



Comune di Sanluri

Provincia del Medio Campidano

- SERVIZI SOCIALI E ALLA PERSONA - Ufficio Pubblica Istruzione

SCHEDA DI VALUTAZIONE

da compilare da parte del Comitato Mensa
al momento dell'ispezione nel centro cottura e nel refettorio

Data.....

- scuola dell'infanzia di via Giovanni XXIII
- scuola primaria di di via Giovanni XXIII

1) AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA - CENTRO COTTURA - DISPENSA

1) La pulizia di ambienti 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 ambienti 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 sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

- sì
- no

NOTE

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

2) SERVIZIO

MENU'

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 dei pasti complessivi serviti nella struttura
DISTRIBUZIONE PASTO

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

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

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

- sì
- no

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è:

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

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è:

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

5) La durata del pranzo è:

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

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

- sì
- no

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: N.

3) VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto caldo

- caldo
- tiepido
- freddo

2° piatto caldo

- caldo
- tiepido
- freddo

contorno caldo

- caldo
- tiepido
- freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto caldo

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

2° piatto caldo

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

contorno caldo

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

- sufficiente
- abbondante
- scarsa

4) SAPORE

1° piatto

- gradevole
- accettabile
- non accettabile

2° piatto

- gradevole
- accettabile
- non accettabile

contorno

- gradevole
- accettabile
- non accettabile

5) GIUDIZIO GLOBALE

- buono
- sufficiente
- non sufficiente

4) VALUTAZIONI SPECIFICHE

1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

- sì
- no

2) Il pane è di qualità

- buona
- mediocre
- scarsa

3) La frutta è

- accettabile
- acerba
- troppo matura

4) La frutta viene servita

- a metà mattina
- dopo il pasto

5) 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 della porzione, la percentuale sul numero dei 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)

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

IL COMPILATORE

Nome e cognome.....

Firma.....