

COMPILATO DA	SAMANTA AMICO SARA STEFANI RAPPRESENTANTE 4A	IN DATA	11/05/2016
PRESSO (scuola)	N. TOMMASO SCUOLA PRIMARIA BUSNAGO	N. PASTI SERVITI	276 + 18 INSEGNANTI

QUALITÀ SENSORIALE

Primo piatto:	Temperatura	Caldo	<input checked="" type="checkbox"/>	Tiepido	<input type="checkbox"/>	Freddo	<input type="checkbox"/>
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	Livello di cottura	Scotto	<input type="checkbox"/>	Al dente	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	Freddo	<input type="checkbox"/>
		Durezza (carne)	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>
		Presenza lische o pelle	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>

Sapore

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

Contorno: INSALATA E MAIS	Caldo	<input type="checkbox"/>	Tiepido	<input 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	Croccante	<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: COPPETA GELATO	Accettabile	<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 ⊗		X ⊗	
Parzialmente Accettato				
Parzialmente Rifiutato				
Totalmente Rifiutato				

X 1° TURNO    ⊗ 2° TURNO

MOTIVI DEGLI EVENTUALI RIFIUTI

**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"/>

*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 checked="" type="checkbox"/>		NO		<input type="checkbox"/>
sono presenti di sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?	SI			<input checked="" type="checkbox"/>		NO		<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? ...32...	SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

2 CEUACI 41 BIANCHI 1 PARTICOLARE 12 PESTO (MUSSOULTANI) 6 RAGÙ (NO LATTE)

#### 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 tabacco

NOTE