

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 .....

**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<sup>a</sup> 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	<del>caldo</del>	tiepido	freddo
2° piatto	caldo	tiepido	<del>freddo</del>
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	gradevole	accettabile	non accettabile
contorno	gradevole	<del>accettabile</del>	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° <del>13</del> / <b>16</b>	PA n° .... / ....	PR n° .... / ....	TR n° <del>3</del> / <b>16</b>
Secondo piatto	TA n° <del>35</del> / <b>16</b>	PA n° <del>31</del> / <b>16</b>	PR n° .... / ....	TR n° <del>10</del> / <b>16</b>
Contorno	TA n° <del>10</del> / <b>16</b>	PA n° <del>15</del> / <b>16</b>	PR n° .... / ....	TR n° <del>5</del> / <b>16</b>

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*

