

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola (elementare, media) ELEMENTARE

Menu del 23.11.2018

n° pasti 252 + 11 Turni SI NO

Orario arrivo pasto 11.30 Orario distribuzione 12.20

1. **SOMMINISTRAZIONE** n° persone addette alla distribuzione 2 FRITTO TURNO

2. **TEMPERATURA** (all'assaggio)
 1° piatto 74° caldo tiepido freddo
 2° piatto caldo tiepido freddo
 contorno 12° caldo tiepido freddo

3. **COTTURA** (all'assaggio)
 1° piatto adeguato scotto crudo
 2° piatto adeguato scotto crudo

4. **SAPORE**
 1° piatto gradevole insipido salato
 2° piatto gradevole insipido salato
 contorno gradevole insipido salato

5. **QUANTITA'** sufficiente abbondante scarsa

6. **GIUDIZIO GLOBALE** buono non buono appena sufficiente

note: LASAGNE TOTO BUONE E APPREZZATE
DAL 90% DEI BARBINI

7. **PANE** fresco raffermo

note:

8. **FRUTTA** accettabile acerba troppo matura

note:

9. **RISPETTO DEL MENU'** SI NO

se NO motivazione:

Firmi del rilevatore [Signature]
[Signature]

Qualifica 23.11.2018

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Scuola (primaria/secondaria di primo grado) Purciana

Menu del 23.11.2018

CUCINA/CENTRO COTTURA - DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è: buona mediocre sufficiente
scarsa

Ci sono insetti? SI NO

Sono presenti piatti preparati con molto anticipo? SI NO

Se sì di quanto tempo? 1 ORA

Le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? SI NO

Le confezioni sono integre /correttamente chiuse? SI NO

La tabella dietetica è esposta? SI NO

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella? SI NO

Se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori? SI NO

REFETTORIO

La pulizia di ambienti e arredi è: buona mediocre sufficiente
scarsa

Ci sono insetti? SI NO

I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette? SI NO

I bicchieri, le posate e le brocche per l'acqua sono puliti? SI NO

NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO OLTRE AI PUNTI SOPRACCITATI

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? SI NO

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione dei pasti? SI NO

Gli scaldavivande, se previsti, sono in funzione? SI NO

Firma del rilevatore Bols Stallo Data 23.11.2018 Ora _____

Bols Elvez

ACCETTABILITA' DEL PASTO

Menù del giorno 23.11.2018

Primo piatto	TA <input checked="" type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Contorno	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input checked="" type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Frutta	TA <input checked="" type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>

Legenda:

TA= Totalmente accettato (uguale o superiore al 90% - percentuale riferita al n° di bambini)

PA= Parzialmente Accettato (tra il 90% e il 60% - percentuale riferita al n° di bambini)

PR= Parzialmente Rifiutato (tra il 60% e il 10% - percentuale riferita al n° di bambini)

TR= Totalmente Rifiutato (uguale o inferiore al 10% - percentuale riferita al n° di bambini)

Si considera mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%

QUANDO VIENE SOMMINISTRATO AI BIRBI
HAMBURGER E COSCE DI POLLO LE ADDETTE
DEVONO TAGLIARE LOLO PERDENDO TEMPO.

ALTERNARE VARIETÀ VERDURA

ALCUNE INS. SECONDARIA CHIEDONO
DI POTER PORTARE IN SALA INS. LA FRUTTA
QUANDO NE AVANZA TANTA

RISPETTARE ORAZIO