

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA	secondaria Crosara	DATA	28/11/19

NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	Bonotto Gessica
---------------------------------------	-----------------

PASTI	
numero pasti alunni	43 + 3 insegnanti
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	12:05
orario di inizio distribuzione dei pasti	13:03
orario di fine distribuzione dei pasti	13:30

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	Cantele Sonia
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

AMBIENTE	
lo spazio per la distribuzione è ben organizzato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
lo spazio dove sono consumati i pasti è adeguato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
le stoviglie sono sufficienti e pulite?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
l'ambiente è rumoroso?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

MENÙ	
primo	pasta pomodoro e olive
secondo	platessa con pomodoro e basilico
piatto unico	
contorno crudo	capuccio e carote julienne
contorno cotto	
merenda mattino	
dessert	yogurt al gusto banana
il menù è rispettato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> 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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi			
primo	68,4	secondo	68,2
piatto unico		contorno crudo	9,93
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 POMODORO E OLIVE			
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	PLATESSA POMODORO E BASILICO			
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				
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	CAPUCCIO 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				
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	YOGURT GUSTO BANANA			
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
OSSERVAZIONI: IL CONDIMENTO DELLA PASTA E IL SUGO AL POMODORO DELLA PLATESSA(A PARERE MIO) ERANO TROPPO UNTI, CIOE' AVEVANO TROPPO OLIO.	
I RAGAZZI SI INFLUENZANO TRA LORO PERCIO' ANCHE SE IL CIBO E' BUONO NON LO ASSAPORANO GRADEVOLMENTA.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	PARECCHIA VERDURA CRUDA
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	POCO

FIRMA DEL COMPILATORE	BONOTTO GESSICA
------------------------------	------------------------