

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 Si, 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 <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			Si <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) frutta è	accettabile <input type="checkbox"/>	acerba <input type="checkbox"/>	troppo matura <input type="checkbox"/>
5) 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 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 _____