

# COMUNE DI TREZZO SULL'ADDA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO

DATA 18/11/16

Tipo di scuola

materna  primaria Trezzo  primaria Concesa  secondaria di 1° grado

### A) Ambiente e attrezzature. Il Refettorio

1) la pulizia di ambienti e arredi è:

buona  mediocre  sufficiente  scarsa

2) i tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette si  no

### B) Servizio. Menù

1) Il menù del giorno è:

1° GNOCCHI AL POMODORO

2° FRITTATA CON FORTAGGIO

Contorno INSALATA frutta/dessert yogourt / mele

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì  no   
Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì  no   
Se No, perché .....

4) sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì  no

### Distribuzione pasto

1) il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

< 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 termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? Sì  no

7) indicare il numero di persone addette alla distribuzione ..... 2 .....

### Valutazione personale 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       eccessiva       scarsa   
    2° piatto      adeguata       eccessiva       scarsa   
    Contorno      adeguata       eccessiva       scarsa

3) quantità porzione servita:      sufficiente       abbondante       scarsa

4) sapore:      1° piatto      gradevole       accettabile       non accettabile   
    2° piatto      gradevole       accettabile       non accettabile   
    Contorno      gradevole       accettabile       non accettabile

5) giudizio globale:      buono       sufficiente       non sufficiente

**Valutazioni specifiche**

1) il pane è:      di tipo integrale       con farina 00/0       con farina 1 o 2   
 2) il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?:      Sì       no   
 3) il pane è di qualità:      buona       mediocre       scarsa   
 4) la frutta è:      accettabile       acerba       troppo matura   
 5) la frutta viene servita:      a metà mattina       dopo il 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%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) **1° PIATTO**

indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) **2° PIATTO**

indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)

indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR) **CONTORNO (INSALATA)**

NOTE E OSSERVAZIONI: **PER 1° PIATTO RISULTA IL SAPORE**

**DEL POMODORO RISULTA ANCORA ACIDULO**

**PER IL CONTORNO L'INSALATA RISULTA AMARA**

**QUINDI RIFIUTATA DAI BAMBINI**

IL COMPILATORE **Rosio Marone**