

SCHEDA DI VALUTAZIONE

COMMISSIONE MENSA

COMPILATO DA							In data								
SCUOLA					Turr	10		n. pasti turno	servit	i per					
Menu	invernale	estivo			Sett	imar	na (1	2	3	4					
MEN	MENU PROGRAMMATO					VARIAZIONI RISPETTO AL MENU PROGRAMMATO									
1° piatto															
2° piatto															
Contorno															
Frutta															
Pane L'eventuale y	variazione è st	tata nroven	tivemen	te comu	nicat	elle e	a cciio	la?		SI	10				
L eventuale	variazione e si	ata preven	uvemen	te comu	ilicat	a allo	a Scuo	ııa:		31	10				
QUALITÀ SENSO	RIALE														
	Те	mperatura	Ca	ldo		Tiepido				Freddo					
	Livello	di cottura	Ade	guato	Crudo					Scotto					
	C	ondimento	Ade	guato	Insufficiente					Eccessivo					
Primo piatto —		n. porzioni	Ade	guate	Mancanti					In esubero					
	Quantità dell	a porzione	Ade	guata	Scarsa					Eccessiva					
	Sapore (segnalare sapori sgradevoli o strani ma non dare giudizi soggettivi)														
	To	mnoratura		ldo	П		Tionic	10	1	Freddo					
					20)		Tiepio Si	JO	+	No					
	Durezza (per car Presenza di lische o p						Si			No					
Secondo	n. porzioni Adegua				<i></i>	Mancanti				In esubero					
piatto	Quantità dell			guata	Scarsa				Eccessiva						
•	Sapore (segnalare sapori sgradevoli o strani ma non dare giudizi soggettivi)														
	Supplie (Segnalare Suport Sgradevoll o Strain ma non dare gladizi Soggettivi)														
			1					i e	_						
	Temperatura			ldo	┷		Tiepido			Freddo					
	Quantità dell			guata	Н		Scars			Eccessiva					
Contorno		ondimento		guato	پ		suffici		Щ.	Eccessive					
	Sapore	(segnalar	e sapori	sgrade	/oli o	stra	ni ma	non dare	giudi	zi soggettiv	<u>′i)</u>				
					Tip	0	Far	ina 00	П	Integra	le				
Pane	Al gus	to risulta	Bı	iono	Ť			ettabile	П	Cattiv					
		nsistenza	Cro	ccante		Gommo				Duro					
Il pane	è presente su	i tavoli prin	na della	distribu	zione	??		Si	Ш	no					
Frutta		Sapore	Вι	iono			Acce	ettabile		Scars	0				
	Grado di mat	rurazione	Ade	guato			So	carso		Eccessi	VO				
	La frutta viene servita A metà mat									A fine pa	asto				

INDICE DI GRADIMENTO DEL PIATTO (IG)

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. per ciascun piatto si calcola l'indice di gradimento: per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini in esame è: 20/25 = 80%. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100, il piatto preso in esame si considera "totalmente accettato".

I valori dell'indice di gradimento presi in esame per considerare un piatto sono i seguenti:

Indice di gradimento	Esito
Superiore al 74%	Piatto totalmente accettato (TA)
Tra 50% e 74%	Piatto parzialmente accettato (PA)
Tra il 25% ed il 49%	Piatto parzialmente rifiutato (PR)
Inferiore al 25%	Piatto totalmente rifiutato (TR)

	IG primo piatto		IG second	o piatto	IG contor	no	IG frutta/dessert			
	1° turno	2° turno	1° turno	2° turno	1° turno	2° turno	1° turno	2° turno		
Totalmente										
accettato										
Parzialmente										
accettato										
Parzialmente										
rifiutato										
Totalmente rifiutato										

Motivi degli eventuali rifiuti			

•	AAD		ITE		A -		7 7 47	
Λ	MK	ΙЬΓ	u i F	-	ΛΙ	IKF/	, ,	ΓURE

Refettorio

Refectorio													
La pulizia di ambienti e arredi è		Buona		Dis	cret	a	Suffic	iente		Scarsa			
La pulizia di stoviglie, posate, bio	cchieri è	Buona		Dis	cret	a	Sufficiente			Scarsa			
La temperatura percepita è		Troppo	roppo calda soddisfacente t					trop	roppo fredda				
Lo stato di manutenzione di tavo	li e sedie è	Buona		Dis	cret	a	Suffic	Sufficiente		Scarso			
I tavoli sono coperti da tovaglie d	tovagliette:	?	-						SI		NO		
Nel refettorio sono presenti sis	stemi di ma	ntenime	nto	del	lla	temp	eratur	a (es	s. SI		NO		
carrelli termici, scaldavivande)?													
SERVIZIO													
Menu													
La tabella dietetica è esposta all	'interno del	refettor	io?						SI		NO		
I primi piatti ed i contorni sono c				zio į	prim	na di	servirli	?					
Sono serviti menù per diete spec	iali, diversi c	la quelli	indi	cat	i ne	lla ta	abella?						
Distribuzione del pasto													
		Primo								do turno			
Consequente	0	ra	Nur	n. a	adde	etti	Or	Ora			Num. addett		
Consegna del pasto													
Inizio somministrazione 1° piatto													
Inizio somministrazione 2° piatto)												
Termine somministrazione													
Personale addetto									•				
Numero di persone addette alla d	distribuzione												
Igiene personale (assenza di smal	lto, monili, e	ecc.)	Buon	a		Acc	Accettabile			ffici	ente		
	Igiene abbigliamento (camice, copricapo) Buona Accettabile In									ente			
Uso di cartellino di identificazion	ie								SI		NO		
GIUDIZIO GLOBALE Ottimo Buono Sufficiente Non s								n suf	ficie	nte			
note e motivazioni (eventuali)		_	_										