

COMPILATO DA	SARANTA AMICO TIZIANA TESTA	IN DATA	10/05/2016
PRESSO (scuola)	N. TOMMASEO SCUOLA PRIMARIA BUSNAGO	N. PASTI SERVITI	283

QUALITÀ SENSORIALE

Primo piatto:	Temperatura	Caldo	<input checked="" type="checkbox"/>	Tiepido	<input type="checkbox"/>	Freddo	<input type="checkbox"/>
PENNE INTEGRALI AL PESO	Livello di cottura	Scotto	<input checked="" type="checkbox"/>	Al dente	<input type="checkbox"/>	Crudo	<input type="checkbox"/>
	Condimento	Sufficiente	<input checked="" type="checkbox"/>	Eccessivo	<input type="checkbox"/>	Insufficiente	<input type="checkbox"/>

Sapore [segnalare sapori sgradevoli o strani, ma non dare giudizi soggettivi (anche per i secondi piatti e contorni)]

N° porzioni	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	In esubero	<input type="checkbox"/>	Mancanti	<input type="checkbox"/>
Quantità della porzione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>
Conforme al menu previsto	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>		

Secondo piatto:	Temperatura	Caldo	<input type="checkbox"/>	Tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	Freddo	<input type="checkbox"/>
PETTO POLLO ALLA PIHABIA	Durezza (carne)	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Presenza lische o pelle	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>	

Sapore

N° porzioni	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	In esubero	<input type="checkbox"/>	Mancanti	<input type="checkbox"/>
Quantità della porzione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>
Conforme al menu previsto	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>		

Contorno: CAROTE.....ZUCCHINE.....	Caldo	<input type="checkbox"/>	Tiepido	<input checked="" type="checkbox"/>	Freddo	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Quantità della porzione	Adeguate	<input checked="" type="checkbox"/>	Eccessiva	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>

Sapore

Pane INTEGRALE	Crocante	<input type="checkbox"/>	Gommoso	<input checked="" type="checkbox"/>	Duro	<input type="checkbox"/>
Qualità	Buona	<input checked="" type="checkbox"/>	Mediocre	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>
Frutta: BANANA	Accettabile NON ACERBA E MATURA	<input checked="" type="checkbox"/>	Acerba	<input type="checkbox"/>	Troppo matura	<input type="checkbox"/>

GIUDIZIO GLOBALE	BUONO	<input checked="" type="checkbox"/>	SUFFICIENTE	<input type="checkbox"/>	NON SUFFICIENTE	<input type="checkbox"/>
------------------	-------	-------------------------------------	-------------	--------------------------	-----------------	--------------------------

INDICE DI GRADIBILITÀ 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: per 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%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto, parzialmente accettato (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = totalmente rifiutato (TR)

	IG Primo piatto	IG Secondo piatto	IG Contorno	IG Frutta/dessert
Totalmente Accettato	X O	X O	Menu completo O (CAROTE CRUDE)	
Parzialmente Accettato				
Parzialmente Rifiutato				
Totalmente Rifiutato			X (CAROTE COCCE) O	

X 1° TURNO O 2° TURNO

MOTIVI DEGLI EVENTUALI RIFIUTI

LE PRIME CLASSI ACCETTANO VOLENTIERI
LE SECONDE, UNA QUINTA B E QUARTA B NON GRADISCONO

AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

La pulizia di ambiente e arredi è	Buona	<input type="checkbox"/>	Media	<input type="checkbox"/>	Sufficiente	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>
Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?	SI			<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Refettorio

La pulizia di ambiente e arredi è	Buona	<input checked="" type="checkbox"/>	Media	<input type="checkbox"/>	Sufficiente	<input type="checkbox"/>	Scarsa	<input type="checkbox"/>
I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?	SI			<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
sono presenti di sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?	SI			<input type="checkbox"/>	NO	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

SERVIZIO

Menù

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?	SI			<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
---	----	--	--	-------------------------------------	----	--------------------------

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>
Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Se sì, quanti? ... <u>15</u> ...	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

2 GELACIA 6 PESCE 1 PASTICCIARE 2 BIANCO 4 POLIBORO

Distribuzione pasto

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è

- INFERIORE AI 10 MIN
 COMPRESO TRA I 10 E I 20 MIN
 SUPERIORE AI 20 MIN

La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

- SÌ
 NO

La durata della distribuzione del 1° piatto è

- INFERIORE AI 10 MIN
 COMPRESA TRA I 10 E I 20 MIN
 SUPERIORE AI 20 MIN

La durata della distribuzione del 2° piatto è

- INFERIORE AI 10 MIN
 COMPRESA TRA I 10 E I 20 MIN
 SUPERIORE AI 20 MIN

La durata del pranzo è

- INFERIORE AI 30 MIN
 COMPRESA TRA I 30 E I 60 MIN
 SUPERIORE AI 60 MIN

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione ...4 + cuoco

NOTE

NEL 2° TURNO SONO STATI SERVITI 4 TAVOLI E $\frac{1}{2}$ CON MENÙ COMPLETO, LA RIMANENZA DEI TAVOLI ($2\frac{1}{2}$) CIOÈ $3C/4A + \frac{1}{2}$ DELLA 4B VERRÀ DISTRIBUITO CONTORNO DIVERSO PERCHÈ INSUFFICIENTE (CAROTE COTTE) AUMENTANDO I TEMPI DI DISTRIBUZIONE E LA L'ATTESA IMPAZIENTE DEI RAGAZZI

IL SECONDO PIATTO VIENE DISTRIBUITO AUR 13,53 (SI DECIDE DI SERVIRE PRIMA LA CARNE E SUCCESSIVAMENTE LE CAROTE COTTE PERCHÈ L'ATTESA ERA TROPPO LUNGA)

LE CAROTE COTTE SONO STATE SERVITE AUR 14,03

L'ULTIMA CLASSE ESCE AUR 14,08 E LE CAROTE NON SONO STATE GRADITE

L'INSUFFICIENZA DELLE CAROTE È STATA GIUSTIFICATA CON ORDINE ERRATO FATTO DALLA CUOCA PRECEDENTE.