

ALLEGATO

Scheda di valutazione Data 27/10/2017

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 tovagliette 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° .....

2° .....

Contorno ..... 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 .....

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.....

#### **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

.....

#### **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 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

(PESCA)

Note e osservazioni: LA FRUTTA ESTERNAMENTE DI BELL'ASPETTO AL SUO INTERNO  
ERA NERA. ALCUNE INSEGNANTI RIFERISCONO CHE ALCUNE DI ESSE  
Il compilatore AVEVANO IL SAPORE DI TERRA. VIENE RICHIESTA FRUTTA DI  
STAGIONE

Nome e cognome SILVANA CONTE

Firma Conh Silvana