

SCHEDA DI VALUTAZIONE

da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e nel refettorio.

Data.....

scuola dell'infanzia di scuola primaria di scuola secondaria di 1° grado

1) AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

- 1) La pulizia di ambienti 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 ambienti 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 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 dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è: < 10 min > 10 min < 20 min > 20min
2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? sì no
3) La durata della distribuzione del 1° piatto è: < 10 min > 10 min < 20 min > 20min
4) La durata della distribuzione del 2° piatto è: < 10 min > 10 min < 20 min > 20min
5) La durata del pranzo è: < 30 min > 30 min < 60 min > 60min
6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?
 sì no
7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto caldo caldo tiepido freddo

2° piatto caldo caldo tiepido freddo

contorno caldo caldo tiepido freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto caldo adeguata eccessiva scarsa

2° piatto caldo adeguata eccessiva scarsa

contorno caldo adeguata eccessiva scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA sufficiente abbondante scarsa

4) SAPORE

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contorno gradevole accettabile non accettabile

5) GIUDIZIO GLOBALE buono sufficiente non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

1) Il pane è di tipo integrale con farina 00/0 con farina 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

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 della porzione, la percentuale sul numero dei 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)

Nella data dell'ispezione:

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..... Firma.....