

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA	VALLE SAN FLORIANO	DATA	10/02/20
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	AVE ELISA		

PASTI	
numero pasti alunni	53+4 INSEGNANTI
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11.25
orario di inizio distribuzione dei pasti	12.10
orario di fine distribuzione dei pasti	13.10

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	LORENA MICHELON
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	RISO ALLA PIZZAIOLA
secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	BIETA AL TEGAME
merenda mattino	
dessert	YOGURT ALLA FRUTTA
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	74.1	secondo	65.4
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	75.2	Sugo	65.6

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

contorno cotto	S		
----------------	---	--	--

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	RISO ALLA PIZZAIOLA			
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	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO			
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	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	YOGURT ALLA FRUTTA			
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			

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	10% BIETA AL TEGAME
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	½ TEGLIA DI RISO ¼ TEGLIA DI BIETA 40 BASTONCINI

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Elisa Ave</i>
------------------------------	------------------