

• 30 gennaio 2026

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

☐ elementare

☐ media

☒ infanzia

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è

☒ buona

☐ mediocre

☐ sufficiente

☐ scarsa

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

Refettorio

☒ sì

☐ no

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:

1° pasta ragù verdure

2° burger di pesce / o legumi + veg

contorno cardo broccoli cavolfiore

frutta dessert crostolina alla marmellata

2) Cottura dei cibi

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	<input checked="" type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile
2° piatto	<input checked="" type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> non accettabile
contorno	<input checked="" type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> 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) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero 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 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

crisatina

~~Frutta~~

☒ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Note ed osservazioni:

considerare l'ipotesi, nei menu speciali, di inserire pietanze conosciute al bambino per averlo a conoscenza del pasto (infanzia)

GIADA BUONO

Il compilatore

Nome e cognome

Firma

MARGHERITA MARINICC

18 DIC 2025

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

☐ elementare

☒ media

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è

☒ buona

☐ mediocre

☐ sufficiente

☐ scarsa

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

Refettorio

☒ sì

☐ no

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:

1° risotto radicchio e provola

2° arrosto di vitello / arrosto vegetale

contorno patate

frutta/dessert pandoro

2) Cottura dei cibi

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

2° piatto

contorno

*anche il
vegetariano*

☐ gradevole
☒ gradevole
☒ gradevole

☒ accettabile

☐ non accettabile

☐ accettabile

☐ non accettabile

☐ 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 *pandoro OK*

☐ accettabile

☐ acerba

☐ troppo matura

5) La frutta viene servita

☐ a metà mattina

☐ dopo il pasto

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero 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 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 pandoro ☒ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Note ed osservazioni:

il piatto non aveva un gusto deciso non esaltando gli ingredienti

Il compilatore

Nome e cognome

GIADA BUONO

Firma

MARGHERITA MARINUCI

Reato