

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 27/4/2023

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?

sì     no

3) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

sì     no

4) sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande)?

sì     no

#### Sez. B) MENU'

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu)

sì     no

se no, perché?

.....

...

.....

...

.....

...

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 15 di cui n° 1 non rispondenti a quanto ordinato

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

sì     no

se no, perché?

UNA DIETA IN BIANCO

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.

RITARDO DI UNA CLASSE  
ARRIVATA ALLE 12.50

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° ...<sup>2</sup>.....

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° ...<sup>75</sup>.....

	TOTALMENTE ACCELTATO	PARZIALMENTE ACCELTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° 60 / 75	PA n° 8 / 78	PR n° ... / ...	TR n° 7 / 75
Secondo piatto	TA n° 32 / 75	PA n° 10 / 78	PR n° ... / ...	TR n° 25 / 75
Contorno	TA n° 20 / 75	PA n° ... / ...	PR n° 5 / 75	TR n° ... / ...

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

MOLTI BIS PER LA PASTA TUTTI ACCONTENTATI.  
3 BIS di uova Accontentati.  
Uova accettata al 50% decisamente meglio di anni fa.

FIRMA DEI PRESENTI

  
