

ALLEGATO

Scheda di valutazione Data 04/04/19

Tipo di scuola

Materna Elementare Media Altro Grappello d'Adole

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:

Piave in cucina, il bagno del personale della cucina non funziona, l'immortalizia non viene trattata regolarmente del comune (es. UMIDO PRESENTE DA UNA SETTIMANA)

B) Servizio Menù

1) Il menù del giorno è:

1° PIZZA CON FETTA DI PROSC. COTTO

2°

Contorno POMODORI IN INSALATA ~~Frutta/dessert~~ MERENDA: GELATO

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

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella

(per diete speciali o altre situazioni)? Si No

Se Sì, quanti? 9 (no lattosio/Celiachia/religione)

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura 106 (OGGI 88)

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? Si 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?

Si No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

DUE

Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo

contorno caldo tiepido freddo (POMODORI) UN PO' TROPPO FREDDI DA FRIGOR

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 00/0 con farina tipo 1 o 2

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì No A DISPOSIZIONE IN CIOTOLE (UNA PER CLASSE)

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:.....

Il compilatore

Nome e cognome MARINI ESTER CONSUELO/ANNA CRISI

Firma Marini Ester Consuelo Annapuri

N.B. RISULTA POCO PRATICO PER GLI INSEGNANTI TAGLIARE LA PIZZA PER I PIÙ PICCOLI NEL MEDESIMO PASTO DI PROSCIUTTO E POMODORI. POTREBBE ESSERE UTILE SERVIRE DISTINTAMENTE PIZZA DA PROSCIUTTO + POMODORI.

- VETRO + CARTA + UMIDO NON VENGONO RITIRATI, DA UNA SETTIMANA SONO FUORI (QUESTIONE IGENICA)

- IL COMUNE È A CONSCENZA DEL PROBLEMA PIOGGIA IN CUCINA, MA DA ANNI CONTINUA A PIOVERE DENTRO COME OGGI.

- DOVE MANGIA LA CLASSE ARCOBALENO PIOVE ALL'INTERNO ^{E SUI BIMBI} UN BIMBO MI HA DETTO CHE IERI GLI PIOVEVA ADDOSSO!! SE POSSONO SERVIRE HO FOTO.

→

→ SE POSSIBILE REALIZZARE UNA PIZZA SENZA
IL BORDO COST ALTO (CIVIEHE CHIESTO DI SEGNALARE)
AVENDO I BIMBI DIFFICOLTA', SOPRATTUTTO I PICCOLI.

Mozini Ester C.

Auopiu