

	Suore Francescane Elisabettine ISTITUTO "ELISABETTA VENDRAMINI" Scuola dell'Infanzia PD1A119002 Paritaria Prot. N. 488/4827 del 28/02/2001 Scuola Primaria PD1E019003 Paritaria Prot. N. 4746/C19 del 08/11/2001	 Dasa-R&gister EN ISO 9001:2008 IQ-0611-10
---	--	--

COMITATO MENSA IST. VENDRAMINI

Modulo di rilevazione del pasto e del servizio (all. A)

Data dalle ore alle ore

Cognome e nome del compilatore

Scuola ☐ PRIMAVERA, ☐ INFANZIA, ☐ PRIMARIA

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro cottura/Dispensa

1) La pulizia degli ambienti è

☐ buona	☐ mediocre	☐ sufficiente	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è

☐ buona	☐ mediocre	☐ sufficiente	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menù in vigore?

☐ SI	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

Refettorio

1) La pulizia degli ambienti è

☐ buona	☐ mediocre	☐ sufficiente	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

2) La pulizia degli arredi è

☐ buona	☐ mediocre	☐ sufficiente	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

3) La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri/brocche è

☐ buona	☐ mediocre	☐ sufficiente	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------

4) La rumorosità percepita è

☐ soddisfacente	☐ accettabile	☐ fastidiosa
--	--------------------------------------	-------------------------------------

5) L'affollamento percepito è

☐ soddisfacente	☐ accettabile	☐ fastidiosa
--	--------------------------------------	-------------------------------------

6) I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?

☐ SI	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

7) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

☐ SI	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

	Suore Francescane Elisabettine ISTITUTO "ELISABETTA VENDRAMINI" Scuola dell'Infanzia PD1A119002 Paritaria Prot. N. 488/4827 del 28/02/2001 Scuola Primaria PD1E019003 Paritaria Prot. N. 4746/C19 del 08/11/2001	 Dasa-Ragister EN ISO 9001:2008 IQ-0611-10
---	--	---

8) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è il seguente:

primo piatto

secondo piatto

contorno

frutta/dessert

2) Le tabelle delle grammature sono esposte e ben visibili?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

3) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

se NO, perché

.....

4) Il menù è esposto e ben visibile

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

5) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

se NO, perché

.....

Pietanza modificata

6) Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

7) Sono stati serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

se Sì, quanti?

.....

8) Le diete speciali/personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

9) Indicare il numero complessivo di utenti e il numero dei pasti complessivi serviti

Distribuzione del pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è

☐ inferiore a 10 minuti	☐ tra 10 e 20 minuti	☐ superiore a 20 minuti
--	---	--

2) La pasta viene condita al momento?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

3) La verdura viene condita al momento?

☐ SÌ	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

	Suore Francescane Elisabettine ISTITUTO "ELISABETTA VENDRAMINI" Scuola dell'Infanzia PD1A119002 Paritaria Prot. N. 488/4827 del 28/02/2001 Scuola Primaria PD1E019003 Paritaria Prot. N. 4746/C19 del 08/11/2001	
---	---	---

4) La durata della distribuzione del primo piatto è

☐ inferiore a 10 minuti	☐ tra 10 e 20 minuti	☐ superiore a 20 minuti
--	---	--

5) La durata della distribuzione del secondo piatto è

☐ inferiore a 10 minuti	☐ tra 10 e 20 minuti	☐ superiore a 20 minuti
--	---	--

6) La durata del pranzo è

☐ inferiore a 30 minuti	☐ tra 30 e 60 minuti	☐ superiore a 60 minuti
--	---	--

7) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

☐ SI	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

8) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione in quella struttura

C) VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

Rilevazione della qualità organolettica

Denominazione pietanza valutata	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO COTTO	CONTORNO CRUDO	FRUTTA
Quantità delle porzioni servite	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti	☐ insufficienti ☐ sufficienti ☐ eccedenti
Temperatura del cibo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo	☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo		☐ temperatura ambiente ☐ fredda
Cottura	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa	☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa		
Valutazione sensoriale (se sgradevole, indicare di seguito il motivo)	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole - o troppo condita - o scondita - o molto cotta - o cruda - o salata - o insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole - o troppo condita - o scondita - o molto cotta - o cruda - o salata - o insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole - o troppo condita - o scondita - o molto cotta - o cruda - o salata - o insipida	☐ gustosa ☐ accettabile ☐ sgradevole - o troppo condita - o scondita - o cruda - o salata - o insipida	☐ matura ☐ accettabile ☐ acerba
					☐ lavata ☐ non lavata

GIUDIZIO GLOBALE

☐ buono	☐ sufficiente	☐ non sufficiente
--------------------------------	--------------------------------------	--

D) VALUTAZIONI SPECIFICHE

1) Il pane è

☐ di tipo integrale	☐ con farina 00/0	☐ con farina tipo 1 o 2
--	--	--

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

☐ SI	☐ NO
-----------------------------	-----------------------------

	Suore Francescane Elisabettine ISTITUTO "ELISABETTA VENDRAMINI" Scuola dell'Infanzia PD1A119002 Paritaria Prot. N. 488/4827 del 28/02/2001 Scuola Primaria PD1E019003 Paritaria Prot. N. 4746/C19 del 08/11/2001	 Dasa-Ragister EN ISO 9001:2008 IQ0611-10
---	---	---

3) Il pane è di qualità

☐ buona	☐ mediocre	☐ scarsa
--------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

4) La frutta è

☐ accettabile	☐ acerba	☐ troppo matura
--------------------------------------	---------------------------------	--

5) La frutta viene servita

☐ a metà mattina	☐ dopo il pasto
---	--

6) La frutta non consumata viene

☐ Proposta a merenda	☐ Riportata a casa	☐ eliminata
---	---	------------------------------------

E) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero dei 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%=piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24%=totalmente rifiutato (TR)

PRIMO PIATTO	☐ TA	☐ PA	☐ PR	☐ TR
SECONDO PIATTO	☐ TA	☐ PA	☐ PR	☐ TR
CONTORNO COTTO	☐ TA	☐ PA	☐ PR	☐ TR
CONTORNO CRUDO	☐ TA	☐ PA	☐ PR	☐ TR
FRUTTA	☐ TA	☐ PA	☐ PR	☐ TR

Note:

.....

.....

.....

IL COMPILATORE Cognome e nome

Firma