

# SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA 11/01/18.....

N. ALUNNI PRESENTI 148.....

SCUOLA PRIMARIA PRESCIA.....

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:

### B) Servizio

1 - il menù del giorno è:

1° PASTINA IN BRODO

2° BRASATO LONZA O/POLENTA Frutta/dessert PERE + QUATRICHE MELA

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

3 - le portate odierne corrispondono al menù? Sì  No   
se NO in che cosa differiscono? ESPOSIZIONE MENU E INDICARE GIORNO  
perché DA RIFERIMENTO

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

DIETE IN BIANCO N° 6

DIETE PARTICOLARI N° 4

ALTRO N° .....

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

se Sì quali? IL BIS VIENE SERVITO NEI LOCALI ATRIO PREFETTURA

CREANDO CONFUSIONE, I BAMBINI CAMMINANO CON IL PIATTO

6 - Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari:

PIENO DI PASTINA

12:16 ARRIVO CONTENITORI

### DISTRIBUZIONE DEL PASTO

Ora inizio distribuzione 1° piatto: 12:33 ora fine distrib. 1° piatto: 12:43

Ora inizio distribuzione 2° piatto: 12:48 ora fine distrib. 2° piatto: 13:00

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° 2.....

(\*) 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 checked="" 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 type="checkbox"/>             | eccessiva <input checked="" type="checkbox"/>   | scarsa <input type="checkbox"/>          |
|                         | 2° piatto | adeguata <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | accettabile <input 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 checked="" type="checkbox"/>     | sufficiente <input type="checkbox"/>            | non sufficiente <input type="checkbox"/> |

### Valutazioni specifiche

PANE DI TIPO INTEGRALE

- 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
- 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   | <input checked="" type="checkbox"/> | PA | PR | TR |    |
| SECONDO PIATTO |                                     | TA | PA | PR | TR |
| CONTORNO       |                                     | TA | PA | PR | TR |
| FRUTTA         |                                     | TA | PA | PR | TR |

1° PIATTO - DI POCO SAPORE COTTURA ECCESSIVA E QUALCHE GRANO DI PASTA PRESENTE. I BAMBINI FANNO IL BIS.

Note e osservazioni: .....

2° PIATTO. POCO SALE. CARNE OTTIMA MORBIDA E BEN COTTA

FRUTTA. MAESTRE COSTRETTE A PELARE LE PERE, ALCUNI BAMBINI

CONSUMANO CON BUCCIA E COSTINANO

PARTE DELLA FRUTTA VICINO A TORSOLO CERCHI 1.

Nome e Cognome del compilato

*[Firma]*