

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 13/12/2024

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

COMUNE DI BUBBIANO  
Città Metropolitana di Milano

CAT. 20 DIC. 2024 CL. 1

PROT. N. 6386

#### 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?

.....

...

.....

...

.....

...

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 84 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?

2 IN BIANCO

**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	<del>caldo</del>	tiepido	freddo
2° piatto	caldo	<del>tiepido</del>	freddo
contorno	caldo	<del>tiepido</del>	freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa
2° piatto	adeguata	eccessiva	scarsa
contorno	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

sufficiente                  ~~abbondante~~                  scarsa

4) SAPORE

1° piatto	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile
2° piatto	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile
contorno	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile

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

indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 84.....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>39.84</u>	PA n° <u>22.1.84</u>	PR n° <u>23.1.84</u>	TR n° <u>6.1.84</u>
Secondo piatto	TA n° <u>25.1.84</u>	PA n° <u>22.1.84</u>	PR n° <u>22.1.84</u>	TR n° <u>15.1.84</u>
Contorno	TA n° <u>15.1.84</u>	PA n° <u>15.1.84</u>	PR n° <u>19.1.84</u>	TR n° <u>35.7.84</u>

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**

*E. Mepp*  
*Alarbatstone*

