Rev. del 12/09/2016

MODULO ASSAGGI PER LA REFEZIONE DEL GIORNO

INSERIMENTO NE			ERBOSA		J	1/ 379190 –				
(<u>www.riboscuola.it</u> sezione <u>Ribo' per te</u>) A CARICO DI CHI EFFETTUA L'ASSAGGIO			AL	646	CASTELDEDOLE		info@i	1 /353820 – iboscuola.it		
SI			CENTRO		CASTELDEBOLE		Tel.: 051/ 61911 Fax: 051 /61994 info@riboscuo			
Se NO INVIARE IL PRESENTE MODULO AL CPP DI RIFERIMENTO VIA FAX O VIA MAIL			PASTI	I	FOSSOLO		Fax: 05:	Tel.: 051/0981404 – Fax: 051/0981418 – info@riboscuola.it		
Per contatti si può telefonar Unità Operativa Controllo C refezionescuola@comune.l	tualità Pa pologna.it	sti del Comune Bo	ologna: Tel.:			ıx: 051	2195706 -			
Data:	Assa	ggiatore (Nome e			Duinnauia		Can Laward			
			Orario cons	Infanzia Primaria Sec. I grado Orario consegna pasto: (indicare quando arriva il pasto presso il plesso scolastico)						
Orario inizio pasto:			Orario fine	Orario fine pasto: (indicare quando i bambini iniziano ad abbandonare il refettorio)						
Chi compila la scheda è:										
Genitore		Collaboratore So	olastico		Insegna	nte				
Scodellatore		USL			Altro:					
Descr	izione de	l menù del giorno)		Corris	ponde	al menù m	ensile?		
Il primo:					SI		NO			
Il secondo:					SI		NO			
Il contorno:					SI		NO			
La frutta:					SI		NO			
La merenda:					SI		NO			
Per ogni caratteristica si chied 1 (decisamente negativa);	-	_	•			e positiv	va)			
Valutazione dell'assaggia	tore	Primo	Secondo	Со	ntorno	Frutt	ta Me	renda		
Aspetto										
Sapore										
Gradimento dei bambini										
Quantità cibo										
Indicare: 1 crudo/troppo al de	ente;	oco cotto∕al dente; ⓒ	3 cottura perf	etta; 😊	4 troppo cot	to/scotto	o; 😊 5 brucio	to/troppo		
scotto										
scotto	oena tiepi	do; ©3 tiepido; ©	4 caldo; ⊗ 5	bollen	te					



SCUOLA	M999_2.0	sperimental	е	Rev. del 12/09/2016
Indicare la temperatura richie all'assistente	sta			
'Assistente ha indicato la tempero	atura? SI	NO		
ndicare : nessuno scarto 0; meno c quasi totale)	del 10% (quasi nullo); 1 0	0-30% (contenut	o); 30-50% (alto); 50-80% (molto alto); oltre 80%
Quantità cibo scartato				
Al fine di poter intervenire sulle valu	utazioni negative, Le ch	iediamo cortesei	mente di specifio	care le cause dei giudizi dati:
Primo piatto				
Secondo piatto				
Contorno				
Frutta				
Merenda				
I refettori sono puliti, sanificati (Verificare che i tavoli siano puliti prima dello				
turno mensa)				
Le dotazioni igienico sanitarie o sono adeguate? (Indicare quali di pulite: cuffia per capelli, camice bianco, guar	otazioni sono presenti e se			
Ha ulteriori note, precisazioni d	suggerimenti da fa	rci?		
Grazie per la preziosa collaborazior	ne.			
	Firma del (compilatore :		

Pag. 2 | 2