



ANNO SCOLASTICO 2013/2014

**DATI RACCOLTI DALLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE NELLE SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO AL MOMENTO DEL PASTO
VERIFICA DEGLI STANDARD DI QUALITÀ E DI MONITORAGGIO SUL GRADIMENTO DEL PASTO DA PARTE DEI RAGAZZI**

A cura del Servizio ristorazione scolastica ed educazione alimentare del comune di Pordenone

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO GESTIONE APPALTO	verifica effettuata da:	DATA	MENÙ RISPETTATO	QUALITÀ RILEVATA ALL'ASSAGGIO (GRADEVOLE – ACCETTABILE – SGRADEVOLE)	CONSUMO DA PARTE DEI RAGAZZI	IGIENE VISIVA	MOTIVI DEI RIFIUTI RACCOLTI DAI RAGAZZI
ex DRUSIN	G / G	28/11/2013	SI	4 GRADEVOLE (risotto con la zucca, pollo, carote e cavoli, clementine)	i ragazzi hanno gradito il riso, la carne e la frutta. consumo parziale senza rifiuti totali per il contorno	buona	metà dei ragazzi non si fa mettere il contorno sul piatto
ex DRUSIN	G	22/05/2014	SI	4 GRADEVOLE (pasta con verdura,svizzera ai ferri, insalata, torta paradiso)	gradimento generale per tutte le preparazioni	buona	non è avanzato proprio niente. neanche la verdura!!
PIER PAOLO PASOLINI	G / G	10/12/2013	SI	4 GRADEVOLE (pasta al pomodoro, scoloppina, carote e mais, clementine)	gradimento generale per tutte le pietanze	buona	le insegnanti riferiscono che eventuali rifiuti dipendono dai gusti personali dei ragazzi
PIER PAOLO PASOLINI	G	29/04/2014	SI	4 GRADEVOLE (pasta al pomodoro,bocconcini di tacchino, carote e mais, mela)	gradimento generale per tutte le preparazioni	L'ambiente è pulito e ben apparecchiato	

ANNO SCOLASTICO 2013/2014 - ANALISI SUI DATI RILEVATI DALLA COMMISSIONE MENSA COMUNALE

QUALITÀ PERCEPITA DAI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA ALL'ASSAGGIO DEGLI ALIMENTI PROPOSTI DALLA DITTA CAMST ai ragazzi delle scuole secondarie di primo grado statali cittadine:

DATI RILEVATI n. 16 di cui: POSITIVI n. 16 (100%) - NEGATIVI n. 0

RISPETTO DEL MENÙ:

è risultato pari al 100% perché tutte le verifiche hanno rilevato la conformità del pasto al menù approvato dall'ASS6 o concordato con la dietista per situazioni eccezionali

CONSUMI:

il dato generale raccolto è complessivamente positivo con alcune situazioni da valutare e adottare strategie condivise per migliorare l'accettabilità dei ragazzi

IGIENE VISIVA DEGLI AMBIENTI E ARREDI e DISPONIBILITÀ DEL PERSONALE DI DISTRIBUZIONE:

i giudizi raccolti sono tutti molto positivi. Rimane il dato relativo alla rumorosità di alcuni refettori