

SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 10/01/2018

N. ALUNNI PRESENTI 145

SCUOLA PRIMARIA VIA BUESCA 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 SONO ANCORA STATE APPORTATE OPERE DI MIGLIORIA DISCUSE IN RIUNIONE (30/10/17) • COPRI SPISOLI ATTACCATI CON SCOTCH

B) Servizio

1 - il menù del giorno è:

1° COSCIA DI POLLO + INSALATA ROSSA E VERDE

2° RISO ALLO ZAFFERANO

Frutta/dessert

ARANCA

• BATICOPA STACCATI

• EDD FURLO SCROSTATO

• BANCANI IN ZONA USCITA DI SICUREZZA

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

3 - le portate odierne corrispondono al menù?

Sì

No

IMMOBILE SETTIMANA

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° 4

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: 12.28 ora fine distrib. 1° piatto 12.35

Ora inizio distribuzione 2° piatto: 12.40 ora fine distrib. 2° piatto

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? Sì 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 temici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? Sì No
7. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione N°

(*) prendere in considerazione un solo turno

VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

- 1) Temperatura del cibo
 - 1° piatto ~~buono~~ caldo tiepido freddo
 - 2° piatto ~~buono~~ caldo tiepido freddo
 - contorno caldo tiepido freddo
- 2) Cottura del cibo
 - 1° piatto ~~buono~~ adeguata eccessiva scarsa
 - 2° piatto adeguata eccessiva scarsa
- 3) Sapore
 - 1° piatto gradevole accettabile non accettabile
 - 2° piatto ~~buono~~ gradevole accettabile non accettabile *SI VEUNE*
 - contorno gradevole accettabile non accettabile *SOLO UN PO' KEPE*
- 4) Giudizio globale
 - buono sufficiente non sufficiente *RETRO GUSTO DEL GRANA.*

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si No *→ ZAFFERANO!*
- 2) Il pane si presenta: *NOZZE* croccante gommoso duro altro *COLORE*
- 3) La frutta è: *DIFFICILE DA MANGIARE x BABINI* accettabile acerba troppo matura *GIULO?*
- 4) La frutta viene servita: 1/2 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	RISO
SECONDO PIATTO	TA	PA	PR	TR	Pollo
CONTORNO	TA	PA	PR	TR	
FRUTTA	TA	PA	PR	TR	

① Note e osservazioni: *RISO... INACCETTABILE... INSABONILE...*

INCOLORE | *DOVE ERA LO ZAFFERANO?*

→ ② *COSCIA DI POLLO*
ROLO BUONA,
(MA) PURTROPPO POLO
APPREZZATA FORSE
PERCHÉ CON PELLE?

Nome e Cognome del compilato

CATERINA DI TATIA

ANTONIO COSTANTINO

ANTONIO COSTANTINO