



ALLEGATO 2

Scheda di valutazione

Data .....

Tipo di scuola

Materna  Elementare  Media  Altro

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 .....

Se No, perché ..... Sì  No

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì  No

Se No, perché ..... Sì  No

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

Se Sì, quanti? ..... Sì  No

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

\* prendere in esame un solo turno

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto? Sì  No

7) Indicare il numero di persone adette alla distribuzione

Valutazione personale all'assaggio

- 1) Temperatura del cibo 1° piatto caldo  tiepido  freddo 
2° piatto caldo  tiepido  freddo 
contorno caldo  tiepido  freddo 
1° piatto adeguata  eccessiva  scarsa 
2° piatto adeguata  eccessiva  scarsa 
contorno sufficiente  abbondante  scarsa 
1° piatto gradevole  accettabile  non accettabile 
2° piatto gradevole  accettabile  non accettabile 
contorno gradevole  accettabile  non accettabile 
Giudizio globale sufficiente  non sufficiente

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 x 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:.....

Il compilatore

Nome e cognome.....

Firma .....

**SCHEDA C - Valutazione della qualità del pasto servito e sorveglianza nutrizionale**

Questa scheda è da compilare durante il sopralluogo nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti.

Sede .....  
 Operatore/i .....  
 N. pasti serviti .....  
**Scuola** Pubblica  Privata   
**Tipo** Materna   
 Elementare   
 Media Inferiore   
 Media Superiore   
 Altro

**Orario di arrivo pasti** .....  
**Orario di inizio distribuzione pasti** .....  
**Orario di fine distribuzione pasti** .....  
 Tabella esposta nei locali della scuola SI  No   
 Possibilità di piatti non previsti della tabella SI  No   
 Diete speciali per patologia n. ....  
 Diete speciali per motivi etico-religiosi n. ....

Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert distribuita
Conformità al menù previsto	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	matt. .... pom. .... pasto ....
N. porzioni*	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>
<b>Quantità delle porzioni</b>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>

\* La non conformità potrà essere segnalata anche con scheda a parte

