*(Scheda da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell’ispezione nel refettorio e da far pervenire all’Ufficio Istruzione del Comune e per conoscenza al Dirigente Scolastico, entro5 gg dal sopralluogo)*

**SCHEDA DI VALUTAZIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**Plesso ……………………………….**

# ANNO SCOLASTICO 2019/20

DATA ISPEZIONE

**TIPO DI SCUOLA**

# ❏ Materna ❏ Elementare

*(Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell’ispezione nel Centro Cottura, ove esista, e nel refettorio).*

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
3. ***SERVIZIO***

**Menù**

* 1. Il menù del giorno è:

1° ………………………………………………...............................................................................

2° ……………………………………………...………………….......................................................

Contorno ……………………………………… Frutta/dessert …………………..............................

* 1. La tabella dietetica è ben esposta all’interno dei locali scolastici? ❏ SI ❏ NO

Se No, perché ……………………………………………………...…………………..........................

* 1. Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? ❏ SI ❏ NO

Se No, perché …………………………………………………….…………………............................

* 1. Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella? ❏ SI ❏ NO

(per diete speciali o altre situazioni)?

Se Sì, quanti? ………………………………………………….………………….............................

* 1. Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura................................................

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Distribuzione pasto**1) La pasta e l’insalata vengono condite al momento? | ❏ SI | ❏ NO |
| 2) La durata della distribuzione del 1° piatto è: ❏ < 10 min. | ❏  10 < 20 min. | ❏ > 20 min. |
| 3) La durata della distribuzione del 2° piatto è: ❏ < 10 min. | ❏  10 < 20 min. | ❏ > 20 min. |
| 4) La durata del pranzo è: ❏ < 30 min.\* prendere in esame un solo turno | ❏  30 < 60 min. | ❏ > 60 min. |

5) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

……………………………………………….………………….....................…………………............

## Valutazione personale all’assaggio

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1) Temperatura del cibo: | 1° piatto | ❏ caldo ❏ tiepido ❏ freddo |
|  | 2° piatto caldo | ❏ caldo ❏ tiepido ❏ freddo |
|  | contorno caldo | ❏ caldo ❏ tiepido ❏ freddo |
| 2) Cottura del cibo: | 1° piatto | ❏ adeguata ❏ eccessiva ❏ scarsa |
|  | 2° piatto | ❏ adeguata ❏ eccessiva ❏ scarsa |
|  | Contorno | ❏ adeguata ❏ eccessiva ❏ scarsa |
| 3) Quantità porzione servita: |  | ❏ sufficiente ❏ abbondante ❏ scarsa |
| 4) Sapore | 1° piatto | ❏ gradevole ❏ accettabile ❏ non accettabile |
|  | 2° piatto | ❏ gradevole ❏ accettabile ❏ non accettabile |
|  | Contorno | ❏ gradevole ❏ accettabile ❏ non accettabile |
| Giudizio globale |  | ❏ buono ❏ 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? |  | ❏ SI | ❏ 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 |

1. ***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:

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

……………………………………………………………………………………………………………….............

*Firme dei presenti*

*...............................................*

*...............................................*

*...............................................*

*...............................................*

*...............................................*

*...............................................*