

# Scheda di valutazione servizio refezione scolastica del Comune di Vinci

Questa scheda e` da compilare da parte dei componenti della Commissione mensa al momento della visita nel Centro Cottura e/o nel refettorio.

Data ..... Scuola (indicare il nome del plesso) .....

Indicare l'istituto scolastico:

infanzia    primaria

## **AMBIENTE, PERSONALE E ATTREZZATURE**

### ***Cucina/Centro Cottura/Dispensa***

1) La pulizia di ambiente, utensili, attrezzature, stoviglie e arredi e`:

buona    mediocre    sufficiente    scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?

Si    No

3) Il personale in servizio indossa abiti e scarpe idonei e ben puliti, senza anelli, bracciali, orologi, orecchini ecc ?

Si    No

---

### ***Refettorio***

1) La pulizia di ambiente, utensili, attrezzature, stoviglie e arredi e`

buona    mediocre    sufficiente    scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette

Si    No

3) Il personale in servizio indossa abiti e scarpe idonei e ben puliti, senza anelli, bracciali, orologi, orecchini ecc ?

Si    No

---

### ***Nelle scuole con pasto trasportato***

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

Si    No

2) sono presenti di sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande, contenitori termoriscaldati) nel refettorio/cucinotto?

Si    No

Note:

.....  
.....

## **B) SERVIZIO**

### ***Menu`***

1) Il menu` del giorno e`:

1<sup>o</sup> ..... 2<sup>o</sup> .....

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

2) La tabella dietetica e` ben esposta all'interno dei locali scolastici?

Si    No

se No, perché' .....

3) Il menu` del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

Si    No

## Scheda di valutazione servizio refezione scolastica del Comune di Vinci

se No, perché .....

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

Si No

se Sì, quanti? .....

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura .....

---

### Arrivo e Distribuzione pasto

1) A che ora è stato consegnato il pasto? (indicare solo se si è visto arrivare).....

2) A che ora è previsto l'orario del pranzo? .....

3) All'orario previsto per il pranzo, tutte le classi sono presenti nel refettorio?

Sì No

4) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione\* e`

<10 min.  10 < 20 min.  > 20 min.

5) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

Sì No

6) La durata della distribuzione del 1° piatto e`

<10 min.  10 < 20 min.  > 20 min.

7) La durata della distribuzione del 2° piatto e`

<10 min.  10 < 20 min.  > 20 min.

8) La durata del pranzo e`

<30 min.  30 < 60 min.  > 60 min.

9) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Sì No

10) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

.....

\*: prendere in esame un solo turno

### Modalità operative

1) Il personale docente riesce a fare interventi educativi durante il pasto?

Sì No

2) il personale di distribuzione è gentile con gli utenti (sia adulti che bambini?) e adotta modalità adeguate per un buon servizio?

Sì No

### VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO = valutazione oggettiva

#### 1) Temperatura del cibo 1° piatto

1° piatto caldo tiepido freddo piatto freddo

2° piatto caldo caldo tiepido freddo piatto freddo

contorno caldo caldo tiepido freddo piatto freddo

#### 2) Cottura del cibo

1° piatto adeguata eccessiva scarsa piatto freddo

2° piatto adeguata eccessiva scarsa piatto freddo

contorno adeguata eccessiva scarsa piatto freddo

#### 3) Quantità porzione servita

sufficiente abbondante scarsa

Per le porzioni scarse o eccessive, specificare a quali piatti ci si riferisce.....

## Scheda di valutazione servizio refezione scolastica del Comune di Vinci

- .....  
bis di primo? → n. ....  
bis di secondo? → n. ....  
bis di contorno? → n. ....

### 4) Sapore

- |                |                                    |                                      |  |
|----------------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1° piatto      | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| 2° piatto      | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| contorno       | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| pane           | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| frutta/dessert | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> 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?  
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            è già sul tavolo all'inizio del pasto
- 6) pane e frutta rimasti intatti sul tavolo, vengono portati in classe per eventuali necessità dei bambini/e?

---

### A) 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: 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 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% = parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = totalmente rifiutato (TR)

---

Primo piatto            TA                      PA                      PR                      TR

---

## Scheda di valutazione servizio refezione scolastica del Comune di Vinci

Secondo piatto      TA                      PA                      PR                      TR

---

Contorno              TA                      PA                      PR                      TR

---

Frutta                      TA                      PA                      PR                      TR

---

Note ed osservazioni/suggerimenti: .....

.....

.....

DATA.....

Il compilatore

Nome e cognome .....

Firma .....