

ALLEGATO

Scheda di valutazione Data 8 OTTOBRE 2019 - MARTEDI'

Tipo di scuola

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? 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:

.....
.....

B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° PASTA "PESTO"

2° FORMAGGIO PRIMO SALE

Contorno SPINACI Frutta/dessert M.A.P.O.

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 È STATO SERVITO IL MENU' DEL GIORNO PRECEDENTE

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella * LUNEDI' LA SCUOLA ERA CHIUSA PER FESTA PATRONALE

(per diete speciali o altre situazioni)? Si No

Se Sì, quanti? 18

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura..... 390

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 prima della distribuzione del pasto?

Si No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

..... 2 AL SERVIZIO e 3 SALA

Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo 1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo (FORMAGGIO)

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 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 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 GRISI ANNA

MELANDRI CICERI SIMONE

Firma *Anna Grisi*

Simone Melandri Ciceri