

Calvignasco, 27 Gennaio 2023

Oggetto: Visita/ prova commissione mensa

—

Scuola primaria Calvignasco

Menù previsto per il giorno venerdì della 4^a settimana :

1° Pasta e broccoli

2° Merluzzo gratinato

Contorno: Insalata con mais

Budino

Il Menu consegnato coincideva con il menù previsto. Il budino mi dicono esser stato dato a metà mattinata come merenda.

Commenti:

La distribuzione del pasto è veloce.

Viene offerto il bis per ogni portata.

Viene servito prima il merluzzo con l'insalata e dopo la pasta, questo per incentivare i bambini a mangiare di più il secondo che solitamente viene avanzato perché già abbastanza sazi dal primo. Qualche bambino fa il bis del merluzzo e della pasta.

Viene consegnato il pane (mezzo panino a testa). Molti bambini chiedono più pane durante il pranzo.

Commenti personali:

Il merluzzo semplice, senza una gratinatura consistente, più un semplice filetto al forno.

La pasta risultava in bianco con broccoli in scarsa quantità e con parmigiano.

Potrebbe essere messo a disposizione dei bambini del formaggio grattugiato per condire il primo.

Farei togliere dai tavoli le ciotole di plastica dove si mettono gli avanzi. Ho notato che diversi bambini buttano il cibo in queste ciotole senza nemmeno fare un assaggio.

La scheda di valutazione in allegato per completare quanto scritto.

Eleonora Costa

ALLEGATO 2

Scheda di valutazione

Data: 23/01/2013

Tipo di scuola

Materna ☐ Elementare ☒ Media ☐ Altro ☐

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☒ mediocre ☐ sufficiente ☐ scarsa ☐
 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì ☒ No ☐

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☒ mediocre ☐ sufficiente ☐ scarsa ☐
 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? Sì ☒ No ☐

Nelle scuole con pasto trasportato
 1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì ☒ No ☐
 2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì ☒ No ☐

Note:

B) Servizio

Menu

1) Il menù del giorno è:

1° PASTA E BROCCOLI

2° HERCULETTO GRATINATO

Contorno: INSALATA E MANS. FRUTTA/DESSERT: BUDINO

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì ☒ No ☐

Se No, perché:

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì ☒ No ☐

Se No, perché:

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì ☐ No ☒

Se Sì, quanti? 62

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura: 62

Distribuzione pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione* è < 10 min ☒ ≥ 10 < 20 min ☐ ≥ 20 min ☐
 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì ☐ No ☐
 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min ☒ ≥ 10 < 20 min ☐ ≥ 20 min ☐
 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min ☒ ≥ 10 < 20 min ☐ ≥ 20 min ☐
 5) La durata del pranzo è < 30 min ☐ ≥ 30 < 60 min ☒ ≥ 60 min ☐
 * prendere in esame un solo turno

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prime della distribuzione del pasto? Sì ☒ No ☐

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: 2 + ALDO MAESTRE

Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo: 1° piatto caldo ☒ tiepido ☐ freddo ☐
 2° piatto caldo ☐ tiepido ☒ freddo ☐
 contorno caldo ☐ tiepido ☐ freddo ☐
 2) Cottura del cibo: 1° piatto adeguata ☒ eccessiva ☐ scarsa ☐
 2° piatto adeguata ☒ eccessiva ☐ scarsa ☐
 contorno adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa ☐
 3) Quantità porzione servita: sufficiente ☒ abbondante ☐ scarsa ☐
 4) Sapore: 1° piatto gradevole ☒ non gradevole ☐
 2° piatto gradevole ☒ non gradevole ☐
 contorno gradevole ☒ non gradevole ☐
 Giudizio globale: buono ☒ sufficiente ☐ non sufficiente ☐

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? Sì ☐ No ☒
 3) Il pane è di qualità buona ☒ mediocre ☐ scarsa ☐
 4) ~~La frutta è~~ BUDINO accettabile ☐ acerba ☐ troppo matura ☐
 5) ~~La frutta non è~~ a metà mattina ☒ dopo il pasto ☐

C) Indice di gradimento del pasto

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, la percentuale sul numero di bambini presenti in esame è: 20/25 x 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% = piatto totalmente rifiutato (TR)

	Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Frutta
TA	TA	TA	TA	TA
PA	PA	PA	PA	PA
PR	PR	PR	PR	PR
TR	TR	TR	TR	TR

Note e osservazioni:

Il compilatore: ELEONORA COSTA

Firma: ELEONORA COSTA