REGIONE MARCHE
AZIENDA SANITARIA TERRITORIALE DI ANCONA
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

SCHEDA di VALUTAZIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA

(REV gennaio 2024)

Compilare la scheda in ogni parte

DATA ..... ORE .....

SCHEDA COMPILATA DA

☐ RAPPRESENTANTE SIAN Nome /Cognome .....

☐ RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI .....

☐ GENITORE/I Nome /Cognome ....

☐ DOCENTE/I Nome /Cognome ....

ISTITUTO COMPRENSIVO.....

GRADO SCUOLA ☐ NIDO ☐ INFANZIA ☐ PRIMARIA ☐ SECONDARIA

NOME SCUOLA .....

MENU DELLA GIORNATA

Primo _____ Secondo _____

Piatto unico _____ Pane _____

Contorno_____ Frutta _____

STAGIONE ☐ Autunno Inverno ☐ Primavera Estate SETTIMANA n. _____

Il pasto è di produzione ☐ interna ☐ veicolato da cucina _____
Il pasto rispetta il menu previsto ☐ SI ☐ NO ☐ IN PARTE _____

DIETE SPECIALI DELLA GIORNATA ☐ NO ☐ SI..... etico-religiose n. _____ sanitarie n. _____

ORARIO E PORZIONATURA

Ingresso in refettorio dei bambini rispetto al pasto ☐ in anticipo ☐ in orario ☐ in ritardo minuti .....

Se pasto veicolato
Rispetto dell'orario di consegna previsto ☐ SI ☐ NO
Il pasto veicolato viene sporzionato ☐ subito all'arrivo ☐ dopo un attesa di .....minuti

Il pane è servito sui tavoli prima della distribuzione delle altre portate ☐ SI ☐ NO

Precisione nella porzionatura rispetto alla grammatura ☐ SI ☐ NO
se no, quali portate sembrano ☐ scarsa/e..... ☐ eccessiva/e .....

AMBIENTE DI REFETTORIO

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato ☐ SI ☐ NO
Lo spazio di consumo del pasto è pulito, areato, luminoso ☐ SI ☐ NO
Livello di rumorosità nel refettorio ☐ accettabile ☐ eccessivo
I tavoli e gli utensili sono ☐ adeguati (puliti) ☐ non adeguati (non puliti)
Gli sporzionatori indossano ☐ copricapo ☐ camice

VALUTAZIONE DI ASSAGGIO

PRIMO PIATTO	**Aspetto visivo**	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Odore	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Cottura	□ scotto	□ poco cotto	□ ben cotto	
	Condimento	□ poco condito	□ troppo condito	□ giusto/ben condito	
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
Giudizio complessivo piatto		□ insufficiente	□ sufficiente	□ buono	□ ottimo

SECONDO PIATTO	**Aspetto visivo**	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Odore	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Cottura	□ troppo cotto	□ poco cotto	□ ben cotto	□ alimento che non prevede cottura
	Consistenza	□ sgradevole	□ molle	□ dura	□ giusta
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
Giudizio complessivo piatto		□ insufficiente	□ sufficiente	□ buono	□ ottimo

PIATTO UNICO	Aspetto visivo	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Odore	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Cottura	□ scotto	□ poco cotto	□ ben cotto	□ alimento che non prevede cottura
	Consistenza	□ sgradevole	□ molle	□ dura	□ giusta
	Condimento	□ poco condito	□ troppo condito	□ giusto/ben condito	
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
	Presentazione/impiatto	□ poco curato	□ adeguato	□ invitante	
Giudizio complessivo piatto		□ insufficiente	□ sufficiente	□ buono	□ ottimo

CONTORNO	Aspetto visivo	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Odore	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Cottura (se contorno cotto)	□ poco cotto	□ ben cotto	□ scotto	
	Taglio (se contorno crudo)	□ poco curato	□ adeguato		
	Consistenza	□ sgradevole	□ molle	□ dura	□ giusta
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
Giudizio complessivo piatto		□ insufficiente	□ sufficiente	□ buono	□ ottimo

PANE	Aspetto visivo	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
FRUTTA	Aspetto visivo	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Consistenza/maturazione	□ acerba/dura	□ troppo matura/morbida	□ giusta	
	Odore/profumo	□ sgradevole	□ inodore	□ profumato/invitante	
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo
DOLCE	Aspetto visivo	□ sgradevole	□ adeguato	□ invitante	
	Sapore	□ sgradevole	□ mediocre	□ buono	□ ottimo

IL PASTO è mediamente □ giusto di sale □ salato □ insipido □ aromatizzato

La temperatura di consumo* è: □ idonea rispetto ai tipi di piatti □ non idonea rispetto ai tipi di piatti _____

** 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*

EDUCAZIONE ALIMENTARE e SENSIBILIZZAZIONE allo SPRECO DI CIBO

I docenti

□ partecipano attivamente all'accettazione del pasto
□ partecipano parzialmente all'accettazione del pasto
□ partecipano scarsamente all'accettazione del pasto
□ non partecipano per nulla all'accettazione del pasto

□ siedono al tavolo con i bambini
□ si alzano spesso per aiutare i bambini
□ si alzano se strettamente necessario
□ non si alzano mai e stanno sempre nel tavolo docenti

□ parlano positivamente del pasto (educazione alimentare e del gusto)
□ non commentano il pasto
□ parlano negativamente del pasto

□ mangiano lo stesso pasto dei bambini
□ mangiano cose diverse da quelle previste per i bambini

I bambini/ragazzi

□ sono coinvolti nel tempo mensa con ruoli definiti (es. cameriere)
□ non sono coinvolti nel tempo mensa con ruoli definiti (es. cameriere)

□ sono coinvolti nel monitoraggio del cibo sprecato
□ non sono coinvolti nel monitoraggio del cibo sprecato
□ non è previsto il monitoraggio del cibo sprecato

GRADIMENTO DEI BAMBINI/RAGAZZI

(*Numero di 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*

Portata	Numero totale di bambini che **hanno mangiato***	Numero totale bambini presenti	% di gradimento
Primo piatto			
Secondo piatto			
Piatto unico			
Contorno		_____	
Pane			
Frutta/dessert			

Indice di gradimento (segnare con una X)				
Primo piatto	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**
Secondo piatto	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**
Piatto unico	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**
Contorno	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**
Pane	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**
Frutta/dolce	**TA**	**PA**	**PR**	**TR**

★ ***Valori indice di gradimento***
75-100% **TA**= totalmente accettato
50-74% **PA**= parzialmente accettato
25-49% **PR**= parzialmente rifiutato
0-24% **TR**= totalmente rifiutato

Opzionale Valutazione dei rifiuti	Numero di bambini che non hanno assaggiato un piatto	Numero di bambini che mangiano meno di metà porzione	Numero totale bambini presenti
Primo piatto			
Secondo piatto			
Piatto unico			
Contorno			_____
Pane			
Frutta/dessert			

GIUDIZIO GLOBALE

☐ **OTTIMO** ☐ **BUONO** ☐ **SUFFICIENTE** ☐ **NON SUFFICIENTE**

NOTE

DATA……..

FIRMA/E_____ _____

REGIONE MARCHE
AZIENDA SANITARIA TERRITORIALE DI ANCONA
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

SCHEDA *BREVE* di VALUTAZIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA

(REV gennaio 2024)

Compilare la scheda in ogni parte

DATA ..... ORE .....

SCHEDA COMPILATA DA

☐ RAPPRESENTANTE SIAN Nome /Cognome .....

☐ RAPPRESENTANTI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI .....

☐ GENITORE/I Nome /Cognome ....

☐ DOCENTE/I Nome /Cognome ....

ISTITUTO COMPRENSIVO..... NOME SCUOLA .....

GRADO SCUOLA ☐ NIDO ☐ INFANZIA ☐ PRIMARIA ☐ SECONDARIA

RILEVAZIONE CONSUMO PASTO - GRADIMENTO DEI BAMBINI/RAGAZZI

(*Numero di 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, la percentuale di gradimento sarà (20/25 x 100) = 80%, quindi il piatto risulta accettato*

Numero totale di bambini che **hanno mangiato***		Numero totale bambini presenti	% di gradimento
Primo piatto _____		_____	
Secondo piatto _____			
Piatto unico _____			
Contorno _____			
Pane			
Frutta/dessert _____			

Indice di gradimento (segnare con una X)

Primo piatto	TA	PA	PR	TR
Secondo piatto	TA	PA	PR	TR
Piatto unico	TA	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	PR	TR
Pane	TA	PA	PR	TR
Frutta/dolce	TA	PA	PR	TR

★ ***Valori indice di gradimento***

75-100% **TA**= totalmente accettato
50-74% **PA**= parzialmente accettato
25-49% **PR**= parzialmente rifiutato
0-24% **TR**= totalmente rifiutato

Opzionale Valutazione dei rifiuti	Numero di bambini che		Numero totale bambini presenti
	non hanno assaggiato un piatto	mangiano **meno di metà** porzione	
Primo piatto			
Secondo piatto			
Piatto unico			
Contorno			_____
Pane			
Frutta/dessert			

GIUDIZIO GLOBALE

☐ **OTTIMO** ☐ **BUONO** ☐ **SUFFICIENTE** ☐ **NON SUFFICIENTE**

NOTE

DATA……..

FIRMA/E_____ _____