

SCHEDA DI VALUTAZIONE

(Da compilare a cura dei referenti della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nella cucina/centro cottura/dispensa e a scuola)

AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è:

- buona
- mediocre
- sufficiente
- scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto nel menù in vigore?

- sì
- no

SCUOLA

La pulizia degli ambienti è:

- buona
- mediocre
- sufficiente
- scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

- sì
- no

PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

- sì
- no

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande)?

- sì
- no

NOTE

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

SERVIZIO MENU

Il menù del giorno è:

1°.....
2°.....
contorno.....
frutta/dessert.....

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?

- sì
- no

Se NO perché.....

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

- sì
- no

Se NO perché.....

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

- sì
- no

Se sì quanti.....

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

- < 10 min
- > 10 min < 20 min >20 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione?

- sì
- no

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

- < 10 min
- > 10 min < 20 min
- > 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

- < 10 min
- > 10 min < 20 min
- > 20 min

La durata del pranzo è:

- < 30 min > 30 min < 60 min > 60 min

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

- sì
- no

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

TEMPERATURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

2° Piatto caldo :

- caldo
- tiepido
- freddo

Contorno caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

COTTURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

2° Piatto caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

Contorno caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

QUANTITÀ PORZIONE SERVITA

- abbondante
- sufficiente
- scarsa

SAPORE

1° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

2° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

Contorno:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

GIUDIZIO GLOBALE

- buono
- sufficiente
- non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

Il pane è:

- di tipo integrale
- con farina 00/0
- con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

- sì
- no

Il pane è di qualità:

- buona
- mediocre
- scarsa

La frutta è:

- buona
- acerba
- troppo matura

La frutta viene servita:

- a metà mattina
- dopo il pasto

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 gradimento: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, la percentuale sul numero dei bambini presi in esame è $20/25 \times 100 = 80\%$. Essendo dunque questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradimento presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradimento 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)

Nella data dell'ispezione:

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

Luogo e Data,

Il compilatore

Nome e cognome.....

Firma.....