

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

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO SERVITO
E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

Data:	18 dicembre 2024	Ditta appaltatrice:	UNION CHEF
Valutatori	1) Marina Giordano	2) Roberto Maggi	3) Antonella Combi
MENU' DEL GIORNO 2° settimana menù invernale	4) --		
Piatto Unico:	Pasta pastic. al forno	Secondo Piatto:	--
Contorno:	fagiolini al vapore	Frutta/Dessert:	mele/banane
Orario di:	arrivo pasti 12.25	inizio distribuzione 12.35	termine distribuzione 14.00
N. pasti serviti	82	Diete speciali x: patologia	motivi etico-religiosi
		Pasti in bianco 7	

Parametri	Piatto unico		Secondo Piatto		Contorno		Frutta/dessert	
Conformità al menù previsto	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Numero porzioni	In esubero <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/>	Mancanti <input type="checkbox"/>	In esubero <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/>	Mancanti <input type="checkbox"/>	In esubero <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/>
Quantità delle porzioni	Abbondante <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/>	Scarsa <input type="checkbox"/>	Abbondante <input type="checkbox"/>	Adeguate <input type="checkbox"/>	Scarsa <input type="checkbox"/>	Abbondante <input type="checkbox"/>	Adeguate <input checked="" type="checkbox"/>
Indice di gradimento utenti*	Piatto TA <input checked="" type="checkbox"/>	Piatto PA <input type="checkbox"/>	Piatto PR <input type="checkbox"/>	Piatto TR <input type="checkbox"/>	Piatto TA <input type="checkbox"/>	Piatto PA <input checked="" type="checkbox"/>	Piatto PR <input type="checkbox"/>	Piatto TR <input type="checkbox"/>
Motivazioni del rifiuto (parere del valutatore)	Scotto <input type="checkbox"/>	Scondito <input type="checkbox"/>	Freddo <input type="checkbox"/>	Salato <input type="checkbox"/>	Inspido <input type="checkbox"/>	Non gradito <input type="checkbox"/>	Scotto <input type="checkbox"/>	Scondito <input type="checkbox"/>
Assaggio ^{oo}positivo.....nn..... positivo...	...positivo...				
Qualità del pane	Buono <input checked="" type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Non accettabile <input type="checkbox"/>	Raffermo <input type="checkbox"/>	Gommoso <input type="checkbox"/>	<i>* 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</i>		

Eventuali proposte di correttivi:

presentazione del piatto	Buona
taglio/pezzatura	Adeguate (si veda commento)
ricetta	Buona qualità sia degli ingredienti, che dei sapori; cottura della pasta da ridurre di 1/2 min
^{oo} ulteriori segnalazioni	*Quando presenti due colonne sono da intendersi come 1° e °° turno.

Eseguito controllo temperature alla distribuzione: Pasta 69,5°C, uovo e fagiolini 71°C. Si segnala un ritardo nell'arrivo della pasta in bianco per motivi tecnici di trasporto, situazione che viene gestita proponendo, in un paio di casi del primo turno e dopo aver informato l'alunno, una porzione maggiore di secondo piatto, pane e frutta, anche a richiesta.

La pasta pasticciata ha un elevato gradimento e mostra un elevato grado di sazietà. All'assaggio il sapore gradevole con buon equilibrio tra gli ingredienti; vengono richiesti bis o dosi maggiori. I fagiolini mostrano buon condimento (olio e sale aggiunti all'arrivo dal centro cottura) ma risultano per molti bambini poco graditi a causa della sazietà della pasta.

Alle ore 13.15 si presenta la dr.ssa Artusi di Union Chef per la verifica del ritardo della consegna; si coglie l'occasione per condividere e trasmettere le richieste: dato il piatto unico, si richiede un leggero aumento della dose di pasta (approvato); per non rischiare il conseguente maggiore rifiuto dei fagiolini si concorda di sperimentare il servizio del piatto di verdure PRIMA del piatto unico a partire da gennaio. Si valuterà quindi il risultato ottenuto.