

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

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

<b>PASTI</b>	
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

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

<b>AMBIENTE</b>	
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

<b>MENÙ</b>	
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	

<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 mescita e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
primo	70,4	secondo	69,2
piatto unico		contorno crudo	10
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			

<b>GRADIMENTO APPETIBILITÀ</b>			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		

<b>GIUDIZIO DI ASSAGGIO</b>				
<b>PRIMO PIATTO</b>	<b>PASTA CON PERSTO ALLA SICILIANA</b>			
cottura			ben cotto	
sapore		mediocre		
consistenza				giusta
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato		

<b>SECONDO PIATTO</b>	<b>UOVA STRAPAZZATE</b>			
cottura			ben cotto	
sapore	sgradevole			
consistenza		molle		
odore	sgradevole			
aspetto visivo		adeguato		

<b>PIATTO UNICO</b>				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

<b>CONTORNO CRUDO</b>	<b>INSALATA</b>			
cottura				
sapore			buono	
consistenza				giusta
odore		adeguato		
aspetto visivo		adeguato		

<b>CONTORNO COTTO</b>				
cottura				
sapore				
consistenza				
odore				
aspetto visivo				

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

<b>PANE</b>				
cottura		ben cotto		
sapore		mediocre		
consistenza			gommoso	

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

<b>CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI</b>	campo obbligatorio
Aggiungere sapore alle pietanze	

<b>QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO</b>	
<b>QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO</b>	

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