

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

<b>SCUOLA</b> <b>PRIMARIA MARSAN</b>	<b>DATA</b> <b>20/11/19</b>
<b>NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA</b>	<b>MICHELON LORENA</b>

<b>PASTI</b>	
numero pasti alunni	<b>90 BAMBINI + 8 DIETE + 6 INSEGNANTI</b>
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	<b>11.15</b>
orario di inizio distribuzione dei pasti	<b>12.00</b>
orario di fine distribuzione dei pasti	<b>12.30</b>

<b>SERVIZIO</b>	
nomi degli addetti alla distribuzione	<b>MANUELA FACCHIN – ELENA VANZETTO</b>
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	<b>SI</b> NO

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

<b>MENÙ</b>	
primo	
secondo	
piatto unico	<b>LASAGNE AL FORNO</b>
contorno crudo	<b>CAROTE JULIENNE</b>
contorno cotto	<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>
merenda mattino	<b>YOGURT</b>
dessert	<b>PERA</b>
il menù è rispettato?	<b>SI</b> 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 mescita e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
primo		secondo	
piatto unico	<b>67,6°</b>	contorno crudo	<b>10°</b>
contorno cotto	<b>68,7°</b>		

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

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

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO				
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				
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	LASAGNE AL FORNO			
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	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	FAGIOLINI ALL'OLIO			
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				
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 E INODORE

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
LE LASAGNE AL FORNO ERANO BUONE, BEN FARCITE E SIA BESCIAMELLA CHE RAGU' ERANO BEN AMALGAMATI. C'ERANO GIUSTO 96 PORZIONI + 5 PEZZI PER I BIS, CHE OVVIAMENTE NON HANNO ACCONTENTATO TUTTE LE RICHIESTE DI BIS. NON E' STATO INVIATO IL FORMAGGIO GRATTUGIATO E QUASI TUTTI I BIMBI LO HANNO RICHIESTO.	
LE CAROTE JULIENNE ERANO BUONE E BEN CONDITE, COSI' COME I FAGIOLINI ALL'OLIO, CHE RIMANGONO COMUNQUE DEI PIATTI OSTICI PER I BAMBINI.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	CAROTE JULIENNE E FAGIOLINI
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	½ TEGLIA CAROTE E ½ TEGLIA FAGIOLINI

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Michelon Lorena</i>
-----------------------	------------------------