

Al Dirigente Scolastico Responsabile della struttura scolastica  
Alla P.O. dell'Unità Educativa

Al Settore Programmazione e Coordinamento Servizi Educativi  
Servizio Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione  
Via Porpora 10 - 20131 Milano  
Fax n. 02 884 62592

Alla Società Milano Ristorazione SpA  
Ufficio Relazioni Esterne  
Via Quaranta, 41  
20139 Milano  
FAX 02 884 64675

## SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

SCUOLA ..... Via .....

### Tipo di scuola

Nidi d'infanzia  Scuola dell'infanzia  Scuola Primaria  Scuola Secondaria di 1° grado   
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
- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? Sì  No
- 7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

.....  
 (\*) Prendere in esame un solo turno

**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  abbondante  scarsa
- 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"/> |
- 5) Giudizio globale  
 buono  sufficiente  non sufficiente

**Valutazioni specifiche**

- 1) Il pane è di tipo integrale  con farina 00/0  con farina tipo 1 o 2
- 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì  No
- 3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa
- 4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura
- 5) 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 | <input type="checkbox"/> | PA | <input type="checkbox"/> | PR | <input type="checkbox"/> | TR | <input type="checkbox"/> |
| Secondo piatto | TA | <input type="checkbox"/> | PA | <input type="checkbox"/> | PR | <input type="checkbox"/> | TR | <input type="checkbox"/> |
| Contorno       | TA | <input type="checkbox"/> | PA | <input type="checkbox"/> | PR | <input type="checkbox"/> | TR | <input type="checkbox"/> |
| Frutta         | TA | <input type="checkbox"/> | PA | <input type="checkbox"/> | PR | <input type="checkbox"/> | TR | <input type="checkbox"/> |

Note e osservazioni:.....

Data, .....

Nome e Cognome del compilatore:

.....  
 (firma leggibile)