

SCHEMA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE MENSA

SCUOLA **Via**

Tipo di scuolaScuola 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 <input type="checkbox"/> | abbondante <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| 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 <input type="checkbox"/> | sufficiente <input type="checkbox"/> | non sufficiente <input type="checkbox"/> |

Valutazioni specifiche

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

Note e osservazioni:.....

Data,

Nome e Cognome del compilatore:

.....

(firma leggibile)