

Al Dirigente Scolastico Responsabile della struttura scolastica
Alla P.O. Responsabile del Polo territoriale

Al Settore Programmazione e
Coordinamento
Servizi Educativi
Ufficio Controllo Refezione Scolastica
Porpora 10 - 20131 Milano

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 | <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 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	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)