

LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

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

Sede CASSINO D'ALBERI

Operatore/i ROBERTO DRAGONI

N. pasti serviti

Scuola Pubblica Privata

Tipo Materna
 Elementare
 Media Inferiore
 Media Superiore
 Altro

Orario di arrivo pasti M. 30

Orario di inizio distribuzione pasti M. 45

Orario di fine distribuzione pasti 13.00

Tabella esposta nei locali della scuola Sì No

Possibilità di piatti non previsti dalla tabella Sì No

Diete speciali per patologia n.

Diete speciali per motivi etico-religiosi n.

Parametri	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Fruita/dessert distribuita
	<u>USO DI TORO DI FRITTATA</u>	<u>LENTISCHIE</u>	<u>LENTISCHIE</u>	matt. <u>MEVA</u>
	pom.
	pasto
Conformità al menù previsto	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
N. porzioni*	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input checked="" type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input checked="" type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input type="checkbox"/> in esubero <input checked="" type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>	adeguate <input checked="" type="checkbox"/> in esubero <input type="checkbox"/> mancanti <input type="checkbox"/> possibilità bis <input type="checkbox"/>
Quantità delle porzioni	abbondante <input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input checked="" type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>

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

Indice di gradimento del pasto*	<input checked="" type="checkbox"/> RA	TA	TA	TA
	<input type="checkbox"/> PR	PA	<input checked="" type="checkbox"/> PR	<input checked="" type="checkbox"/> PR
	<input type="checkbox"/> TR	<input checked="" type="checkbox"/> TR	<input type="checkbox"/> TR	<input type="checkbox"/> TR

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

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà 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 scade l'indice di gradibilità tra 75% e 100%

- = piatto totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 75% e 100%
- = piatto parzialmente accettato (PA) indice di gradibilità tra 50% e 74%
- = piatto parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 25% e 49%
- = piatto totalmente rifiutato (TR) indice di gradibilità tra 0% e 24%

Motivazioni del rifiuto (parere dell'operatore)	scotto <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>	scondito <input type="checkbox"/>	acerbo <input type="checkbox"/>
	scondito <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	troppo condito <input type="checkbox"/>	troppo maturo <input type="checkbox"/>
	freddo <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>	acquoso <input type="checkbox"/>	ammaccato <input type="checkbox"/>
	salato <input type="checkbox"/>	cattiva <input type="checkbox"/>	troppo cotto <input type="checkbox"/>	troppo freddo <input type="checkbox"/>
	insipido <input type="checkbox"/>	consistenza <input type="checkbox"/>	poco cotto <input type="checkbox"/>	non gradito <input type="checkbox"/>
	non gradito <input type="checkbox"/>	non gradito <input type="checkbox"/>	non gradito <input type="checkbox"/>	altro <input type="checkbox"/>
	altro <input checked="" type="checkbox"/>	altro <input checked="" type="checkbox"/>	altro <input checked="" type="checkbox"/>	(specificare) <input checked="" type="checkbox"/>
	(specificare) <input type="checkbox"/>	(specificare) <input type="checkbox"/>	(specificare) <input type="checkbox"/>	Buono

Bevande	acqua di rubinetto <input checked="" type="checkbox"/> acqua in bottiglia oligominerale <input type="checkbox"/> acqua in bottiglia minerale <input type="checkbox"/> bibite <input type="checkbox"/>
---------	--

Qualità del pane	accettabile <input checked="" type="checkbox"/> non accettabile perché: <input type="checkbox"/> raffermo <input type="checkbox"/> gommoso <input type="checkbox"/> altro (specificare) <input type="checkbox"/>
------------------	--

Eventuali proposte di correttivi da parte del compilatore

NEL COMPLESSO COME MIS GIUDIZIO PERSONALE, TROVO CHE LA QUALITÀ DEI PIATTI PROPOSTI NEL GIORNO NON SIA DI BUON LIVELLO E BUONA QUALITÀ E CHE SI POTREBBE PROVARE A TROVARE UNA MENSA PIÙ VICINA AFFIANCO A QUALITÀ DELLE PORTATE POSSA MIGLIORARE, ~~CONSERVANDO~~ DATO CHE LA DISTANZA COMPORTEVA UNA PREPARAZIONE ANTICIPATA DEI PIATTI

presentazione del piatto

PRIMO: OK
 SECONDO: OK
 CONTORNO: OK
 taglio/pezzatura
 OK

ricetta

PRIMO: IL SUGO ERA RISTRETTO BISOLVEREBBE TROVARE IL SISTEMA PER RENDERSI UNA PO' PIÙ "CREMOSO"

altro

PRIMO: IL SUGO SI PRESENTAVA UN PO' ASCIUTTO
 SECONDO: LA FRITTATA DA UNA SENSAZIONE DI AVERE UNA "SPUGNA" IN BOCCA
 CONTORNO: LEGGERMENTE AL DENTE

Nome e Cognome... ROBERTO DRAGONI
 Ruolo... GENITORE / RAPPRESENTANTE Firma...
 Data 22/4/16