

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>76/74</u>
Secondo piatto	TA n° <u>76/66</u>	PA n° <u>76/43</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 INSEGNANTI.

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

FIRMA DEI PRESENTI

Micaela Baccarella
De Lore B...