#

REGIONE MARCHE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE -SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE ASUR Marche SIAN AV 2

SCHEDA VALUTAZIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA – COMMISSIONE MENSA

COMPILARE LA SCHEDA IN OGNI SUA PARTE DATA………………………………………………………..

ISTITUTO COMPRENSIVO……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. SCUOLA □ NIDO □ INFANZIA □ PRIMARIA □ SECONDARIA

□ RAPPRESENTANTE SIAN Nome /Cognome …………………………………………………………………………………………………………………………….

* RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI …………………………………………………………………………………………………..
* GENITORE/I Nome /Cognome □ DOCENTE/I Nome /Cognome

……………………………………………………………………………………………………………………. ……………………………………………………………………………………………………………………..

MENU’ DELLA GIORNATA

Primo Secondo

Piatto unico

Contorno Frutta

|  |
| --- |
| ORARIO E PORZIONATURAIngresso in refettorio dei bambini rispetto al pasto □ in anticipo □ in orario □ in ritardo min………….Se pasto veicolatoRispetto dell’orario di consegna previsto □ SI □ NOIl pasto veicolato viene sporzionato □ subito all’arrivo □ dopo un attesa di…………..minutiIgiene personale mensa (copricapo, divisa, guanti ) □ SI □ NO…………………………………………………………………Precisione nella porzionatura rispetto alla grammatura □ SI □ NO……………………………………………………………………….. |

|  |
| --- |
| AMBIENTELo spazio per la distribuzione è ben organizzato □ SI □ NOLo spazio di consumo del pasto è pulito, areato, luminoso □ SI □ NOLivello di rumorosità nel refettorio □ accettabile □ eccessivoI tavoli e gli utensili sono □ adeguati (puliti) □ non adeguati (non puliti) |

GIUDIZI DI ASSAGGIO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PRIMO PIATTO | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato □ invitante |  |  |
|  | Odore | □ sgradevole | □ adeguato □ invitante |  |  |
|  | Cottura | □ crudo | □ poco cotto | □ ben cotto | □ scotto |
|  | Consistenza | □ sgradevole | □ molle | □ dura | □ giusta |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre | □ buono | □ ottimo |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SECONDO PIATTO | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato □ invitante |  |  |
|  | Odore | □ sgradevole | □ adeguato □ invitante |  |  |
|  | Cottura | □ crudo | □ poco cotto | □ ben cotto | □ scotto |
|  | Consistenza | □ sgradevole | □ molle | □ dura | □ giusta |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre | □ buono | □ ottimo |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PIATTO UNICO | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |  |
|  | Odore | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |  |
|  | Cottura | □ crudo | □ poco cotto |  | □ ben cotto | □ scotto |
|  | Consistenza | □ sgradevole | □ molle |  | □ dura | □ giusta |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre |  | □ buono | □ ottimo |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CONTORNO | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |
|  | Odore | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |
|  | Cottura | □ crudo | □ poco cotto | □ ben cotto | □ scotto |
|  | Consistenza | □ sgradevole | □ molle | □ dura | □ giusta |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre | □ buono | □ ottimo |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PANE | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre | □ buono | □ ottimo |
| FRUTTA/DESSERT | Aspetto visivo | □ sgradevole | □ adeguato | □ invitante |  |
|  | Sapore | □ sgradevole | □ mediocre | □ buono | □ ottimo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IL PASTO E’  | □ giusto di sale □ salato | □ insipido |
| La temperatura di consumo\* è: | * idonea rispetto al tipo di piatto
* non idonea rispetto al tipo di piatto
 |  |

* *In caso di piatto caldo, il piatto viene consumato ancora tale e non si è raffreddato al momento del consumo*
* *In caso di piatto freddo, il piatto viene proposto ad un giusto livello di refrigerazione*

|  |
| --- |
| EDUCAZIONE ALIMENTAREI docenti □ partecipano attivamente all’accettazione del pasto* partecipano parzialmente all’accettazione del pasto
* partecipano scarsamente all’accettazione del pasto
* non partecipano per nulla all’accettazione del pasto
* siedono al tavolo con i bambini
* si alzano spesso per aiutare i bambini
* si alzano se strettamente necessario
* non si alzano mai e stanno sempre nel tavolo docenti
* parlano positivamente del pasto (educazione alimentare e del gusto)
* non commentano il pasto
* parlano negativamente del pasto
* mangiano lo stesso pasto dei bambini
* mangiano cose diverse da quelle previste per i bambini
 |

INDICE DI GRADIMENTO DEI BAMBINI/RAGAZZI (numero dei bambini che consumano più di metà porzione/totale dei bambini ) x100 \*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  |  |  |
| Secondo piatto |  |  |  |
| Contorno |  |  |  |
| Pane |  |  |  |
| Frutta/dessert |  |  |  |

*Esempio: se si considera una classe di 25 bambini, e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, l’indice di gradimento sarà (20/25 x 100) = 80% , quindi il piatto risulta accettato.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Numero totale di bambini che non hannomangiato/ rifiutato il pasto | Numero totale bambini presenti | Percentuale digradimento |
| Primo piatto |  |  |  |
| Secondo piatto |  |  |  |
| Contorno |  |  |  |
| Pane |  |  |  |
| Frutta/dessert |  |  |  |

|  |
| --- |
| GIUDIZIO GLOBALE□ BUONO □ SUFFICIENTE □ NON SUFFICIENTE |

NOTE

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DATA……………………………………………………..

FIRMA/E