

CAT. 07 APR. 2025 CL. 1
7
PROT. nel refettorio 1702

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 3/04/2025

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO - Plesso di "M. Giurati" 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?

.....

...

.....

.....

.....

.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 80 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?

5 NO CARNE

.....

Comune di Bubbiano Prot. n. 0001702 del 07-04-2025 arrivo Cat. 7 Cl. 1

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

→ PERCHÉ È INSALATA
DI PASTA

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° 80.....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>25/80</u>	PA n° <u>28/80</u>	PR n° <u>1/80</u>	TR n° <u>17/80</u>
Secondo piatto	TA n° <u>30/80</u>	PA n° <u>19/80</u>	PR n° <u>1/80</u>	TR n° <u>3/80</u>
Contorno	TA n° <u>12/80</u>	PA n° <u>10/80</u>	PR n° <u>1/80</u>	TR n° <u>8/80</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

..... *CU SPINACI CCAIO (N SPIN)*

.....

.....

.....

.....

FIRMA DEI PRESENTI

E. B...
Renzo Ghelli

