

**SCHEDA PER LA COMMISSIONE MENSA
PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO
DALLA DITTA COOP.SANTA LUCIA DEL COMUNE DI ASOLA (MN)**


Data e ora valutazione	I.C. ASOLA – INFANZIA ASOLA - Giorni di refezione: da lunedì a venerdì		
h _____	<i>N° pasti serviti</i>	<i>Alunni N°</i>	<i>Adulti N°</i>
data _____	<input type="checkbox"/> REFETTORIO		
	<input type="checkbox"/> AULA SEZ.		
	<input type="checkbox"/> AULA SEZ.		
	<input type="checkbox"/> AULA SEZ.		

Orario di arrivo dei pasti _____

Orario di inizio distribuzione dei pasti _____

Orario di fine distribuzione dei pasti _____

La Tabella Dietetica è esposta nei locali della scuola e le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica rev. anno 2022" sono presenti nei locali della scuola per la possibile consultazione e sul sito del Comune di Asola e di ATS DELLA VAL PADANA.

 **NOTA: in caso di segnalazioni riguardanti DIETE SPECIALI per motivi ETICO-RELIGIOSI o SANITARI compilare una ulteriore scheda di rilevazione pasto**

PARAMETRI (MENU' del giorno)	PRIMO (specificare)	SECONDO (specificare)	CONTORNO (specificare)	FRUTTA (specificare)
	----- -----	----- -----	----- -----	----- -----
CONFORMITA' AL MENU' PREVISTO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO* <i>*Se NO indicare il motivo della non conformità:</i> _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <i>*Se NO indicare il motivo della non conformità:</i> _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <i>*Se NO indicare il motivo della non conformità:</i> _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <i>*Se NO indicare il motivo della non conformità:</i> _____ _____
N° DELLE PORZIONI	<input type="checkbox"/> adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti	<input type="checkbox"/> adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti	<input type="checkbox"/> adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti	<input type="checkbox"/> adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti
PERCENTUALE DEI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO SULLA TOTALITA' DEI PASTI SERVITI (Si considera mangiato un cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%)	<input type="checkbox"/> 0%-24% TR <input type="checkbox"/> 25%-49% PR <input type="checkbox"/> 50%-74% PA <input type="checkbox"/> 75%-100% TA	<input type="checkbox"/> 0%-24% TR <input type="checkbox"/> 25%-49% PR <input type="checkbox"/> 50%-74% PA <input type="checkbox"/> 75%-100% TA	<input type="checkbox"/> 0%-24% TR <input type="checkbox"/> 25%-49% PR <input type="checkbox"/> 50%-74% PA <input type="checkbox"/> 75%-100% TA	<input type="checkbox"/> 0%-24% TR <input type="checkbox"/> 25%-49% PR <input type="checkbox"/> 50%-74% PA <input type="checkbox"/> 75%-100% TA
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO RILEVATO	: x100= %.	: x100= %.	: x100= %.	: x100= %.

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO (DESCRIZIONE)

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi hanno mangiato più della metà (es. 20 bambini), la percentuale del n° dei bambini presi in esame è **20:25x100=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%=piatto **parzialmente rifiutato(PR)**
- indice di gradibilità tra 0% e 24%=piatto **totalmente rifiutato(TR)**

DA COMPILARE SOLO SE L'INDICE DI GRADIBILITA' E' PARZIALMENTE O TOTALMENTE RIFIUTATO. LE MOTIVAZIONI DEL RIFIUTO SONO A PARERE DEL COMPILATORE/I:	<input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> scondito <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/> cattiva consistenza <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> scondito <input type="checkbox"/> troppo condito <input type="checkbox"/> acquoso <input type="checkbox"/> troppo cotto <input type="checkbox"/> poco cotto <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> acerbo <input type="checkbox"/> troppo maturo <input type="checkbox"/> ammaccato <input type="checkbox"/> troppo freddo <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro
--	--	--	---	---

**SCHEDA PER LA COMMISSIONE MENSA
PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO
DALLA DITTA COOP.SANTA LUCIA DEL COMUNE DI ASOLA (MN)**

QUALITA' DEL PANE <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile: <ul style="list-style-type: none"> • gommoso • rafferma • secco • altro 	<i>L'acqua è servita in bottiglie, fornite dalla ditta appaltatrice.</i> LE SALE DI CONSUMO sono esclusivamente adibite al servizio. <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Note *
--	--

Distribuzione del pasto (prendere in esame un solo turno)

I° e II° distribuito contemporaneamente <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è <input type="checkbox"/> < 10 min <input type="checkbox"/> >10 fino a 20 min <input type="checkbox"/> >20 min	La pasta e la verdura cruda vengono condite al momento <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
La durata della distribuzione del 1° piatto è <input type="checkbox"/> < 10 min <input type="checkbox"/> >10 fino a 20 min <input type="checkbox"/> >20 min	La durata della distribuzione del 2° piatto è <input type="checkbox"/> < 10 min <input type="checkbox"/> >10 fino a 20 min <input type="checkbox"/> >20 min	La durata del pranzo è <input type="checkbox"/> < 30 min <input type="checkbox"/> >30 fino a 60 min <input type="checkbox"/> >60 min
N° assistenti..... Loro disponibilità <input type="checkbox"/> ottima <input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> discreta <input type="checkbox"/> altro.....	N° insegnanti Loro disponibilità <input type="checkbox"/> ottima <input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> discreta <input type="checkbox"/> altro.....	
Stoviglie <input type="checkbox"/> monouso <input type="checkbox"/> vetro, porcellana, acciaio <input type="checkbox"/> altro(specificare)	I tavoli sono coperti con <input type="checkbox"/> materiale monouso <input type="checkbox"/> tovaglie di cotone <input type="checkbox"/> altro(specificare)	Gli alimenti (sale, olio...) e il materiale (tovagliette ...) per la distribuzione sono correttamente conservati (es. armadietti chiusi) <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

OSSERVAZIONI EVENTUALI

(ad es. eventuali note in merito a sostituzioni per diete etico-religiose, presentazione del piatto, altro etc.)

Nome del compilatore *	Ruolo <i>(docente/non docente/Commissione Mensa)</i>	firma
1.		
2.		

**Si ricorda che devono essere presenti almeno n.2 sottoscrittori in fase di sopralluogo*