

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. 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?

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  
Budo le Ruro

