

COMPILATO DA	SAMANTA ANICO / TIZIANA FABBRO LUISA GRAGNANIELLO	IN DATA	25/05/2016
PRESSO (scuola)	N. TOMMASEO SCUOLA PRIMARIA BUSNAGO	N. PASTI SERVITI	28 + 16 INSEGNANTI

QUALITÀ SENSORIALE

Primo piatto:	Temperatura	Caldo	<input checked="" type="checkbox"/>	Tiepido	<input type="checkbox"/>	Freddo	<input type="checkbox"/>
LASAGNA AL PESTO	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 checked="" type="checkbox"/>
308 MOZZARELLA	Durezza (carne)	SI	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Presenza lisce o pelle	SI	<input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>		<input 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: ...INSALATA... E ...CAROTE.....	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:GELATO..... BISCIONE.....	Accettabile	<input 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		XO		
Parzialmente Accettato	XO			
Parzialmente Rifiutato			XO	
Totalmente Rifiutato				

X 1° TURNO 0 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 checked="" 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? ...	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

3 CECCAGI 3 BIANCHI 1 PARTICOLARE 3 NO PESTO 1 NO FORMAGGIO

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 ... 40000

NOTE

OGGI È STATO EFFETTUATO SOPRAVVOGGO DA DIPENDENTI "ASL" OFFICIO IGIENE, CHE VERBA VERBAUTATO A "CANTIERI" E "COMUNE"