

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

<b>SCUOLA</b> medie Crosara	<b>DATA</b> 26/11/19
<b>NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA</b>	

<b>PASTI</b>	
numero pasti alunni	42
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	12,05
orario di inizio distribuzione dei pasti	13,05
orario di fine distribuzione dei pasti	13,25

<b>SERVIZIO</b>	
nomi degli addetti alla distribuzione	Sonia Cantele
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	<b>SI</b> NO

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

<b>MENÙ</b>	
primo	Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia
secondo	Fagioli al pomodoro
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	Bieta spadellata
merenda mattino	
dessert	Budino alla vaniglia
il menù è rispettato?	<b>SI</b> NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	

<b>TEMPERATURE</b>	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	69,5°	secondo	74,5°
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	75,9°		

<b>GRAMMATURE</b>	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
primo	sufficiente	secondo	sufficiente
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	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)
	Limpida e inodore

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Al posto dei fagioli secondo me si potevano offrire delle polpette di ceci o hamburger vegetali	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	
½ secchio di fagioli; ¼ secchio di bieta	
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	
3 porzioni ravioli, 2 bieta e 4 fagioli	

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Marta Pozza</i>
-----------------------	--------------------