

COMUNE DI TREZZO SULL'ADDA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO

DATA 16-11-17

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° LASAGNE VEGETALI CON LENTICCHIE

2° FRUTTA

Contorno FINOCCHI/OLIVE + ~~CORNICINI~~ FRUTTA/DESSERT PERA

PASTA A UOVI

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 Sì no

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 1

Valutazione personale all'assaggio

1) temperatura del cibo: 1° piatto caldo tiepido freddo
2° piatto caldo tiepido freddo
Contorno caldo tiepido freddo

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) CONTORNI
 indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) 1° PIATTO
 indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
 indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

NOTE E OSSERVAZIONI:

LA PASTA BIANCA ERA TROPPO AL DENTE
L'OLIO E ACETO NON DEVONO ESSERE DISPONIBILI
I FAGIOLINI ERANO CONDITI POCO

IL COMPILATORE Leop. Alessi
Rob. Albino