

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

da inviare al Coordinatore dei Referenti Mensa, sia per il pasto veicolato sia per la cucina interna

SCUOLA PRIMARIA SAN LUCA	DATA 20/02/2020
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	STEFANIA SEGATO

PASTI	
numero pasti alunni	56 + 6 INSEGNANTI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11H40
orario di inizio distribuzione dei pasti	12H15
orario di fine distribuzione dei pasti	12H50

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	RAMA E SILVANA
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	X SI _ NO

AMBIENTE	
lo spazio per la distribuzione è ben organizzato?	X SI _ NO
lo spazio dove sono consumati i pasti è adeguato?	X SI _ NO
le stoviglie sono sufficienti e pulite?	X SI _ NO
l'ambiente è rumoroso?	_ SI X NO

MENÙ	
primo	PASTA ALL'OLIO BIO
secondo	POLPETTE DI MERLUZZO ALLE VERDURE IN SALSA BIO
piatto unico	
contorno crudo	CAPPUCCIO BIO ALLA JULIENNE
contorno cotto	
merenda mattino	
dessert	CROSTOLI
il menù è rispettato?	X SI _ NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	

TEMPERATURE	riportare le misurazioni eseguite dall'addetto all'inizio della distribuzione		
	sono da considerare gravi irregolarità temperature inferiori ai 60°C per i cibi caldi al momento della mescita e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
primo	66,5°	secondo	74,5°
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto			

GRAMMATURE	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
primo	SUFFICIENTE	secondo	SUFFICIENTE
piatto unico		contorno crudo	SUFFICIENTE
contorno cotto			

GRADIMENTO APPETIBILITÀ			riportare quanto i bambini gradiscono la pietanza			
percentuale	0%	20%	40%	60%	80%	100%
primo					X	
secondo					X	
piatto unico						
contorno crudo					X	
contorno cotto						
frutta/dessert						X
Pane						X

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO	PASTA ALL'OLIO			
cottura	_ crudo	X poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	X buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	

SECONDO PIATTO	POLPETTE DI MERLUZZO CON VERDURE IN SALSA			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	X buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	

PIATTO UNICO				
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	_ giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	_ invitante	

CONTORNO CRUDO	CAPPUCCIO ALLA JULIENNE			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	X buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	

CONTORNO COTTO				
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	_ giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	_ invitante	

FRUTTA / DESSERT	CROSTOLI			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	_ buono	X ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_X adeguato	_ invitante	

Comitato dei Genitori dell'istituto Comprensivo di Marostica

PANE	PANE			
cottura	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input checked="" type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> bruciato	
sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input checked="" type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> buono
consistenza	<input checked="" type="checkbox"/> morbido	<input checked="" type="checkbox"/> croccante	<input type="checkbox"/> gommoso	<input type="checkbox"/> duro

ACQUA	indicare eventuali anomalie al gusto e alla vista (limpida, inodore, incolore)
	NESSUNA ANOMALIA

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Mancano 6 porzioni di crostoli	
Quando vengono consegnati polenta, spezzatini e verdure cotte, si richiede di usare un coperchio rigido in acciaio perché lungo il tragitto con tornanti) a volte gli alimenti fuoriescono dalle casse termiche.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO, CIBO AVANZATO	
Scarto: 1/2 bidone dell'umido abbondante.	

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Stefania Segato</i>
------------------------------	------------------------