

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 17/1/2023

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giurati" 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?

CAMBIATO IL SECONDO, C'E' POLLO

AGLI AGGOMI AL POSTO DEI NUSSETS

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 72 di cui n° 72 non rispondenti a quanto ordinato

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

si no

se no, perché?

1 NO CARNE + 1 SENZA GLUTINE

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>32</u> / <u>72</u>	PA n° <u>30</u> / <u>72</u>	PR n° /	TR n° <u>10</u> / <u>72</u>
Secondo piatto	TA n° <u>30</u> / <u>72</u>	PA n° <u>30</u> / <u>72</u>	PR n° /	TR n° <u>12</u> / <u>72</u>
Contorno	TA n° /	PA n° /	PR n° <u>72</u> / <u>72</u>	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

.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA DEI PRESENTI

Seo mes fero
Buoli le Ruzza

