

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 c/ RISO
- 2° ARROSTO VITELLO c/PANATE Frutta/dessert MELBA.

- 2 - il menù del giorno è esposto in modo ben visibile ? Sì No
- 3 - le portate odierne corrispondono al menù? Sì No

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	PA	PR	TR	
SECONDO PIATTO		TA	PA	PR	TR
CONTORNO		TA	PA	PR	TR
FRUTTA	TA	PA	PR	TR	

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

CERIONI
Nome e Cognome del compilato

COSTA ANTONI
[Signature]