

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*

