

17/05/21

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

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

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

Polso cinghiale
Tribelle

Frittata al forno
Polso / Arancini

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

