

## ALLEGATO 2

### Scheda di valutazione

Data .....

#### Tipo di scuola

Materna ☐ Elementare ☐ Media ☐ Altro ☐

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

#### A) Ambiente e attrezzature

##### Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ mediocre ☐ sufficiente ☐ scarsa ☐

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì ☐ No ☐

##### Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☐ mediocre ☐ sufficiente ☐ scarsa ☐

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì ☐ No ☐

##### Nelle scuole con pasto trasportato

1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì ☐ No ☐

2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì ☐ No ☐

Note:

.....  
.....

#### B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° .....

2° .....

Contorno ..... Frutta/dessert .....

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì ☐ No ☐

Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì ☐ No ☐

Se No, perché .....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella

(per diete speciali o altre situazioni)? Sì ☐ No ☐

Se Sì, quanti? .....

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura.....

#### Distribuzione pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione\* è < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì ☐ No ☐

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min ☐ ≥ 10 < 20 min ☐ > 20 min ☐

5) La durata del pranzo è < 30 min ☐ ≥ 30 < 60 min ☐ > 60 min ☐

\* prendere in esame un solo turno

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto?

Sì ☐ No ☐

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

.....

#### Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo	1° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	2° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	contorno	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
2) Cottura del cibo	1° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
	2° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
	contorno	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
3) Quantità porzione servita		sufficiente <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
4) Sapore	1° piatto	gradevole <input type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>
	2° piatto	gradevole <input type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>
	contorno	gradevole <input type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>
Giudizio globale	buono	sufficiente <input type="checkbox"/>	non sufficiente <input type="checkbox"/>	

#### Valutazioni specifiche

- Il pane è di tipo integrale ☐ con farina 00/0 ☐ con farina tipo 1 o 2 ☐
- Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì ☐ No ☐
- Il pane è di qualità buona ☐ mediocre ☐ scarsa ☐
- La frutta è accettabile ☐ acerba ☐ troppo matura ☐
- La frutta viene servita a metà mattina ☐ dopo il pasto ☐

#### C) Indice di gradimento del pasto

**Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita**

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)  
indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)  
indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)  
indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	TA	PA	PR	TR
Secondo piatto	TA	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	PR	TR
Frutta	TA	PA	PR	TR

Note e osservazioni:.....

Il compilatore

Nome e cognome .....

Firma .....