

SCHEDA DI VALUTAZIONE

DATA 19/01/2018

Tipo di scuola: ELEMENTARE

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

Si No

REFETTORIO

3) La pulizia di ambiente e arredi è:

Buona Mediocre Sufficiente Scarsa

4) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

Si No

B - SERVIZIO

MENU'

1) Il pasto servito è:

1° piatto : PASTA E FAGIOLI

2° piatto : FORMAGGIO PRIMO SALE

Contorno : FAGIOLINI

Frutta / Dessert: MANDARINI

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

Si No

se No, perché

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

Si No

se Si. Quanti ?

14

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

246 + 17 INS. + 2 AEC 265

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?

Si 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 5

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

1) Temperatura del cibo 3° turno:

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

2) Cottura del cibo 3° turno:

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

3) Quantità porzione servita 3° turno:

conforme alle tab. dietetiche non conforme alle tab. dietetiche

4) Sapore 3° 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 :

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

NOTE ED OSSERVAZIONI:

Si chiede un sopralluogo dell'ufficio tecnico al
fine di verificare le infiltrazioni d'acqua
(in base all'intonaco e alle sui tavoli dei
Commensali) dei tre lucernari!

Data 19/01/18

Firme _____

Alessandro Gaj
Dombrosi