

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 25/2/2025

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

COMUNE DI BUBBIANO Città Metropolitana di Milano	
CAT. 7	25 FEB. 2025 CL. 1
PROT. N. 991	

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° 16... 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?

..... DIETA IN BIANCO NO POMODORO

Comune di Bubbiano Prot. n. 0000991 del 25-02-2025 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: **PER ARRIVO TARDIVO DELLA 3° DI 1 CLASSE**
 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° **16**.....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° 13 / 16	PA n° /	PR n° /	TR n° 3 / 16
Secondo piatto	TA n° 35 / 16	PA n° 31 / 16	PR n° /	TR n° 10 / 16
Contorno	TA n° 10 / 16	PA n° 15 / 16	PR n° /	TR n° 5 / 16

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

MOLTISSIME RICHIESTE DI BIS
QUALCHE BIS PER I SECONDI

FIRMA DEI PRESENTI

Joseph...
E. Huep

