

	SI	NO
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione		
la pasta e l'insalata vengono condite al momento		
presenza 10% bis (sul totale dei pasti)		
Il servizio risulta efficiente		
le stoviglie sono sufficienti		

Temperatura alimenti

1° piatto _____ °C
 2° piatto caldo _____ °C
 contorno caldo _____ °C

Gradibilità primo piatto

n° totale bambini valutati	
n° totale bambini che hanno mangiato più di mezza porzione	
n° bambini che hanno rifiutato completamente l'alimento	

Gradibilità secondo piatto

n° totale bambini valutati	
n° totale bambini che hanno mangiato più di mezza porzione	
n° bambini che hanno rifiutato completamente l'alimento	

Gradibilità contorno

n° totale bambini valutati	
n° totale bambini che hanno mangiato più di mezza porzione	
n° bambini che hanno rifiutato completamente l'alimento	

VALUTAZIONI PERSONALI

	adeguata	eccessiva	scarsa
1° piatto			
2° piatto caldo			
contorno caldo			
Cottura quantità porzioni			

	buono	accettabile	non accettabile
1° piatto			
2° piatto caldo			
contorno caldo			
Sapore			

il pane è di qualità	buona	mediocre	scarsa
la frutta è	accettabile	acerba	troppo matura
la frutta viene servita	a metà mattina	dopo il pasto	

AMBIENTE

Pulizia cucina

la pulizia di ambienti e arredi è:

Buona	Suff	Insuff

Pulizia refettorio

la pulizia di ambienti e arredi è:

Buona	Suff	Insuff

NOTE ED OSSERVAZIONI GENERALI

Il compilatore: Nome e Cognome _____ Firma _____