

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 8/3/2023

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) <1

si  no

se no, perché?

72 Bimbi  
+ 5 Muestre  
1 celiaco  
3 musulmani  
1 Branco

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

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

si  no

se no, perché?

1 celiaco  
3 musulmani  
1 Branco  
La sera al pesto  
Prescru He colle  
e fagioline

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 Prosciutto

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto  adeguata  eccessiva  scarsa  
 2° piatto  adeguata  eccessiva  scarsa Prosciutto  
 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° .....

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>71</u> ....	PA n° <u>101</u> ....	PR n° <u>1</u> ....	TR n° <u>151</u> ....
Secondo piatto	TA n° <u>201</u> ....	PA n° <u>201</u> ....	PR n° <u>1</u> ....	TR n° <u>121</u> ....
Contorno	TA n° <u>21</u> ....	PA n° <u>101</u> ....	PR n° <u>1</u> ....	TR n° <u>401</u> ....

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

Richiesta di diversi bis del primo accontentato  
Richiesta di bis xii. Prosciutto acccontentato  
2 bis del contorto  
Le 2 sagne erano vane le esercizi  
Banane OK. Domani giovedì

FIRMA DEI PRESENTI



Bonnie la Buz