

## 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  
(si stacca l'intonaco e vede sui tavoli dei  
Commensali) dei tre lucernari!

Data 19/01/18

Firme \_\_\_\_\_

*Alessandro Jais*  
*Dombrosini*