

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA ...06/03/2025...

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?

MENU' SPECIALE DI

.....

CARNEVALE

.....

.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 21 + 5 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 LATE E MUSSULMANI

.....

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°⁸¹.....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° 40 / 81	PA n° 3 / 81	PR n° ... / ...	TR n° 10 / 81
Secondo piatto	TA n° 45 / 81	PA n° 30 / 81	PR n° ... / ...	TR n° ... / ...
Contorno	TA n° ... / ...	PA n° 1 / 81	PR n° ... / ...	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

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

