SCHEDA DI VALUTAZIONE

DATA 22/1/18
Tipo di scuola: ELEMENTARE

A - AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA / DISPENSA

1) La pulizia di ambiente e arredi è:
X Buona ◊ Mediocre ◊ Sufficiente ◊ Scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore
X Si ◊ No

REFETTORIO

3) La pulizia di ambiente e arredi è :
X Buona ◊ Mediocre ◊ Sufficiente ◊ Scarsa

4) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?
X Si ◊ No

B - SERVIZIO
MENU'

1) Il pasto servito è:

1° piatto : MINESTRA DI PATATE

2°piatto : PLATESSA PANATA

Contorno : INSALATA

Frutta / Dessert: YOGURT

2) Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menu del giorno?
X Si X No

se No, perché
CAMBIO MERLUZZO CON PLATESSA.

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni) ?
X Si ◊ No

se Si. Quanti ? 17

4) Indicare il numero di pasti giornalieri serviti nel plesso oggetto di questo controllo
299 + 20 + 4 = 323

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. ◊ 1 0-20 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?
◊ Si ◊ 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:

Data 22/1/18

Firme