

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA Marsan	DATA 16.10.2020
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	Baschirotto Luca

PASTI	
numero pasti alunni	98 alunni + 5 insegnanti = 103
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11:30
orario di inizio distribuzione dei pasti	12:05
orario di fine distribuzione dei pasti	12:40

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	Facchin Manuela / Vanzetto Elena
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 con Tonno
contorno crudo	Carote e radicchio
contorno cotto	Broccoli all'olio
merenda mattino	Mattino budino alla Vaniglia / Pomeriggio frutta fresca
dessert	
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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi		
primo		secondo	
piatto unico	71	contorno crudo	10
contorno cotto	72.2		

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

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 al Tonno			
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 e radicchio			
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	Broccoli all'olio			
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	Mela 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	

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 / INODORE			

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
<p>La verdura cruda è stata gradita dalla maggior parte dei ragazzi , il broccolo pur fatto assaggiare a tutti non riscontra un gran consenso , era leggermente troppo cotto , la pizza è sempre molto gradita , richiesti anche molti bis.</p>	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	NELLA NORMA
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	
<p>3 porzioni di pizza / una teglia di broccoli / mezza teglia di verdura cruda / pane praticamente neanche toccato</p>	

FIRMA DEL COMPILATORE	Baschirotto Luca
------------------------------	-------------------------