

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA D'INFANZIA PONTE CAMPANA	DATA 22/11/19
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	Tosin Elisa

PASTI	
numero pasti alunni	67
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	1115
orario di inizio distribuzione dei pasti	1200
orario di fine distribuzione dei pasti	1240

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

to

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 type="checkbox"/> SI nella norma <input type="checkbox"/> NO

MENÙ	
primo	
secondo	
piatto unico	Polpettone al forno
contorno crudo	Capuccio
contorno cotto	Patate al vapore
merenda mattino	
dessert	Frutta fresca
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 mescita e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
primo		Secondo	
piatto unico	63,6	contorno crudo	12,7
contorno cotto	55,7		

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

GRADIMENTO APPETIBILITÀ			riportare quanto i bambini gradiscono la pietanza			
percentuale	0%	20%	40%	60%	90%	100%
primo						
secondo						
piatto unico					x	
contorno crudo				x		
contorno cotto				x		
frutta/dessert						x
Pane						x

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	x 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	X 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	

CONTORNO CRUDO				
cottura	X crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	X buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	

CONTORNO COTTO				
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X 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	

FRUTTA / DESSERT				
cottura	X crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	_ buono	X ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	_ adeguato	X invitante	

PANE				
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

ACQUA	indicare eventuali anomalie al gusto e alla vista (limpida, inodore, incolore)

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Polpettone al forno (vitello -tacchino- maiale) buono ,forse in proporzione c'era più maiale si sentiva anche l'odore..! Comunque ai bambini è piaciuto molto e ne hanno mangiato anche per tre volte..!	
Patate al vapore buone .. pochi i bis !	
Capuccio buono ..nemmeno un bis..	
Il pane è molto buono, arriva direttamente dal panificio a scuola.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO, CIBO AVANZATO	
Polpettone ¼ di teglia- capuccio ½ teglia – patate 1 teglia	

FIRMA DEL COMPILATORE	TOSIN ELISA
------------------------------	-------------