

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

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 9/2/2023

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giuriati" di Bubbiano

COMUNE DI BUBBIANO Città Metropolitana di Milano		
CAT. <u>7</u>	10 FEB. 2023	CL. <u>1</u>
PROT. N. <u>689</u>		

#### 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?

sì     no

3) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

sì     no

4) sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande)?

sì     no

#### Sez. B) MENU'

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu)

sì     no

se no, perché?

.....

.....

.....

.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 68 di cui n° ..... non rispondenti a quanto ordinato

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

sì     no

se no, perché?

3 MUSSOLMANI E 1 FORMAGGINO

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° 68.

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n° <u>60</u> / <u>68</u>	PA n° <u>8</u> / <u>68</u>	PR n° .... / ....	TR n° .... / ....
Secondo piatto	TA n° <u>64</u> / <u>68</u>	PA n° <u>3</u> / <u>68</u>	PR n° .... / ....	TR n° <u>3</u> / <u>68</u>
Contorno	TA n° .... / ....	PA n° .... / ....	PR n° .... / ....	TR n° <u>68</u> / <u>68</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

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

FIRMA DEI PRESENTI

*Leo mesfero*  
*Roberto L. Ruz*

