

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA Primaria Valle San Floriano	DATA 27/11/2019
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	Franco Roberta

PASTI	
numero pasti alunni	55+5+2
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11:53
orario di inizio distribuzione dei pasti	12:10
orario di fine distribuzione dei pasti	13:05

SERVIZIO		
nomi degli addetti alla distribuzione	Erica Battistello	
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		
secondo		
piatto unico	Coscette di pollo al forno (BIO)	
contorno crudo	Cappuccio bio julienne	
contorno cotto	Patate al forno (BIO)	
merenda mattino		
dessert	Torta camilla (BIO)	
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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi			
primo		secondo	
piatto unico	72°	contorno crudo	15°
contorno cotto	73,5°		

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

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

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO				
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	

SECONDO PIATTO				
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	

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

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

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

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

PANE				
cottura	poco cotto	ben cotto x	bruciato	
sapore	sgradevole	mediocre	accettabile	buono x
consistenza	morbido x	croccante	gommoso	duro

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Molto apprezzate le coscette e le patate con varie richieste di bis	
Luogo caldo e pulito	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	pochissimo
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	pochissimo

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Franco Roberta</i>
------------------------------	-----------------------