

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 16/3/2023

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° 72 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?

.....

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° 72.....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>30/72</u>	PA n° <u>24/72</u>	PR n° <u>..../....</u>	TR n° <u>15/72</u>
Secondo piatto	TA n° <u>15/72</u>	PA n° <u>35/72</u>	PR n° <u>22/72</u>	TR n° <u>..../....</u>
Contorno	TA n° <u>15/72</u>	PA n° <u>22/72</u>	PR n° <u>35/72</u>	TR n° <u>..../....</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

Severino Ferraro
Anna Maria Beatti

