

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA CROSARA	DATA 19/12/2019
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	PIVA RENATO

PASTI	
numero pasti alunni	44 ALUNNI + 3 INSEGNANTI + 2 COLLABORATORI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	12.17
orario di inizio distribuzione dei pasti	13
orario di fine distribuzione dei pasti	13.20

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

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

MENÙ	
primo	PIZZA
secondo	SPECK
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	PISELLI
merenda mattino	
dessert	PANDORO
il menù è rispettato?	NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	
IN PARTE RISPETTATO	

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	68,4	secondo	9,2
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	69,1		

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

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

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO	PIZZA			
cottura			ben cotto	
sapore		mediocre		
consistenza				gommosa
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato		

SECONDO PIATTO	SPECK			
cottura				
sapore			Adeguato	
consistenza			Adeguato	
odore			Adeguato	
aspetto visivo			adeguato	

PIATTO UNICO				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

CONTORNO CRUDO				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

CONTORNO COTTO	PISELLI			
cottura	scotto			
sapore		mediocre		
consistenza		molle		
odore			adeguato	
aspetto visivo			adeguato	

Comitato dei Genitori dell'istituto Comprensivo di Marostica

FRUTTA / DESSERT	PANDORO			
cottura			buono	
sapore			buono	
consistenza				giusta
odore			buono	
aspetto visivo			buono	

PANE				
cottura		ben cotto		
sapore		mediocre		
consistenza			gommoso	

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Pizza più condita di pomodoro, mettere meno formaggio ma di migliore qualità	
Piselli, meno cotti	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	20%
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	Piselli, Pizza, pane

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Renato Piva</i>
------------------------------	--------------------