

SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 11/12/12.....

N. ALUNNI PRESENTI 138.....

SCUOLA PRIMARIA VIA BRESCIA..... N. INSEGNANTI PRESENTI 7.....

STATO DI MANUTENZIONE

A) Ambiente e attrezzature

- 1 - la pulizia dell'ambiente e arredi è: buona mediocre sufficiente scarsa
2 - I tavoli e le vettovaglie sono puliti e in buone condizioni? Sì No
3 - I contenitori temici sono puliti e in buone condizioni? Sì No

Note:

NON SCHEDE PRECEDENTI

B) Servizio

1 - il menù del giorno è:

1° ARROSTO DI TACCHINO FREDDO + FAGIOLINI

2° PASTA AL PUSSO DI PON Frutta/dessert ARANCIA
E OLIVE

2 - il menù del giorno è esposto in modo ben visibile? Sì No

3 - le portate odierne corrispondono al menù? Sì No

se NO in che cosa differiscono?
perché

4 - sono serviti menù diversi per diete speciali o per altri motivi?

DIETE IN BIANCO N°.....

DIETE PARTICOLARI N°.....

ALTRO N°.....

5 - Sono presenti intoppi o anomalie nella distribuzione? Sì No

se Sì quali?

6 - Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari:

DISTRIBUZIONE DEL PASTO

Ora inizio distribuzione 1° piatto: 12.31 ora fine distrib. 1° piatto 12.41
Ora inizio distribuzione 2° piatto: 12.44 ora fine distrib. 2° piatto 12.50

1. Il tempo trascorso dall'arrivo della distribuzione (*) < 10 min 10 min > 20 min
2. La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì No
3. La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min 10 min < 20 min > 20 min
4. La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min 10 min < 20 min > 20 min
5. La durata del pranzo è < 30 min 30 min < 60 min > 60 min
6. I contenitori temici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? Sì No
7. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione N° 5.....

(*) prendere in considerazione un solo turno

VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo	1° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input checked="" type="checkbox"/>	ACQUE TROPPE
	2° piatto	caldo <input checked="" type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>	
	contorno	caldo <input checked="" type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>	
2) Cottura del cibo	1° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>	PASTA AL ROLLOCCO E OLIVE
	2° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input checked="" type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>	
	contorno	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>	
3) Sapore	1° piatto	gradevole <input checked="" type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>	
	2° piatto	gradevole <input type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>	
	contorno	gradevole <input type="checkbox"/>	accettabile <input checked="" type="checkbox"/>	non accettabile <input type="checkbox"/>	
4) Giudizio globale		buono <input type="checkbox"/>	sufficiente <input type="checkbox"/>	non sufficiente <input type="checkbox"/>	

Valutazioni specifiche

- Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si No
- Il pane si presenta: croccante gommoso duro altro... *NOUVALE*
- La frutta è: accettabile acerba troppo matura
- La frutta viene servita: 1/2 mattina fine pasto
E POI PORTATA IN SALONE PENSATA

C) 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, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$.

Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)

I valori dell'indice di gradibilità sono:

- tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

PRIMO PIATTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TACCHINO
SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	PASTA
CONTORNO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FRUTTA PANE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	→ ANCHE SE È DIFFICILIOSA L'APPRENSIONE!!!!

① DURANTE PUNTO IN COMMISSIONE PENSATA

Note e osservazioni: DEL 30/11/17 VIENE ACCORDO UNANIMAMENTE IL

SUCCESSIVAMENTE DI SERVIRE I PIATTI FREDDI (OGGI QUINDI IL TACCHINO)

DOPO IL PIATTO CALDO

(OGGI PASTA AL FORNO)

OGGI NON HO NOTATO

ALCUNA MODIFICA QUINDI È STATO SERVITO NUOVAMENTE PRIMA IL TACCHINO FREDDO!!!

Nome e Cognome del compilato

[Signature]

Caterina Di Nothie