

SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 12/12/17.....

N. ALUNNI PRESENTI 139...

SCUOLA BRESCIA..... N. INSEGNANTI PRESENTI 7.....

STATO DI MANUTENZIONE

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? 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

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì No
2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì No

- 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 termici sono puliti e in buone condizioni? Sì No

Note:

2 CARRELLI APERTI AVE PUUBIE NECESSITEREBBERO DI MANUTENZIONE E/O SOSTITUZIONE.

B) Servizio

IN QUESTA SECONDA IPOTESI SOSTITUIRE CON CARRELLI INOX.

1 - il menù del giorno è:

- 1° ARSENO/MERLUZZO IN INSALATA + INSALATA VERDE CON MMS
2° PASSATO DI VERDURA Frutta/dessert BANANA

- 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? INVERSIONE M. PORTATE.
Perché

4- La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì No
Se No, perché

NON ESPOSTA

5- Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì No
Se No, perché

COME SOPRA

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

DIETE IN BIANCO N° 5

DIETE PARTICOLARI N° 4

ALTRO N°

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

se Si quali? COME DETTO INVERSIONE DELLE PORTATE

6 - Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari:

DISTRIBUZIONE DEL PASTO

Ora inizio distribuzione 1° piatto: 12:30 ora fine distrib. 1° piatto 12:38

Ora inizio distribuzione 2° piatto: 12:41 ora fine distrib. 2° piatto 12:48

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

1° TURNO
12:30
13:00

(*) prendere in considerazione un solo turno

CIRCA 15 MINUTI

VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

- | | | | | | |
|-------------------------|-----------|---|---|--|---------------|
| 1) Temperatura del cibo | 1° piatto | caldo <input checked="" type="checkbox"/> | tiepido <input type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> | PASSATA VERDE |
| | 2° piatto | caldo <input type="checkbox"/> | tiepido <input checked="" type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> | NAJELU |
| | contorno | caldo <input type="checkbox"/> | tiepido <input type="checkbox"/> | freddo <input type="checkbox"/> | |
| 2) Cottura del cibo | 1° piatto | adeguata <input checked="" type="checkbox"/> | eccessiva <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> | |
| | 2° piatto | adeguata <input type="checkbox"/> | eccessiva <input checked="" type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> | |
| 3) Sapore | 1° piatto | gradevole <input type="checkbox"/> | accettabile <input checked="" type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> | |
| | 2° piatto | gradevole <input type="checkbox"/> | accettabile <input checked="" type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> | |
| | contorno | gradevole <input checked="" type="checkbox"/> | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> | |
| 4) Giudizio globale | | buono <input type="checkbox"/> | sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> | non sufficiente <input type="checkbox"/> | |

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si No
- 2) Il pane si presenta: croccante gommoso duro altro... MORBIDO
- 3) Il pane è di tipo integrale con farina 00/0 con farina tipo 1 o 2 SI PRESUME
- 4) Il pane è di qualità buona mediocre scarsa
- 5) La frutta è: accettabile acerba troppo matura
- 6) La frutta viene servita: ½ mattina fine pasto

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	TA	PA	PR	TR	PASSATO VERDURE
SECONDO PIATTO	TA	PA	PR	TR	NASELLO
CONTORNO	TA	PA	PR	TR	
FRUTTA	TA	PA	PR	TR	

Note e osservazioni:

- 1) IL NASELLO VIENE SERVITO SPEZZETTATO (NON GRADEVOLE ASPETTO)
SAREBBE OPPORTUNO FAVORIRNE IL GRADIMENTO PROPONENDOLO
SOTTO FORMA DI POLPETTA O BASTONCINI IMPANATI COTTI AL
FORNO
- 2) ~~USCITA~~ CORRIDOIO USCITA IN EMERGENZA ANCORA
PARZIALMENTE OSTRUITO DA BANCHI E SEDIE
ACCAIA STAM.
- 3) SI SUGGERISCE OROLOGIO E CRUCIFISSO IN RETRETTORE

Il compilatore

Nome e cognome LORENZO CERIONI

Firma 