

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA PRIMARIA MARSAN	DATA 03/02/2020
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	FEDERICA SANDRI

PASTI	
numero pasti alunni	80 + 6 DIETE + 6 INSEGNANTI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11,20
orario di inizio distribuzione dei pasti	12,00
orario di fine distribuzione dei pasti	12,35

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	FACCHIN MANUELA / VANZETTO ELENA
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	X SI _ NO

AMBIENTE	
lo spazio per la distribuzione è ben organizzato?	X SI _ NO
lo spazio dove sono consumati i pasti è adeguato?	X SI _ NO
le stoviglie sono sufficienti e pulite?	X SI _ NO
l'ambiente è rumoroso?	NELLA NORMA _ NO

MENÙ	
primo	PASSATO DI VERDURE CON PASTINA
secondo	PROSCIUTTO COTTO
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	CAVOLFIORE
merenda mattino	BUDINO AL CIOCCOLATO
dessert	ARANCIA
il menù è rispettato?	X SI (*) _ 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	72,10° (PASTINA 69,30)	secondo	
piatto unico		contorno crudo	7,80°
contorno cotto	69,50°		

GRAMMATURE	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
primo	ABBONDANTE	secondo	AL LIMITE DELLA SUFFICIENZA
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	SUFFICIENTE		

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

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO				
cottura	_ crudo	_ poco cotto	X ben cotto	_ scotto
sapore	_ sgradevole	_ mediocre	X buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	_ molle	_ dura	X giusta(PASTINA)
odore	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	

SECONDO PIATTO				
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	

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				
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	X UN PO' SCOTTO
sapore	_ sgradevole	X mediocre	_ buono	_ ottimo
consistenza	_ sgradevole	X molle	_ dura	X giusta
odore	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	
aspetto visivo	_ sgradevole	X adeguato	_ invitante	

FRUTTA / DESSERT				
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	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> 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"/> mediocri	<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)			
	LIMPIDA, INODORE			

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
<p>La scelta del binomio PASSATOD I VERDURE e CAVOLFIORE di secondo non è stata azzeccata: vi è stato molto scarto, i bambini non hanno apprezzato il primo molto probabilmente perché non abituati a mangiarlo. Il cavolfiore ha un sapore particolare che a molti bambini non piace. Alla fine tanti bambini hanno mangiato panino al prosciutto.</p>	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO, CIBO AVANZATO	
<p>CIBO AVANZATO PASSATO DI VERDURE: 75% PROSCIUTTO: NULLA VERDURA: 50% RIFIUTO DI CIBO: MOLTO PRIMO, ABBASTANZA CAVOLFIORE</p>	

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Federica Sandri</i>
------------------------------	------------------------