

ALLEGATO

Scheda di valutazione Data 25.03.2019

Tipo di scuola

Materna Elementare Media Altro PLESSO GUARNAZZOLA

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? Sì No

Refettorio

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

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

Nelle scuole con pasto trasportato

1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì No

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

Note:

LA TEMPERATURA DEI CIBI ERA ADEGUATA DATO CHE LA LAVASTOVIGLIE È ROTTA, IL PRANZO È STATO SERVITO IN PIATTI DI PLASTICA.

B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° PASTA AL POMODORO E BASILICO

2° FORNAGGIO FRESCO SPALMIABILE

Contorno CAROTE BABY GRATINATE Frutta/dessert

2) La tabella dietetica 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 LE CAROTE NON ERANO GRATINATE

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella

(per diete speciali o altre situazioni)? Sì No

Se Sì, quanti?

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura..... N. 330

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 prime della distribuzione del pasto?

Sì No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

..... 6. ADDETTE

Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tiepido freddo ADEGUATA; NE' TROPPO CALDA
NE' TROPPO FREDDA

2° piatto caldo tiepido freddo FORTAGGIO

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

Specifiche

- 1) Il pane è di tipo integrale con farina 00/0 con farina tipo 1 o 2 PANE BIANCO
- 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si 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: 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 TA PA PR TR

Contorno TA PA PR TR

Frutta TA PA PR TR

Note e osservazioni: LA FRUTTA È STATA SERVITA A MEZZOGIORNO.

Il compilatore

Nome e cognome CATALDA MARINELLI / CONSUELO MARINI

Firma Catalda Marinelli

NOTE: Il servizio del pranzo è iniziato alle 12:30, le classi sono arrivate tra le 12:30 e 12:40.

- ALL'ASSAGGIO IL PRIMO È RISULTATO BUONO E GUSTOSO, ERA DISPONIBILE IL BIS
- C'È PERÒ UN DISCRETO SPRECO DI PASTA E FORMAGGIO CHE NON VIENE MINIMAMENTE ASSAGGIATO
- CONTORNO DI CAROTE È RISULTATO UN PO' TROPPO COUO E INSIPIDO
- FORMAGGIO SPALMABILE AVEVA RETROGUSTO AMARO/ACIDULO NON TROPPO BEN ACCETTO DAI BAMBINI
- IL REFETTORIO HA DELLE PARETI SCROSTATE DALLE INFILTRAZIONI CHE ANDREBBERO RISISTEMATE QUANTO PRIMA