

SCHEDA DI MONITORAGGIO SERVIZIO MENSA

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento della visita al centro cottura e a scuola.

Data della Visita _____ / _____ / _____ Plesso _____

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1) . La pulizia di ambienti e arredi è:

CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA: Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
LOCALI MENSA / SCUOLA Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? SI NO

2) PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? SI NO

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande)? SI NO

Note e osservazioni

--

Il menù del giorno è:

PRIMO	
SECONDO	
CONTORNO	
FRUTTA / DESSERT	

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? SI NO

Se NO perché

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? SI NO

Se NO perché

Sono previsti menù per diete speciali o altre situazioni? SI NO

Se SI quanti

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

Dall'arrivo alla distribuzione sono passati: meno di 10 min tra 10 min e 20 min oltre 20 min

La durata della distribuzione del 1° piatto è: meno di 10 min tra 10 min e 20 min oltre 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è: meno di 10 min tra 10 min e 20 min oltre 20 min

La durata complessiva del pranzo è: meno di 30 min tra 30 min e 60 min oltre 60 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione? SI NO

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? SI NO

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

- 1° Piatto: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
2° piatto: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
Contorno: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa

2) COTTURA DEL CIBO:

- 1° Piatto: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
2° piatto: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
Contorno: Applicabile? SI NO Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa

3) QUANTITA' PORZIONI SERVITE: le quantità appaiono adeguate? SI NO

4) GUSTO:

- 1° Piatto: Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
2° piatto: Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa
Contorno: Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa

5) VALUTAZIONE GLOBALE: Ottima Buona Sufficiente Mediocre Scarsa

VALUTAZIONI SPECIFICHE

- Il pane è: di tipo integrale con farina 00/0 con farina di tipo 1 o 2
Il pane viene distribuito prima del pasto? sì no
Il pane è di qualità: buona mediocre scarsa
La frutta è: buona acerba troppo matura
La frutta viene servita: a metà mattina dopo il pasto

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)

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

--

I membri della Commissione partecipanti

Nome e Cognome	Firma
Nome e Cognome	Firma