

ALLEGATO A1) Scheda da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel refettorio

### SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA 23/05/25

SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO – Plesso di "M. Giurati" di Bubbiano

COMUNE DI BUBBIANO Città Metropolitana di Milano	
CAT. <u>7</u>	29 MAG. 2025 CL. <u>1</u>
PROT. N. <u>2548</u>	

#### Sez. A) AMBIENTE

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona       mediocre       sufficiente       scarsa

se scarsa, perché?

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

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

si       no

3) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

si       no

sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande)?

si       no

#### Sez. B) MENU'

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu)

si       no

se no, perché?

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

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 73 di cui n° ..... non rispondenti a quanto ordinato

3) sono serviti menu diversi da quelli indicati (diete speciali o altre situazioni)?

si       no

se no, perché?

.....

**Sez. C) DISTRIBUZIONE PASTO**

1) i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

~~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      30-60 min.      ~~60~~ min.

5) indicare il numero delle persone addette alla distribuzione: n° 2

**Sez. D) VALUTAZIONE ASSAGGIO**

1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto	caldo	<del>tiepido</del>	freddo
<del>2° piatto</del>	<del>caldo</del>	<del>tiepido</del>	<del>freddo</del>
contorno	caldo	tiepido	<del>freddo</del>

(PIATTO UNICO PIADINA)

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto	<del>adeguata</del>	eccessiva	scarsa
2° piatto	<del>adeguata</del>	<del>eccessiva</del>	<del>scarsa</del>
contorno	adeguata	eccessiva	scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

~~sufficiente~~      abbondante      scarsa

4) SAPORE

1° piatto	<del>gradevole</del>	accettabile	non accettabile
<del>2° piatto</del>	<del>gradevole</del>	<del>accettabile</del>	<del>non accettabile</del>
contorno	gradevole	accettabile	non accettabile

**Sez. E) INDICE GRADIMENTO PASTO.**

indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° 73

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
<del>Primo piatto</del>	<del>TA n° 25/...73</del>	<del>PA n° 39/...73</del>	<del>PR n° .../...</del>	<del>TR n° 9/...73</del>
<del>Secondo piatto</del>	<del>TA n° .../...</del>	<del>PA n° 2/.../...</del>	<del>PR n° .../...</del>	<del>TR n° .../...</del>
Contorno	TA n° 51/...73	PA n° 8/...73	PR n° .../...	TR n° 50/...73

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

Indice di gradibilità compreso tra	
75% e 100%	Piatto totalmente accettato ( TA)
50% e 74%	Piatto parzialmente accettato ( PA)
25% e 49%	Piatto parzialmente rifiutato ( PR)
0% e 24%	Piatto totalmente rifiutato ( TR)

**Sez. F) GIUDIZIO GLOBALE**

buono       sufficiente       non sufficiente

**NOTE ED OSSERVAZIONI**

NELLE DIETE SPECIALI NON ESSENDOCI IL PROSCIUTTO  
SAREBBE STATO OPPORTUNO INSERIRLO ALTRO (PERCHÉ  
LA PIADINA COSÌ RISULTA UN PÒ POCO

**FIRMA DEI PRESENTI**

E. Meuff  
Maria Baesone

