

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

<b>SCUOLA</b> PRIMARIA CAPOLUOGO (MAROSTICA)	<b>DATA</b> 20 NOVEMBRE 2019
<b>NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA</b>	GIULIA NEGRO

<b>PASTI</b>	
numero pasti alunni	171 BAMBINI + 9 INSEGNANTI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	H 11.33
orario di inizio distribuzione dei pasti	H 12.05
orario di fine distribuzione dei pasti	H 12.40

<b>SERVIZIO</b>	
nomi degli addetti alla distribuzione	ANTONELLA LOVO,GIORGIA STEFANETTO, GIULIANA MANZARDO
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

<b>AMBIENTE</b>	
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"/> X(nella norma) SI <input type="checkbox"/> NO

<b>MENÙ</b> -	
primo	
secondo	
piatto unico	LASAGNE AL FORNO
contorno crudo	CAROTE JULIENNE
contorno cotto	FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE
merenda mattino	/
dessert	FRUTTA FRESCA (MELE)
il menù è rispettato?	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> 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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
Primo	/	Secondo	/
piatto unico	69,6°	contorno crudo	13,6°
contorno cotto	65,3°		

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

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					X	

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO				
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	leggermente_ 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	_ X 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 CRUDO	CAROTE JULIENNE			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ 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 COTTO	FAGIOLINI ALL'OLIO E LIMONE			
cottura	_ crudo	_ poco cotto	_ ben cotto	_ X scotto
sapore	_ sgradevole	_ X mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ X molle	_ dura	_ giusta
odore	_ sgradevole	_ X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ X sgradevole	_ adeguato	_ invitante	

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

aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> adeguato	<input checked="" type="checkbox"/> non invitante	
----------------	-------------------------------------	-----------------------------------	---	--

<b>PANE</b>				
cottura	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> bruciato	
sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/> mediocre	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> buono
consistenza	<input checked="" type="checkbox"/> morbido	<input type="checkbox"/> croccante	<input type="checkbox"/> gommoso	<input checked="" type="checkbox"/> duro

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

<b>CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI</b>	campo obbligatorio
<p>LE LASAGNE AL FORNO ERANO BUONE MA PURTROPPO SONO ARRIVATE "GIUSTE GIUSTE", SENZA TENER CONTO DI POSSIBILI BIS DEI BAMBINI. NON MI ERA MAI CAPITATO DI VEDERE LE ADDETTE ALLA MENSA COSI' AFFANNATE NEL FARE I CALCOLI ESATTI AFFINCHÉ TUTTI POTESSERO AVERNE ALMENO UNA PORZIONE. ASSOLUTAMENTE ASSURDO, SOPRATTUTTO SE SI PENSA CHE ERA UN PIATTO UNICO, PER CUI NON C'ERA UN SECONDO SU CUI "RIFARSI".</p> <p>COME SE NON BASTASSE NON E' ARRIVATO IL FORMAGGIO GRANA PER CUI ANCHE QUI GRANDE DELUSIONE DEI BAMBINI...</p> <p>L'IDEA DI FARE MANGIARE PRIMA LE VERDURE E POI LE LASAGNE MI E' SEMBRATA CORRETTA PERO' NON BISOGNA ESAGERARE CON LE PORZIONI ALTRIMENTI VANNO BUTTATE LE DUE VERDURE PROPOSTE OLTRE TUTTO NON SONO STATE IMPECCABILI...CAROTE UN PELO TROPPO FREDE E FAGIOLINI TIEPIDI, TROPPO COTTI E CON UN SAPORE A ME POCO GRADITO. COME SE NON BASTASSE PER LA PRIMA VOLTA HO TROVATO IL PANE TROPPO DURO, SEMBRAVA VECCHIO.</p> <p>LE MELE NON LE HO ASSAGGIATE, CON IL CAOS SCATENATO DALLA SCARSITA' DELLE LASAGNE, L'ASSAGGIO E' INIZIATO TARDI E NON ABBIAMO AVUTO IL TEMPO DI FARLO. COMUNQUE SEMPRE VERDI... INSOMMA COSI' MALE NON ERA MAI ANDATA...SPERIAMO SIA STATA UN'ECCEZIONE..ANCHE PERCHE' SIAMO SOLO ALL'INIZIO...</p> <p>SEGNALO CHE LE ADDETTE ALLA MENSA MI HANNO RIFERITO CHE E' STATO LORO DETTO DI NON MISURARE PIU'LA TEMPERATURA DEI CIBI CRUDI. ALLA FINE COMUNQUE ME L'HANNO DATA MA QUESTO E' QUANTO RIPORTATO.</p>	

<b>QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO, CIBO AVANZATO</b>	
<p>CIBO AVANZATO NELLE DUE POSTAZIONI: POCO MENO DI UNA TEGLIA DI CAROTE; 1 TEGLIA DI FAGIOLINI NESSUNA TEGLIA DI LASAGNE SCARTO: 1 BIDONE UMIDO</p>	

<b>FIRMA DEL COMPILATORE</b>	GIULIA NEGRO
------------------------------	--------------