



ALLEGATO 2

Scheda di valutazione

Data 17.01.2023

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? Si ☒ No ☐

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☒ mediocre ☐ sufficiente ☐ scarsa ☐2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Si ☒ No ☐

Nelle scuole con pasto trasportato

1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Si ☒ No ☐2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Si ☒ No ☐

Note:

IN DATA ODIERNA IL CARRELLO TERMICO NON È STATO UTILIZZATO IN QUANTO IL CIBO È ARRIVATO DIRETTAMENTE DAI TORNELLI ALLE TAVOLE

B) Servizio

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° VELLUTATA DI VERDURE CON PASTA

2° PEPE DI POLLO

Contorno BROCCOLI Frutta/dessert NO

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

Se No, perché

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Si ☒ No ☐ IN PARTE

Se No, perché LO YOGURT MANCANTE SOSTITUITO CON Mousse

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella DI FRUTTA

(per diete speciali o altre situazioni)? Si ☒ No ☐

Se Sì, quanti? 6 (MOTIVI RELIGIOSI) + 2 (MOTIVI INTOLLERANZA)

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura: MATERNA 38 BAMBINI +

5 INSEGNANTI - ELEMENTARE 68 + 5

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? Si ☐ 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? Si ☒ No ☐7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione
1 (LA RESPONSABILE RIFERISCE SOLO IN DATA ODIERNA IN QUANTO DI SOLITO 2) + COLLABORAZIONE INSEGNANTI

Valutazione personale all'assaggio

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

Valutazioni specifiche

1) Il pane è	di tipo integrale <input type="checkbox"/>	con farina 00/0 <input checked="" type="checkbox"/>	con farina tipo 1 o 2 <input type="checkbox"/>
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?		Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
3) Il pane è di qualità	buona <input type="checkbox"/>	mediocre <input checked="" type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
4) La frutta è	accettabile <input type="checkbox"/>	acerba <input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura <input type="checkbox"/>
5) La frutta viene servita	a metà mattina <input checked="" type="checkbox"/>	dopo il pasto <input type="checkbox"/>	

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	<input checked="" type="checkbox"/>	PR	TR
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Contorno	TA	<input checked="" type="checkbox"/>	PR	TR
Frutta	TA	<input checked="" type="checkbox"/>	PR	TR

Note e osservazioni: LE PORZIONI SONO UN PO' SCARSE - IL FORMAGGIO GRATUGGIATO NON VIENE DATO - L'ACQUA DENTRO BROCCHE DI PLASTICA NON SUI TAVOLI

Il compilatore TERESA M. LUCA - JESSICA MESCHIARI

Nome e cognome

Firma