

SCHEDA DI OSSERVAZIONE MENSA SCOLASTICA

DATA.....

N. ALUNNI PRESENTI

SCUOLA N. INSEGNANTI PRESENTI

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° _____

2° _____ Frutta/dessert _____

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

3 – le portate odierne corrispondono al menù? Sì No

se NO in che cosa differiscono?
perché

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

DIETE IN BIANCO N°.....

DIETE PARTICOLARI N°.....

ALTRO N°.....

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

se Sì quali?

.....
6 – Eventuali non rispondenze delle derrate alle norme capitolari:
.....

DISTRIBUZIONE DEL PASTO

Ora inizio distribuzione 1° piatto: ora fine distrib. 1° piatto

Ora inizio distribuzione 2° piatto: ora fine distrib. 2° piatto

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°

(*) prendere in considerazione un solo turno

VALUTAZIONE SOGGETTIVA ALL'ASSAGGIO

- | | | | | |
|-------------------------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1) Temperatura del cibo | 1° piatto | caldo <input 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 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 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 type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
| 4) Giudizio globale | | buono <input type="checkbox"/> | sufficiente <input type="checkbox"/> | non sufficiente <input type="checkbox"/> |

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Si No
- 2) Il pane si presenta: croccante gommoso duro altro
- 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 type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
SECONDO PIATTO	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
CONTORNO	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
FRUTTA	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR

Note e osservazioni:

Nome e Cognome del compilato

.....

