

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA INFANZIA PONTE CAMPANA	DATA 4/12/19
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	D'ORRICO IRENE

PASTI	
numero pasti alunni	64
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11.10
orario di inizio distribuzione dei pasti	12.00
orario di fine distribuzione dei pasti	12.45

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	IRIS GUZMAN
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	CREMA DI PATATE
secondo	MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA
piatto unico	
contorno crudo	INSALATA VERDE
contorno cotto	
merenda mattino	
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	72,6°	secondo	75,8°
piatto unico		contorno crudo	10
contorno cotto			

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

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
CREMA DI PATATE BUONISSIMA. I BAMBINI AVEVANO POI UN PEZZO DI MERLUZZO A TESTA . L'INSALATA NON L'HA MANGIATA NESSUNO	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	INSALATA E MERLUZZO
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	½ TEGLIA MERLUZZO, QUASI TUTTA LA TEGLIA DI INSALATA

FIRMA DEL COMPILATORE	
------------------------------	--