

Firma Anita Scarfoso Catalda Marinelli

Il locale cucina ~~conteneva~~ ^{contiene} tutti i contenitori tecnici ed il necessario per il pranzo, ma nello stesso ^{stesso} hanno anche bisogno ~~necesso~~ ^{necesso} e spazzole per la pulizia dei pavimenti. Sarebbe raccomandato tenere separato dal locale cucina il materiale per la pulizia dello stesso.

Durante la distribuzione del cibo nelle classi, in cucina un contenitore con il pomò è rimasto aperto.

Per la mensa, alcune insegnanti hanno segnalato che la cellulato + xox + pizza è un menu squilibrato + i carboidrati.