

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

<b>SCUOLA</b> A.C. PERTILE – CAPOLUOGO	<b>DATA</b> 08/11/19
<b>NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA</b>	POZZA SILVIA con THOMAS GUGLIELMI (nuovo referente mensa)

<b>PASTI</b>	
numero pasti alunni	184 alunni + 8 insegnanti
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11.20
orario di inizio distribuzione dei pasti	12.05
orario di fine distribuzione dei pasti	12.35

<b>SERVIZIO</b>	
nomi degli addetti alla distribuzione	LOVO, MANZARDO, STEFANETTO
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	X SI                      _ NO

<b>AMBIENTE</b>	
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?	X SI (nella norma)                      _ NO

<b>MENÙ</b>	
primo	RISO ALLA ZUCCA
secondo	MERLUZZO CON SALSA ALLA PIZZAIOLA
piatto unico	
contorno crudo	FINOCCHIO JULIENNE
contorno cotto	
merenda mattino	
dessert	CROSTATATA ALL'ABICOCCA
il menù è rispettato?	X SI                      _ NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	

<b>TEMPERATURE</b>	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	67,5°	secondo	69,8°
piatto unico		contorno crudo	14,3°
contorno cotto			

<b>GRAMMATURE</b>	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				
<b>PRIMO PIATTO</b>	RISO ALLA ZUCCA			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X ben cotto	_ leggermente scotto
sapore	_ sgradevole	X mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ un po' molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	

<b>SECONDO PIATTO</b>	MERLUZZO CON SALSA ALLA PIZZAIOLA			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	X mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	

<b>PIATTO UNICO</b>				
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	

<b>CONTORNO CRUDO</b>	FINOCCHIO JULIENNE			
cottura	_ crudo	_ 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	X adeguato	_ invitante	

<b>CONTORNO COTTO</b>				
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	

<b>FRUTTA / DESSERT</b>	CROSTATA ALL'ALBICOCCA			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X ben cotto	_ scotto

Comitato dei Genitori dell'istituto Comprensivo di Marostica

sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input checked="" type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
consistenza	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> molle	<input type="checkbox"/> dura	<input checked="" type="checkbox"/> giusta
odore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> invitante	
aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> adeguato	<input checked="" type="checkbox"/> invitante	

<b>PANE</b>				
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 type="checkbox"/> accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> buono
consistenza	<input checked="" type="checkbox"/> morbido	<input type="checkbox"/> croccante	<input type="checkbox"/> gommoso	<input type="checkbox"/> duro

<b>ACQUA</b>	indicare eventuali anomalie al gusto e alla vista (limpida, inodore, incolore)
	LIMPIDA, INODORE E INCOLORE

<b>CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI</b>	campo obbligatorio
Il riso è risultato poco condito in quanto la crema di zucca non era abbastanza. Il sapore non era male, ma il colore arancione era molto sbiadito ed il gusto della zucca si sentiva proprio poco. Sono stati comunque richiesti diversi bis.	
Il pesce era buono, ma con poco sugo quindi risultava piuttosto asciutto. È risultato comunque apprezzato dai bambini.	
La verdura è stata apprezzata nella norma.	
La crostata è arrivata ancora da tagliare e direttamente dentro le teglie in cui era stata cucinata (senza carta da forno). Questo ha fatto sì che le addette alla distribuzione dovessero anche tagliare la crostata in fretta e come meglio potevano (senza la carta da forno il dolce rimaneva attaccato alla teglia). All'assaggio il dolce è comunque risultato buono, anche i bambini l'hanno gradito tanto che non ci sono stati avanzi.	
Nota positiva: l'aggiunta di una postazione (bancone completo) rispetto all'anno scorso.	
Nota negativa: le addette alla distribuzione hanno fatto notare che tutto il cibo avanzato (anche il pane) deve essere buttato nell'umido, probabilmente perché non ancora attive le convenzioni con Casa Colori e/o altre associazioni. Sarebbe da velocizzare la parte burocratica perché lo spreco è veramente tanto.	

<b>QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO, CIBO AVANZATO</b>	
AVANZATI: 1/2 TEGLIA DI RISO, 1/2 TEGLIA DI MERLUZZO E 1 TEGLIA SCARSA DI FINOCCHI	
RIFIUTI: 1 BIDONCINO ABBONDANTE	

<b>FIRMA DEL COMPILATORE</b>	SILVIA POZZA
------------------------------	--------------