

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA BG/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° 58 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	<del>caldo</del>	tiepido	freddo
2° piatto	<del>caldo</del>	tiepido	freddo
contorno	caldo	tiepido	<del>freddo</del>

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa
2° piatto	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa
contorno	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

~~sufficiente~~                      abbondante                      scarsa

4) SAPORE

1° piatto	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile
2° piatto	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile
contorno	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile

### Sez. E) INDICE GRADIMENTO PASTO.

indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° ..... 58 .....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>33/58</u>	PA n° <u>20/58</u>	PR n° .... / ....	TR n° <u>5/58</u>
Secondo piatto	TA n° <u>20/58</u>	PA n° <u>18/58</u>	PR n° .... / ....	TR n° <u>20/58</u>
Contorno	TA n° <u>20/58</u>	PA n° <u>13/58</u>	PR n° .... / ....	TR n° <u>25/58</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

*Roberto Ferraro*  
*[Signature]*

