



SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

\* 0 0 0 2 8 3 2 7 6 0 \*

SCHEDA A

Scuola

ISTITUTO COMPRENSIVO ALBANO S.A.

CROCHETTE DI LEGUMI  
PANE E KIWI / MELE

Menu del giorno

RISOTTO ALLA PARMIG. INSALATA

del

nr. Pasti

31+2 AD.

turnazione

SI

NO



orario di arrivo del pasto

11.50

orario di distribuzione

13.45

1 SOMMINISTRAZIONE

Nr. Persone addette alla distribuzione

2 TEMPERATURA

(all'assaggio)

1° piatto

caldo

tiepido

freddo

2° piatto

caldo

tiepido

freddo

contorno

caldo

tiepido

freddo

3 COTTURA

(all'assaggio)

1° piatto

adeguato

scotto

crudo

2° piatto

adeguato

scotto

crudo

contorno

adeguato

scotto

crudo

INSALATA

4 SAPORE

(all'assaggio)

1° piatto

gradevole

insipido

salato

2° piatto

gradevole

insipido

salato

contorno

gradevole

insipido

salato

5 QUANTITA'

sufficiente

abbondante

scarsa

6 GIUDIZIO GLOBALE

buono

non buono

appena suff.

note: RISOTTO ADEGUATO, MA POCO CONDITO  
CON IL PARMIGIANO

7 PANE

fresco

raffermo

note:

8 FRUTTA

accettabile

acerba

troppo matura

note:

9 RISPETTO DEL MENU

SI

NO

in caso di NO motivazione:

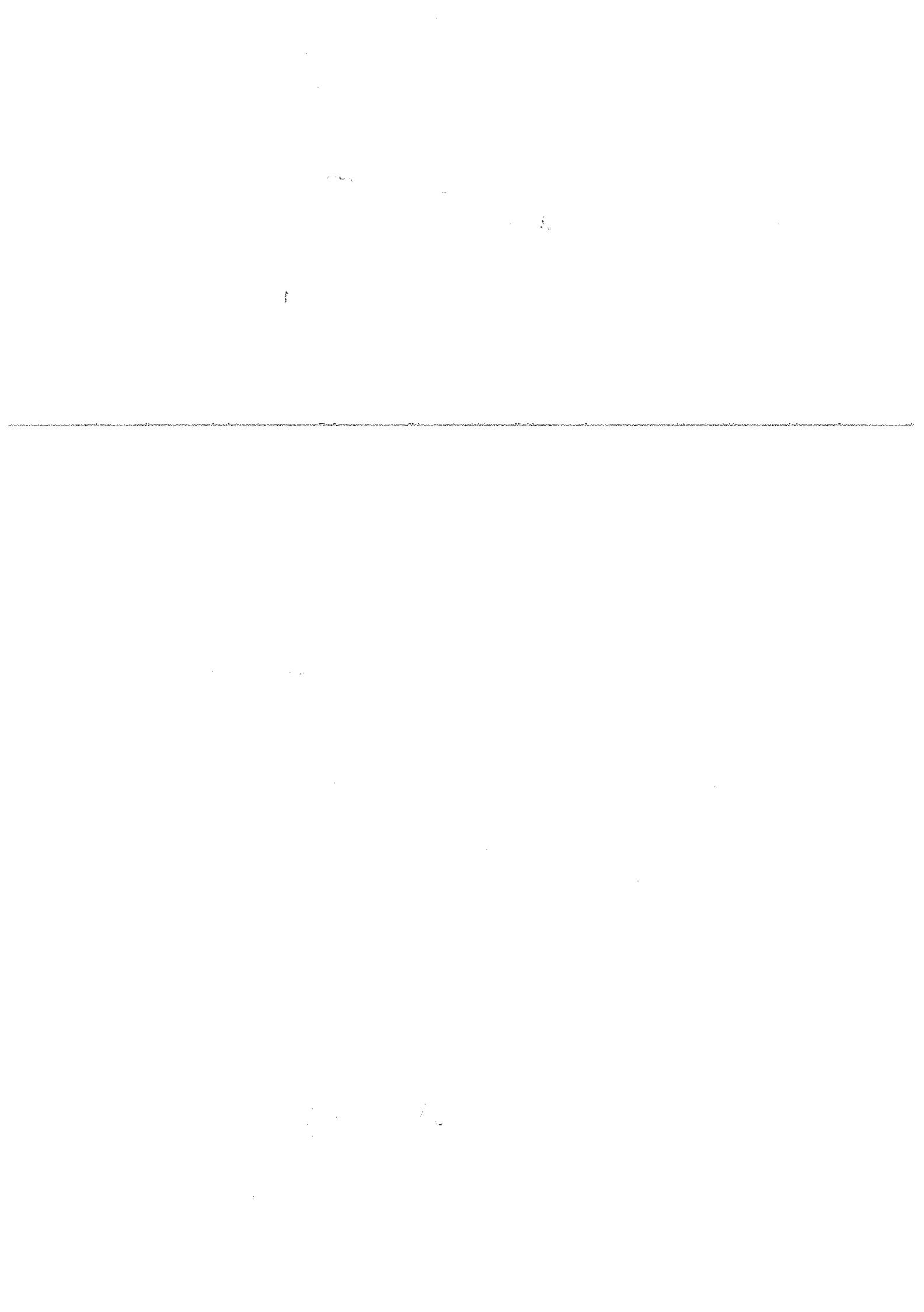
\_\_\_\_\_

firme dei rilevarori:

(componenti Osservatorio  
mensa)

Sottoscritto dai rappresentanti

D. M. S. I. C. L.



SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

**SCHEDA B**

Scuola

Menu del giorno

ISTITUTO COMPRENSIVO ALBANO S.A.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA INSALATA  
CROCHETTE DI LEGUMI PANÉ KIWI + MELA

**CUCINA/CENTRO COTTURA - DISPENSA**

La pulizia di ambienti e arredi è:

buona  mediocre  sufficiente  scarsa

SI  NO

ci sono insetti?

sono presenti piatti preparati con molto anticipo?

le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore?

le confezioni sono integre/correttamente chiuse?

la tabella dietetica è esposta?

il menu del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?

se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori?

**REFETTORIO**

La pulizia di ambienti e arredi è:

buona  mediocre  sufficiente  scarsa

SI  NO

ci sono insetti?

i tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?

i bicchieri, le posate e le brocche per l'acqua sono puliti?

**NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO OLTRE AI PUNTI SOPRACCITATI:**

i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione dei pasti?

gli scaldavivande, se previsti, sono il funzione?

**DATI SUL CIBO AVANZATO**

Numero contenitori totali all'arrivo

1

- specificare per ogni pietanza quanti contenitori

primo   
1

secondo   
1

contorno   
1

frutta   
1

Numero contenitori con avanzo di cibo, indicare le quantità suddivisi in quarti (un quarto, metà, tre quarti)

primo

secondo

contorno

frutta

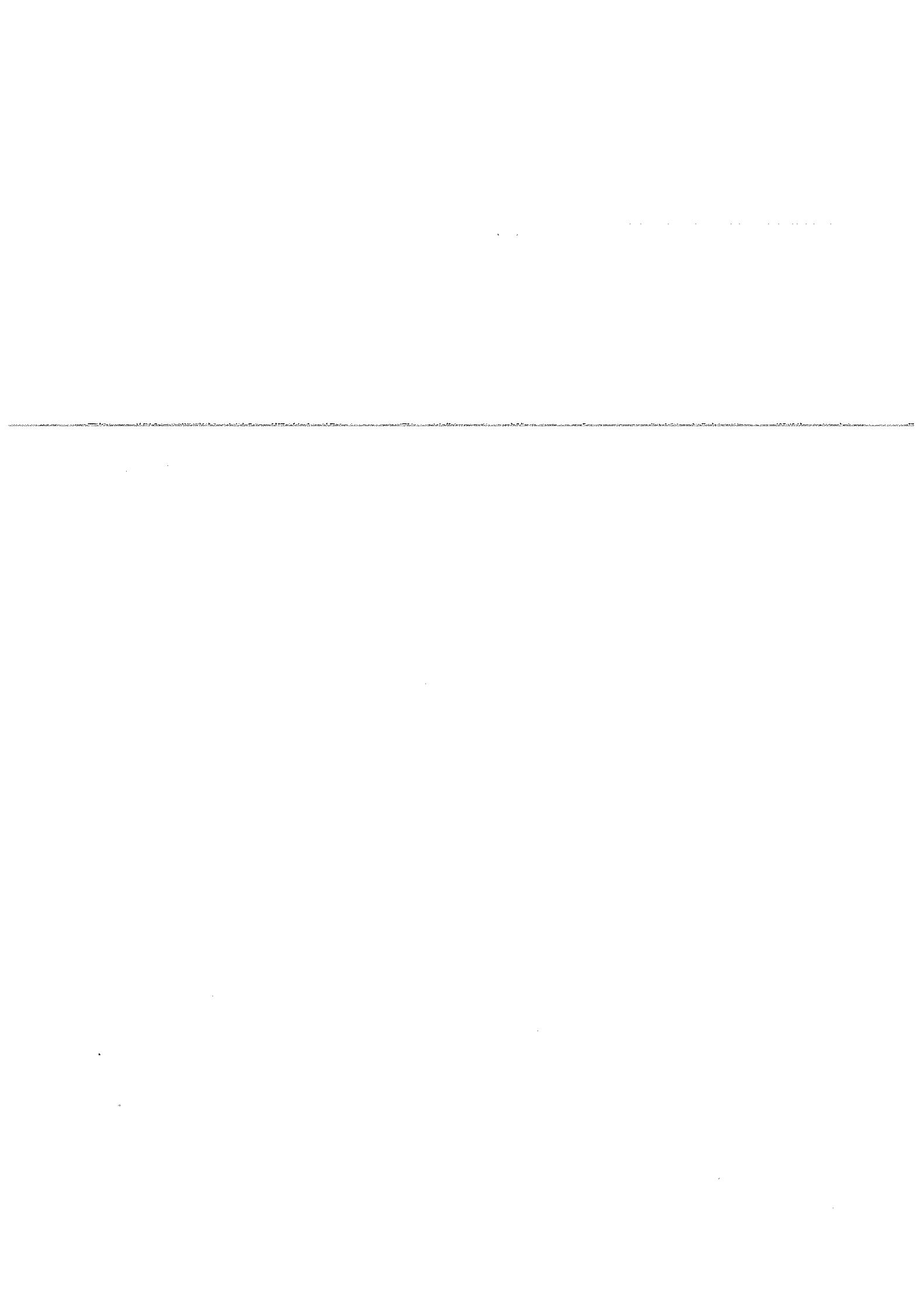
Numero alunni commensali presenti in mensa

31

Numero alunni iscritti servizio mensa : lunedì ... - mercoledì .... il 1°quadr. e il 2° quadr. Mercol. ... - venerdì ...

mart. e giov. ....

firme dei rilevarori:  
(componenti Osser. mensa)



INDICAZIONE MENU DEL GIORNO 02/12/25

Totale studenti presenti: nr. 31

SCHEDA C

Scuola - ISTITUTO COMPRENSIVO ALBANO S.A.

1. Primo piatto: RISOTTO ALLA PARMIGIANA

nr. Totale studenti che hanno totalmente rifiutato il primo piatto: 0

2. Secondo piatto: CROCCETTE DI LEGUMI

nr. Totale studenti che hanno totalmente rifiutato il secondo piatto: 3 SU 31

3 Contorno: INSALATA

nr. Totale studenti che hanno totalmente rifiutato il contorno: 3 SU 31

4 Frutta: KIWI E MELE

nr. Totale studenti che hanno totalmente rifiutato la frutta: 0

firme dei rilevatori:

(componenti Osservatorio mensa)

