

Scheda di valutazione

Data

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel refettorio.

Sec. 1° grado

- A. Moro
- M. Curie

A. Ambiente e attrezzature

Refettorio

- 1) La pulizia di ambienti e arredi è buona mediocre sufficiente scarsa
- 2) i tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? Si No

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Si No
- 2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Si 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? Si No

se No, perché _____

3) il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Si No

se No, perché _____

4) sono serviti menù diversivi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Si No

se Sì, quanti? _____

5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti in quella struttura _____

C. 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 conditi al momento) Si 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 < 10 min > 10 < 20 min > 20 min
- 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? Si No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

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	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	contorno caldo	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"/>
Giudizio globale	buono <input type="checkbox"/>	sufficiente <input type="checkbox"/>	non sufficiente <input type="checkbox"/>	

Valutazione 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 Si No
- 3) il pane è di qualità buona mediocre scarsa
- 4) frutta è accettabile acerba troppo matura
- 5) 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 accettabile.

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: _____

Il Compilatore

Nome e cognome _____

Firma _____