

ALLEGATO A1) Scheda da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel refettorio

**SCHEDA DI VALUTAZIONE**

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 12/11/24

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giuriati" di Bubbiano



**Sez. A) AMBIENTE**

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona       mediocre       sufficiente       scarsa

se scarsa, perché?

.....  
...

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

si       no

3) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

si       no

4) sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande)?

si       no

**Sez. B) MENU'**

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu)

si       no

se no, perché?

ERANO PRESENTI DELLE PESTE DI MACCHINO  
CHE NON C'ERA SCRITTO NEL MENU'  
.....  
.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 75 di cui n° ..... non rispondenti a quanto ordinato

3) sono serviti menu diversi da quelli indicati (diete speciali o altre situazioni)?

si       no

se no, perché?

1 BIANCO 6 MUSULMANI  
.....

**Sez. C) DISTRIBUZIONE PASTO**

1) i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

~~si~~ no

2) La durata della distribuzione del 1° piatto è:

10 min                  10-20 min.                  20 min.

3) La durata della distribuzione del 2° piatto è:

10 min                  10-20 min.                  20 min.

4) La durata del pranzo è:

30 min                  30-60 min.                  60 min.

5) indicare il numero delle persone addette alla distribuzione: n° ..... 2

**Sez. D) VALUTAZIONE 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) 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

**Sez. E) INDICE GRADIMENTO PASTO.**

indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° ..... 75

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° 28/75	PA n° ..../....	PR n° ..../....	TR n° ..../....
Secondo piatto	TA n° ..../....	PA n° 27/75	PR n° ..../....	TR n° ..../....
Contorno	TA n° ..../....	PA n° ..../....	PR n° 60/75	TR n° ..../....

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

Indice di gradibilità compreso tra	
75% e 100%	Piatto totalmente accettato ( TA)
50% e 74%	Piatto parzialmente accettato ( PA)
25% e 49%	Piatto parzialmente rifiutato ( PR)
0% e 24%	Piatto totalmente rifiutato ( TR)

**Sez. F) GIUDIZIO GLOBALE**

buono       sufficiente       non sufficiente

**NOTE ED OSSERVAZIONI**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**FIRMA DEI PRESENTI**

*C. Murphy*  
*MaBacusTone*

