# 

ORARIO E PORZIONATURA

Ingresso in refettorio dei bambini rispetto al pasto

□ in anticipo

□ in orario □ in ritardo min………….

REGIONE MARCHE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

ASUR Marche SIAN AV 2

SCHEDA VALUTAZIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA - DOCENTI

□ SECONDARIA

□PRIMARIA

□ INFANZIA

SCUOLA: □ NIDO

COMUNE DI:-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

□ NOME DOCENTE ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ISTITUTO COMPRENSIVO……………………………………………………………………………………………………………………………………………….

DATA………………………………

COMPILARE LA SCHEDA IN OGNI SUA PARTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Se pasto veicolato  Rispetto dell’orario di consegna previsto | □SI | □ NO |
| Il pasto veicolato viene sporzionato□ subito all’arrivo | □ dopo un attesa di…………..minuti |  |
| Igiene personale mensa (copricapo, divisa, guanti ) | □ SI | □NO……………………………………………………………… |
| Precisione nella porzionatura rispetto alla grammatura | □SI | □ NO…………………………………………………………………….. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| AMBIENTE  Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato□ SI □ NO | | | |
| Lo spazio di consumo del pasto è pulito, areato, luminoso □ SI  Livello di rumorosità nel refettorio | □ NO | □ accettabile | □ eccessivo |
| I tavoli e gli utensili sono |  | □adeguati (puliti) | □ non adeguati (non puliti) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| IL PASTO E’ | Primo piatto | □ giusto di sale | □ salato | □ insipido |
|  | Secondo piatto | □ giusto di sale | □ salato | □ insipido |
|  | Piatto unico | □ giusto di sale | □ salato | □ insipido |
|  | Contorno | □ 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* | | | | |

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

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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menù della giornata: Primo Secondo Piatto unico  Contorno Frutta/dolce | | | | | |
| LUNEDI’ | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | | | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  | | |  |  |
| Secondo piatto |  | | |  |  |
| Piatto unico |  | | |  |  |
| Contorno |  | | |  |  |
| Pane |  | | |  |  |
| Frutta/dessert |  | | |  |  |
| GIUDIZIO GLOBALE: □ BUONO | | □ SUFFICIENTE | □ NON SUFFICIENTE | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menù della giornata: Primo Secondo Piatto unico  Contorno Frutta/dolce | | | | | |
| MARTEDI’ | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | | | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  | | |  |  |
| Secondo piatto |  | | |  |  |
| Piatto unico |  | | |  |  |
| Contorno |  | | |  |  |
| Pane |  | | |  |  |
| Frutta/dessert |  | | |  |  |
| GIUDIZIO GLOBALE: □ BUONO | | □ SUFFICIENTE | □ NON SUFFICIENTE | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menù della giornata: Primo Secondo Piatto unico  Contorno Frutta/dolce | | | | | |
| MERCOLEDI’ | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | | | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  | | |  |  |
| Secondo piatto |  | | |  |  |
| Piatto unico |  | | |  |  |
| Contorno |  | | |  |  |
| Pane |  | | |  |  |
| Frutta/dessert |  | | |  |  |
| GIUDIZIO GLOBALE: □ BUONO | | □ SUFFICIENTE | □ NON SUFFICIENTE | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menù della giornata: Primo Secondo Piatto unico  Contorno Frutta/dolce | | | | | |
| GIOVEDI’ | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | | | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  | | |  |  |
| Secondo piatto |  | | |  |  |
| Piatto unico |  | | |  |  |
| Contorno |  | | |  |  |
| Pane |  | | |  |  |
| Frutta/dessert |  | | |  |  |
| GIUDIZIO GLOBALE: □ BUONO | | □ SUFFICIENTE | □ NON SUFFICIENTE | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menù della giornata: Primo Secondo Piatto unico  Contorno Frutta/dolce | | | | | |
| VENERDI’ | Numero totale di bambini che hanno mangiato \* | | | Numero totale bambini presenti | Percentuale di gradimento |
| Primo piatto |  | | |  |  |
| Secondo piatto |  | | |  |  |
| Piatto unico |  | | |  |  |
| Contorno |  | | |  |  |
| Pane |  | | |  |  |
| Frutta/dessert |  | | |  |  |
| GIUDIZIO GLOBALE: □ BUONO | | □ SUFFICIENTE | □ NON SUFFICENTE | |  |

GIUDIZIO GLOBALE : □ BUONO □ SUFFICIENTE □ NON SUFFICENTE

NOTE

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

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

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

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

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

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

DATA……………………………………………………..

FIRMA/E