

1° TURNO

SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 09/01/18 N. ALUNNI PRESENTI 92

SCUOLA Bresen N. INSEGNANTI PRESENTI 6

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: RIMANENZE A TERM. E SU SERVE 1° TURNO MENSA
PROBABILMENTE MANCA PERSONALE

B) Servizio

1 - il menù del giorno è:

- 1° PASTA M VERDURA + CROSTINI CONTORNO TRIS VERDURE AU BLAU
- 2° INVOLTINI PROSE./FORM. 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? perché MENÙ POCO VISIBILE MANCA RIFERIM. AL CUCINO

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

- DIETE IN BIANCO N° 3
- DIETE PARTICOLARI N° 6
- ALTRO N°

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

se Sì quali? SÌ S. IL PIATTO CHE VIENE SERVITO

FUORI DAL REFETTORIO CREANDO UN PO' M. CONFUSIONE

6 - Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari: NON SÒ

DISRIBUZIONE DEL PASTO

ARRVIO CONTENITORI 13:13

Ora inizio distribuzione 1° piatto: 13:28 ora fine distrib. 1° piatto 13:33

Ora inizio distribuzione 2° piatto: 13:37 ora fine distrib. 2° piatto 13:45

- 1. Il tempo strascorso 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° 2

(*) prendere in considerazione un solo turno

VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo	1° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input checked="" type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	2° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input checked="" type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	contorno	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input checked="" type="checkbox"/>
2) Cottura del cibo	1° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input type="checkbox"/>	scarsa <input type="checkbox"/>
	2° piatto	adeguata <input type="checkbox"/>	eccessiva <input 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 type="checkbox"/>	accettabile <input type="checkbox"/>	non accettabile <input checked="" 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
3) La frutta è: accettabile acerba troppo matura
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	
SECONDO PIATTO		TA	PA	PR	TR
CONTORNO		TA	PA	PR	TR
FRUTTA	TA	PA	PR	TR	

MOLTI BAMBINI RIFIUTANO IL 1° PIATTO FACENDO
IL BIS DEL 2° PIATTO

Note e osservazioni: ... ALCUNI BAMBINI MANGIANO PANE APENA ARRIVATI

1° PIATTO ~~È~~ TIEPIDO MEGLIO A TEMPERATURA PIU' CALDA.

NON C'E POSSIBILITA' DI VISIONARE TABELLE TEMPERATURA

* VEDI TERGO

Nome e Cognome del compilato

CROCI BARBARA *Croci Barbara*
CEROTTI LORENZO *Cerotti Lorenzo*