

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 26-2-25

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giurati" di Bubbiano

COMUNE DI BUBBIANO Città Metropolitana di Milano	
CAT. <u>7</u>	CL. <u>1</u>
27 FEB. 2025	
<u>1036</u>	

#### 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 tovaglette?

sì     no

3) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

sì     no

4) sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande)?

sì     no

#### Sez. B) MENU'

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu)

sì     no

se no, perché?

MENU SPECIALE ROSSO

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 76 di cui n° ..... non rispondenti a quanto ordinato

3) sono serviti menu diversi da quelli indicati (diete speciali o altre situazioni)?

sì     no

se no, perché?

DIETE SPECIALI

**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° .....

*6+2 INSEGNANT  
76 + 2 COMM  
MENSA*

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>76/72</u>	PA n° ...../....	PR n° ...../....	TR n° <u>76/4</u>
Secondo piatto	TA n° <u>76/66</u>	PA n° <u>76/13</u>	PR n° ...../....	TR n° <u>76/3</u>
Contorno	TA n° ...../....	PA n° ...../....	PR n° ...../....	TR n° <u>76/76</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**

CHIEDIAMO DI AUMENTARE LE PORZIONI, SOPRATTUTTO IN  
4° e 5° ED INSEGUANTI.

BIS PRIMO NON C'ERANO  
BIS SECONDI SI E TANTE RICHIESTE

**FIRMA DEI PRESENTI**

*M. C. Baccarella*  
*De. Lore B. H.*