

SCHEDA DI VALUTAZIONE

DATA 21/12/17
Tipo di scuola: MATERNA

A - AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA / DISPENSA

1) La pulizia di ambiente e arredi è:

Buona Mediocre Sufficiente Scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore

Sì No

REFETTORIO

3) La pulizia di ambiente e arredi è:

Buona Mediocre Sufficiente Scarsa

4) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

Sì No

B - SERVIZIO MENU'

1) Il pasto servito è:

1° piatto: PASTA AL POLONDOLO

2° piatto: PLATESSA FAVATA

Contorno: CAROTE E FAGIOLINI

Frutta / Dessert: YOGURT

Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menu del giorno?

Sì No

No, perché

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

Sì No

se Sì, Quanti? 6

4) Indicare il numero di pasti giornalieri serviti nel plesso oggetto di questo controllo

112 + 16 = 128

DISTRIBUZIONE PASTO

1) Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

◇ 10 min. ◇ 10-20 min ◇ 20 min ◇ più di 20min

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 ◇ oltre 60 min.

6) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione 3

VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo 1° turno:

1° Piatto ◇ caldo ◇ tiepido ◇ freddo

2° Piatto ◇ caldo ◇ tiepido ◇ freddo

contorno ◇ adeguato ◇ non adeguato

2) Cottura del cibo 1° turno:

1° Piatto ◇ adeguata ◇ eccessiva ◇ scarsa

2° Piatto ◇ adeguata ◇ eccessiva ◇ scarsa

contorno ◇ adeguato ◇ non adeguato

3) Quantità porzione servita 1° turno:

◇ conforme alle tab. dietetiche ◇ non conforme alle tab. dietetiche

4) Sapore 1° turno:

1° Piatto ◇ gradevole ◇ accettabile ◇ non accettabile

2° Piatto ◇ gradevole ◇ accettabile ◇ non accettabile

contorno ◇ gradevole ◇ accettabile ◇ non accettabile

1) Temperatura del cibo 2° turno:

- 1° Piatto caldo tiepido freddo
2° Piatto caldo tiepido freddo
contorno adeguato non adeguato

2) Cottura del cibo 2° turno:

- 1° Piatto adeguata eccessiva scarsa
2° Piatto adeguata eccessiva scarsa
contorno adeguato non adeguato

3) Quantità porzione servita 2° turno:

- conforme alle tab. dietetiche non conforme alle tab. dietetiche

4) Sapore 2° turno:

- 1° Piatto gradevole accettabile non accettabile
2° Piatto gradevole accettabile non accettabile
contorno gradevole accettabile non accettabile

GIUDIZIO GLOBALE

- BUONO SUFFICIENTE NON SUFFICIENTE

VALUTAZIONI SPECIFICHE

1) Il pane è di:

- Tipo integrale con farina tipo 00/0 con farina tipo 1 o 2 altro GRANO DURO

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: Yogurt

- Accettabile acerba matura

C - INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO DA PARTE DEGLI ALUNNI

1° piatto : Accettato Parzialmente Accettato Rifiutato

2° piatto : Accettato Parzialmente Accettato Rifiutato

Contorno : Accettato Parzialmente Accettato Rifiutato

Frutta / Dessert: Accettato Parzialmente Accettato Rifiutato

