

**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 - PRIMARIA ASOLA - Giorni di refezione: da lunedì a venerdì		
h _____	N° pasti serviti	Alunni N°	Adulti N°
data _____	<input type="checkbox"/> REFETTORIO N.1		
	<input type="checkbox"/> REFETTORIO N.2		
	<input type="checkbox"/> REFETTORIO N.3		

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* *Se NO indicare il motivo della non conformità: _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO *Se NO indicare il motivo della non conformità: _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO *Se NO indicare il motivo della non conformità: _____ _____	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO *Se NO indicare il motivo della non conformità: _____ _____
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)	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 75% e 100%=piatto totalmente accettato (TA) <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 50% e 74%=piatto parzialmente accettato (PA) <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 25% e 49%=piatto parzialmente rifiutato (PR) <input type="checkbox"/> 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: • 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

NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni
 SI
 NO

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione SI NO

Sono presenti (e in funzione) dei sistemi di mantenimento della temperatura (carrelli termici, scaldavivande)? SI 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*