

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 27/11/2024

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?

MENU' SPECIALE

... POLENTA - SPEZZATINO DI VITELLONE CON

... PISELLI - TORTA

...

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 82... 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?

NO CARNE - MUSSOLMANI

MANGIANO TALAFEL

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° 82 + 5

| | TOTALMENTE ACCETTATO | PARZIALMENTE ACCETTATO | PARZIALMENTE RIFIUTATO | TOTALMENTE RIFIUTATO |
|----------------|----------------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Primo piatto | TA n° 201.82 | PA n° 521.82 | PR n° .../.... | TR n° 101.82 |
| Secondo piatto | TA n° .../.... | PA n° .../.... | PR n° .../.... | TR n° .../.... |
| Contorno | TA n° .../.... | PA n° .../.... | PR n° .../.... | TR n° .../.... |

PIATTO UNICO

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

MOLTI BIS C'E' CHI PERO' HA MANGIATO
PARTE DEL PIATTO (O CARNE O
PSEU O POLENTA.)

FIRMA DEI PRESENTI

[Handwritten signature]
E. M...

