Comune di Vercurago - Scuola Primaria Commissione per il Servizio di Refezione Scolastica

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO SERVITO E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

Data: 28 novembre 2024 Ditta appaltatrice: UNION CHEF 2) Roberto Maggi Valutatori 1) Marina Giordano 3) --MENU' DEL GIORNO 2° settimana menù invernale Primo Piatto: Vellutata farro Secondo Piatto: fil. merluzzo gratinato

Contorno: purea di carote Frutta/Dessert: tortina

Orario di: arrivo pasti inizio distribuzione 12.25 termine distribuzione 14.00 11.45

79 N. pasti serviti Diete speciali x: patologia 1 motivi etico-religiosi 11

> Pasti in bianco 9

Parametri	Primo Piatto		Secondo Piatto		Contorno		Frutta/dessert	
Conformità al menù previsto	Si X No 🗆	Si No)	X	Si No	X	Si X No □	
Numero porzioni	In esubero DE Adeguate XE Mancanti	Ad	esubero leguate ancanti	□ X	In esubero Adeguate Mancanti	□ X	In esubero Adeguate Mancanti	
Quantità delle porzioni	Abbondante	Ad	obondante leguata arsa	□ X	Abbondante Adeguata Scarsa	X	Abbondante Adeguata Scarsa	
Indice di gradimento utenti*	Piatto TA X X Piatto PA □ □ □ Piatto PR □ □ □ □	Pia Pia	atto TA atto PA atto PR atto TR	X	Piatto TA X Piatto PA □ Piatto PR □ Piatto TR □	X	Piatto TA X X Piatto PA	
Motivazioni del rifiuto (parere del valutatore)	Scotto Scondito Freddo Salato Insipido Non gradito	Sc Fre Sa Ins	cotto condito eddo alato sipido on gradito		Scotto Scondito□ Freddo Salato Insipido □ Non gradito		Scotto Scondito Freddo Salato Insipido Non gradito	
Assaggio°°	positivo		positivo		positivo		positivo	
Qualità del pane	Buono X Accettabile □ Non accettabile □ Raffermo □ Gommoso □		* bambini che hanno mangiato più della metà del piatto tra il 75% e il 100% Piatto TA: totalmente accettato tra il 50% e il 74% Piatto PA: parzialmente accettato tra il 25% e il 49% Piatto PR: parzialmente rifiutato tra lo 0% e il 24% Piatto TR: totalmente rifiutato					

Eventuali proposte di correttivi:			
presentazione del piatto	Buona		
taglio/pezzatura	Adeguata		
ricetta	Buona qualità di ingredienti e sapori		
°° ulteriori segnalazioni	ni *Quando presenti due colonne sono da intendersi come 1° e "° turno.		

Eseguito controllo temperature alla distribuzione: Vellutata 72°C, merluzzo 74°C, purea 69°C La vellutata ha un generale e buon gradimento; per le necessità dei più piccoli, mostra da sola con un buon grado di sazietà. All'assaggio risulta con buona consistenza e dal sapore gradevole e ben equilibrato delle verdure (eseguito anche test/gioco per indovinare le verdure e alcuni bambini hanno assegnato voto 10). Anche la purea di carote appare gradita e al test appare di consistenza liscia e saporita con la presenza di alcuni pezzetti di carota a garanzia della preparazione per frullatura del prodotto originale. Il merluzzo gratinato risulta ben cotto con un ottimo sapore dato anche dalla gratinatura in forno; alcuni

bambini lo hanno inserito nel pane per ricreare il 'fish-burger'; il rifiuto di alcuni, pochi, bambini è dovuto, da loro riferito, al non gradimento del pesce in generale. Unica osservazione: la purea di carote dopo la vellutata ripropone sapore e consistenza simili e rende il secondo piatto forse meno fresco. Si valuterà la possibilità di modificare il contorno.