

19/02/26

Cornaredo
Visita Ispettiva

SCHEDA DI VALUTAZIONE

(conforme alla scheda di valutazione proposta dalla Regione Lombardia con Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002 n. 14833 "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica")

Tipo di scuola

☐ infanzia

☒ elementare

IV NOVEMBRE
DUGNANI ☐ media

A) 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 capitolo d'appalto e nel menù in vigore?

☐ sì

☒ no

MENÙ SPECIALE
DI CARNEVALE

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è

☒ buona

☐ mediocre

☐ sufficiente

☐ scarsa

2) i tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

☒ sì

☐ no

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è

FUSILLI TRICOLORE AGLI AROMI
POLLO AL CURRY
(GECI AL CURRY)

VERDURE MISTE
- CAROTE, PATATE E
CAVOLEFIORE -
CHIACCHIERE

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

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

C) ORDINE DI GRADIMENTO PASTO

Si calcola sui numeri dei 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 presa 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

Il compilatore

BOSOTTI FRANCESCA