

SCHEDA C - Valutazione della qualità del pasto servito e sorveglianza nutrizionale

Questa scheda è da compilare durante il sopralluogo nei locali adibiti alla somministrazione di pasti.

Sede SCUOLA PRIMARIA DI TULIZZANO
 Operatore/i A. ZAMMARETTI
 N. pasti serviti 238
 Scuola Pubblica Privata
 Tipo Materna Elementare Medie Inferiore Media Superiore Altro
 Orario di arrivo pasti h. 12.00
 Orario di inizio distribuzione pasti h. 12.30
 Orario di fine distribuzione pasti h. 13.15
 Tabella esposta nei locali della scuola Sì No
 Possibilità di piatti non previsti dalla tabella Sì No
 Diete speciali per patologia n. 4
 Diete speciali per motivi etico-religiosi n. 10

Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta/dessert distribuita
	<u>RISOTTO SOU ZUCCA</u>	<u>AFFETTATI MISTI (COTTO e BRESOLA)</u>	<u>FINOCCHIO IN INSALATA</u>	matt. <u>BUDINO</u> pom. pasto
Conformità al menù previsto	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No [⊗]
N. porzioni*	adeguate <input checked="" type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input checked="" type="checkbox"/>	adeguate <input checked="" type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input checked="" type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input checked="" type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>
Quantità delle porzioni	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input checked="" type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>

* La non conformità potrà essere segnalata anche con scheda a parte

⊗ AFFETTATI: LA QUASI TOTALITÀ DEI BAMBINI ANREBBERO GRADITO IL BIS, MA NON VI ERANO SUFFICIENTI PORZIONI PER TUTTI

⊗ NEL MENÙ ERA INDICATA "FRUTTA FRESCA"

Indice di gradimento del pasto*

TA
RA
PR
TR

TA
PA
PR
TR

TA
PA
PR
TR

TA
PA
PR
TR

* Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della me porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si c ra una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100$ Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un plat 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).

Motivazioni del rifiuto (parere dell'operatore)

scotto
scondito
freddo
salato
insipido
non gradito
altro
(specificare)

freddo
insipido
salato
cattiva
consistenza
non gradito
altro
(specificare)

scondito
troppo condito
acquoso
troppo cotto
poco cotto
non gradito
altro
(specificare)

acerbo
troppo maturo
ammaccato
troppo freddo
non gradito
altro
(specificare)

Bevande

acqua di rubinetto
acqua in bottiglia oligominerale
acqua in bottiglia minerale
bibite

Qualità del pane

accettabile
non accettabile perché:
raffermo
gommoso
altro (specificare)

Eventuali proposte di correttivi da parte del compilatore

presentazione del piatto

.....
.....

taglio/pezzatura

PROSCUITO COTTO → TAGLIO MOLTO GRASSE

.....
.....

ricetta

RISOTTO → ASSOLUTAMENTE SOTTO E SA BE
POCO DI ZUCCA

.....
.....

altro

AFFETTATI → 1 Fetta di cotto (quattro) e
1 Fetta di Bresaola a Testa

QUASI LA TOTALITÀ DEI BAMBINI HA MANGIATO IL RISOTTO, MA PIÙ DELL'METÀ DEI PIATTI SONO STATI LASCIATI ANCORA PIENI SULLA TAVOLA

E' PIU' TOSTO SCONFORTANTE SAPERE CHE IL 90% DI BAMBINI AFFRONTERA' IL POMERIGGIO DOPO AVER MANGIATO SOLO 1 CUCCIAIO DI RISO E 2 FETTE DI AFFETTATO, MENO MALE CHE CE' IL PANE...

Il/i compilatore/i

Nome e Cognome... ALESSANDRA ZAMMAETTI

Ruolo... COMMISSIONE MENSA (GENITORE)..... Firma... Alessandra Zammaetti

Data... 29.02.2016.....