

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA ..... 26/9/2023

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giuriati" 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?

.....  
.....  
.....  
.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 85 di cui n° ..... non rispondenti a quanto ordinato

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

si     no    DIETE SPECIALI NO CARNE

se no, perché?

.....

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° ..... 85 .....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>157/85</u>	PA n° <u>10/85</u>	PR n° ...../.....	TR n° ...../.....
Secondo piatto	TA n° <u>85/85</u>	PA n° ...../.....	PR n° ...../.....	TR n° ...../.....
Contorno	TA n° <u>20/85</u>	PA n° ...../.....	PR n° ...../.....	TR n° <u>65/85</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)

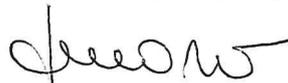
Sez. F) GIUDIZIO GLOBALE

buono       sufficiente       non sufficiente

NOTE ED OSSERVAZIONI

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

FIRMA DEI PRESENTI


Laerdine vicino a Parco Sforza che non si capisce  
Parastoviglie che non si capisce