

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 9/3/2023

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)

si     no

se no, perché?

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 13 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?

3 NO CARNE  
1 CILIACO

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° 73..

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>73/73</u>	PA n°.../....	PR n°.../....	TR n°.../....
Secondo piatto	TA n° <u>73/73</u>	PA n°.../....	PR n°.../....	TR n°.../....
Contorno	TA n°.../....	PA n° <u>10/73</u>	PR n°.../....	TR n° <u>63/73</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

TANTE RICHIESTE DI BIS DEL PRIMO TUTTE  
ACCONTENTATE E ANCHE DELLA CARNE  
VERDURA RIFIUTATA QUASI DA TUTTI

FIRMA DEI PRESENTI

Leo Leo Leo  
Bella Le Rosa

