

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Scheda da compilare dai componenti della **Commissione Mensa** o del **personale docente o non docente** assegnato alla sorveglianza degli alunni nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti

Data sopralluogo _____ **ora inizio valutazione** _____
ora fine valutazione _____

Orario arrivo dei pasti _____

Orario di inizio distribuzione dei pasti _____

Orario fine distribuzione dei pasti _____

Durata del pranzo: < 30 min >a 30 min fino a 60 min

Indicare il tipo di scuola	di:	Turno:
<input type="checkbox"/> Infanzia	<input type="checkbox"/> Pieve di Coriano	<input type="checkbox"/> Unico
<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/> Revere	<input type="checkbox"/> 1° turno
<input type="checkbox"/> Secondaria di Primo Grado	<input type="checkbox"/> Villa Poma	<input type="checkbox"/> 2° turno

N° addetti alla distribuzione _____

Di cui n. _____ dipendenti della ditta

n. _____ altro (specificare): _____

Loro disponibilità

Ottima buona discreta altro _____

N° alunni presenti in mensa _____

N° insegnanti che usufruiscono del pasto _____

N° insegnanti addetti alla sorveglianza _____

Disponibilità degli insegnanti a fare **educazione alimentare** durante il pasto:

- Ottima
 buona
 discreta
 altro.....

Diete speciali per motivi sanitari n° _____ Diete speciali per motivi religiosi N° _____

Si ricorda che il dato è soggetto alla Legge sulla Privacy

Nella scuola sono esposti, per la consultazione, la **tabella dietetica** ed il **ricettario** con le relative grammature diversificate per età ?

Si No

INDICARE IL MENU SERVITO:

PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA

I PIATTI SERVITI SONO CONFORMI AL MENU PREVISTO per questo giorno? SI NO	BEVANDA servita: <input type="checkbox"/> acqua di rubinetto <input type="checkbox"/> acqua in bottiglia di plastica <input type="checkbox"/> acqua in bottiglia di vetro
--	---

COME SONO LE PORZIONI?

PRIMO <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa	SECONDO <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa	CONTORNO <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa	FRUTTA <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> adeguata <input type="checkbox"/> scarsa
---	---	--	--

QUANTI BAMBINI HANNO MANGIATO IL **PRIMO**? N° _____
 QUANTI BAMBINI HANNO FATTO IL **BIS DEL PRIMO** PIATTO? N° _____
 QUANTI BAMBINI HANNO MANGIATO IL **SECONDO**? N° _____
 QUANTI BAMBINI HANNO FATTO IL **BIS DEL SECONDO** PIATTO? N° _____
 QUANTI BAMBINI HANNO MANGIATO IL **CONTORNO**? N° _____
 QUANTI BAMBINI HANNO FATTO IL **BIS DEL CONTORNO**? _____

Per calcolare la percentuale dei bambini che hanno mangiato bisogna seguire determinate regole:
 - **innanzitutto si considera mangiato un piatto dove è stato consumato più della metà del cibo.**
 - 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)**

Calcolare la % PRIMO _____ : _____ x100= _____ % TA - PA - PR - TR Segnare con una X	Calcolare la % SECONDO _____ : _____ x100= _____ % TA - PA - PR - TR Segnare con una X	Calcolare la % CONTORNO _____ : _____ x100= _____ % TA - PA - PR - TR Segnare con una X
--	--	---

Motivo del rifiuto: DA COMPILARE SOLO SE L'INDICE DI GRADIBILITA' E' PARZIALMENTE (PR) O TOTALMENTE RIFIUTATO (TR).	PRIMO <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.....	SECONDO <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.....	CONTORNO <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.....
---	---	---	--

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO SERVITO E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

VERDURA CRUDA	<input type="checkbox"/> viene proposta in anticipo rispetto al pranzo <input type="checkbox"/> viene proposta insieme al secondo		
FRUTTA indicare le eventuali criticità	<input type="checkbox"/> Acerba <input type="checkbox"/> troppo matura <input type="checkbox"/> non gradita <input type="checkbox"/> altro.....		
QUALITA' DEL PANE <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile: <input type="checkbox"/> gommoso <input type="checkbox"/> rafferma <input type="checkbox"/> secco <input type="checkbox"/> altro	LA PASTA E LE VERDURE SONO STATE CONDITE AL MOMENTO? SI NO	La pulizia degli ambienti e degli arredi è <input type="checkbox"/> buona <input type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa	NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Sono presenti (e in funzione) dei sistemi di mantenimento della temperatura (carrelli termici, scaldavivande)? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
	Stoviglie: (vetro, porcellana, acciaio...)		
I tavoli sono coperti con materiale monouso?			
Gli alimenti (olio, sale) ed il materiale (tovaglette) sono correttamente conservati (ad es. in armadietti chiusi?)			
Ulteriori osservazioni: presentazione del piatto..... taglio/spezzatura..... altro			

I COMPILATORI DELLA SCHEDA DEVONO ESSERE ALMENO DUE di cui UNA INSEGNANTE DI RIFERIMENTO

NOME E COGNOME	RUOLO	FIRMA
1)		
2)		
3)		

Il Compilatore addetto alla distribuzione – Nome Cognome _____

Firma _____

N.B. : La presente scheda deve essere trasmessa il prima possibile all'ufficio pubblica istruzione del Comune di Borgo Mantovano (o in cartaceo alla municipalità di Villa Poma, o via e-mail all'indirizzo: istruzione@comune.borgomantovano.mn.it)