

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA SECONDARIA CROSARA	DATA 19/11/2019
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	PIVA RENATO

PASTI	
numero pasti alunni	39 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	PASTA CON PESTO ALLA SICILIANA
secondo	UOVA STRAPAZZATE
piatto unico	
contorno crudo	INSALATA
contorno cotto	
merenda mattino	
dessert	YOGURT
il menù è rispettato?	NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	
ERA PREVISTA MOZZARELLA E INOLTRE NON E' PERVENUTO IL FROMAGGIO GRATUGGIATO	

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	70,4	secondo	69,2
piatto unico		contorno crudo	10
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 CON PERSTO ALLA SICILIANA			
cottura			ben cotto	
sapore		mediocre		
consistenza				giusta
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato		

SECONDO PIATTO	UOVA STRAPAZZATE			
cottura			ben cotto	
sapore	sgradevole			
consistenza		molle		
odore	sgradevole			
aspetto visivo		adeguato		

PIATTO UNICO				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

CONTORNO CRUDO	INSALATA			
cottura				
sapore			buono	
consistenza				giusta
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato		

CONTORNO COTTO				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

FRUTTA / DESSERT	YOGURT			
cottura				
sapore			buono	
consistenza				giusta
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato	i	

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
Aggiungere sapore alle pietanze	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	

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