

1° Turno

# SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 18/01/2018 N. ALUNNI PRESENTI 100

SCUOLA Bresca 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: LA PARTE DELLA SALA INUTILIZZATA RIMANE SPORCA DOPO IL 1° TURNO. PROBABILMENTE PER MANCA PERSONALE.

### B) Servizio

1 - il menù del giorno è:

1° CREMA DI VERDURE e/ RISO

2° ARROSTO VITELLO e/PANATE Frutta/dessert MELA.

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° 2  
DIETE PARTICOLARI N° 2  
ALTRO N° .....

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

se Sì quali? .....

6 - Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari: .....

## DISRIBUZIONE DEL PASTO

Ora inizio distribuzione 1° piatto: 13:27 ora fine distrib. 1° piatto 13:37  
Ora inizio distribuzione 2° piatto: 13:40 ora fine distrib. 2° piatto 13:46

- 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

15 min

(\*) prendere in considerazione un solo turno

## VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

- |                         |           |   |   |  |
|-------------------------|-----------|---|---|--|
| 1) Temperatura del cibo | 1° piatto | caldo <input checked="" type="checkbox"/>     | tiepido <input type="checkbox"/>                | freddo <input type="checkbox"/>          |
|                         | 2° piatto | caldo <input type="checkbox"/>                | tiepido <input type="checkbox"/>                | freddo <input type="checkbox"/>          |
|                         | 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 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"/> |

SALE NON UNIFORME

### 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) La frutta è:      accettabile  acerba  troppo matura  INTEGRAME
- 4) La frutta viene servita:      1/2 mattina  fine pasto
- NEI BIDONI FRUTTA POCO CONSUMATA.

### 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            | <del>PA</del> | PR | TR    |
| SECONDO PIATTO |               | <del>TA</del> | PA | PR TR |
| CONTORNO       |               | <del>TA</del> | PA | PR TR |
| FRUTTA         | <del>TA</del> | PA            | PR | TR    |

Note e osservazioni: ..... I BAMBINI NON ARRIVANO IN RETTORIA .....  
 IN MODO CONTINUO

CERIONI  
 Nome e Cognome del compilato

*[Handwritten Signature]*  
 COSTA ANTONI  
*[Handwritten Signature]*