

Calvignasco, 21 Dicembre 2022

Oggetto: Visita commissione mensa – Scuola primaria Calvignasco

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

1° Lasagne al pomodoro o al pesto

2° mozzarella e contorno insalata

Frutta di stagione

Menu consegnato:

1° Pastina

2° mozzarella e contorno finocchi in insalata

Yogurt distribuito durante l'intervallo in mattinata

Giustificazione delle variazioni:

Le lasagne sono state distribuite il giorno prima con il menù di Natale.

Insalata : prodotto non reperibile.

Yogurt dato al posto della frutta in vista dell'imminente scadenza e della chiusura natalizia della scuola.

Commenti:

Gli ambienti e la cucina sono puliti e ordinati.

La distribuzione del pasto è veloce.

Le addette usano mascherina e non toccano il cibo con le mani.

Viene offerto il bis per ogni portata.

L'acqua è a disposizione dei bambini su ogni tavolo in brocche di plastica.

Pastina apprezzata e mangiata dall'80% dei bambini.

Molti ne chiedono il bis che, tuttavia, non risulta essere disponibile per tutti.

Dopo il primo viene consegnato il pane (un panino a testa)

A chi non mangia latticini (un bambino è intollerante) viene dato il prosciutto cotto.

Le mozzarelle vengono mangiate dal 70% dei bambini. Qualcuno fa il bis.

I finocchi vengono lasciati da molti.

Commenti personali:

La pastina era molto semplice, ma è stata gradita.

Non ho visto il formaggio grattugiato, penso che i bambini lo gradirebbero per insaporire.

I finocchi in insalata sono stati avanzati da gran parte dei bambini.

Forse si potrebbe pensare ad un contorno alternativo più appetibile per tutti.

Inoltre in allegato anche scheda di valutazione a completare quanto scritto.

Eleonora Costa

ALLEGATO 2

Scheda di valutazione

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.

Data 24/12/22

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

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

Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona ☒ mediocre ☐ scarsa ☐
 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovaglette Sufficiente ☒ No ☐

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sufficiente ☒ No ☐
 2) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sufficiente ☒ No ☐

Note:

B) Servizio

Menù

- 1) Il menù del giorno è: PASTA, CARNE, VERDURA
 2° ROZANZELLA
 Contorno: FINOCCHI, FRUTTA/DESSERT

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

Se No, perché:

- 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sufficiente ☒ No ☐
 Se No, perché: PASTA, CARNE, VERDURA, FINOCCHI

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

Se Sì, quanti? 8

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura. 67

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? Sufficiente ☒ 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 prima della distribuzione del pasto? Sì ☒ No ☐

- 7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: DUE + ALTO MAESTRI

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
 1° piatto sufficiente ☒ abbondante ☐ scarsa ☐
 2° piatto gradevole ☒ accettabile ☐ non accettabile ☐
 Contorno gradevole ☐ accettabile ☒ non accettabile ☐
 4) Sapore
 1° piatto gradevole ☒ accettabile ☐ non accettabile ☐
 2° piatto gradevole ☐ accettabile ☒ non accettabile ☐
 Contorno gradevole ☒ accettabile ☐ non accettabile ☐
 Giudizio globale
 Sufficiente ☒ non sufficiente ☐

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di tipo integrale ☐ con farina 00/00 ☒ con farina tipo 1 o 2 ☐
 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sufficiente ☒ No ☐
 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 ☐

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: $20/25 \times 100 = 80\%$. 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% = piatto totalmente rifiutato (TR)

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

Note e osservazioni:

Il compilatore

Nome e cognome ELEONORA COSTA

Firma Eleonora Costa