

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 20-04-2023

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)

NO  si     no

se no, perché?

BANANE AL POSTO DEI BISCOTTI

CHE VERRANO DATI DOMANI

.....

.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 78 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?

1.51



**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

MANCA CONDIMENTI

**Sez. E) INDICE GRADIMENTO PASTO.**

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

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>78/6.6</u>	PA n° <u>.../0</u>	PR n° <u>78/1.4</u>	TR n° <u>.../0</u>
Secondo piatto	TA n° <u>78/6.5</u>	PA n° <u>.../...</u>	PR n° <u>78/1.0</u>	TR n° <u>78/...3</u>
Contorno	TA n° <u>78/3</u>	PA n° <u>.../...</u>	PR n° <u>78/7.0</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

CUOCA ARRIVATA COI PASTI ALLE 12,32  
TANTISSIMI BIS DEL PRIMO

FIRMA DEI PRESENTI

Belm la Rus  
Dea Maria Beati