

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA	VALLE SAN FLORIANO	DATA	04/11/19
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	AVE ELISA		

PASTI	
numero pasti alunni	57 + 5 INSEGNANTI + 2 COLLABORATORI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11:50
orario di inizio distribuzione dei pasti	12:17
orario di fine distribuzione dei pasti	13:10

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	SIG.RA ERICA + SIG. DOMENICO
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	SI NO

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

MENÙ	
primo	
secondo	
piatto unico	PASTA AL RAGU' DI MANZO
contorno crudo	CAROTE JULIENNE
contorno cotto	FAGIOLINI ALL'OLIO
merenda mattino	
dessert	BUDINO ALLA VANIGLIA
il menù è rispettato?	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		secondo	
piatto unico	55	contorno crudo	11
contorno cotto	65.7		

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						X

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	PASTA AL RAGU'			
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	CAROTE JULIENNE			
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 COTTO	FAGIOLINI ALL'OLIO			
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	BUDINO ALLA VANIGLIA			
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	

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

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
AMBIENTE MENSA FREDDO CIRCA 17°, E' GIA' STATO RIFERITO AL SIG. DAL ZOTTO CHE ERA PRESENTE AL MOMENTO DEL MIO SOPRALLUOGO	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	FAGIOLINI : NELLA NORMA
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	POCO

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Elisa Ave</i>
------------------------------	------------------