

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA PRIMARIA MARSAN	DATA 12/11/19
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	MICHELON LORENA

PASTI	
numero pasti alunni	102 + 5 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	12.40

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

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

MENÙ	
primo	
secondo	
piatto unico	PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO
contorno crudo	CAROTE JULIENNE ED INSALATA VERDE
contorno cotto	BIETA AL TEGAME
merenda mattino	PERA
dessert	YOGURT
il menù è rispettato?	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		secondo	
piatto unico	64,5°	contorno crudo	11,5°
contorno cotto	73,6°		

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%	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	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	PIZZA MARGHERITA CON PROSCIUTTO			
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 ED INSALATA VERDE			
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	BIETA AL TEGAME			
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
LA BIETA AL TEGAME ERA BUONISSIMA, BEN COTTA E SAPORITA.	
LE CAROTE JULIENNE E L'INSALATA VERDE ERANO BUONE MA NON VENGONO APPREZZATE DALLA MAGGIOR PARTE DEI BAMBINI.	
LA PIZZA ERA MOLTO BUONA, SOFFICE, BEN GUARNITA E BEN COTTA. CI SONO STATI NUMEROSI BIS.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	PER LA MAGGIOR PARTE CAROTE JULIENNE ED INSALATA
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	1 TEGLIA DI BIETA – 1 TEGLIA E ½ DI CAROTE ED INSALATA – 2 TEGLIE DI PIZZA

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