

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA PONTE CAMPANA	DATA 16/11/2022
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	CECCATO FRANCESCA

PASTI	
numero pasti alunni	58
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	
orario di inizio distribuzione dei pasti	
orario di fine distribuzione dei pasti	

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	IRIS
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	SI X NO

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

MENÙ	
primo	PASTA ALL'OLIO
secondo	BASTONCINI DI MERLUZZO
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	CAROTE BRASATE
merenda mattino	
dessert	YOGURT
il menù è rispettato?	SI X 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 C°	secondo	60 C°
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	60 C°		

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

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

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO				
cottura	crudo	poco cotto	ben cotto X	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	buono X	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta x
odore	sgradevole	adeguato X	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato X	invitante	

SECONDO PIATTO				
cottura	crudo	poco cotto X	ben cotto	scotto
sapore	sgradevole	mediocre X	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle X	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato X	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato X	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 X	scotto
sapore	sgradevole	Mediocre	Buono X	ottimo
consistenza	sgradevole	Molle	dura	giusta X
odore	sgradevole	Adeguato X	invitante	
aspetto visivo	Sgradevole	adeguato	invitante X	

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 X	

PANE				
cottura	poco cotto	ben cotto X	bruciato	
sapore	sgradevole	mediocre	accettabile	Buono X
consistenza	Morbido X	croccante	gommoso	duro

ACQUA	indicare eventuali anomalie al gusto e alla vista (limpida, inodore, incolore)

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
<p>Piatto nel complesso buono e ben cotto, pasta richiesta anche più di due volte, unico neo, la consistenza dei bastoncini è fin troppo molle, al limite della cottura, si capisce la necessità di evitare di infastidire la bocca dei bambini, ma forse un minuto in più di cottura potrebbe dare quel pizzico di gusto in più che porterebbe al completamento del pasto.</p>	
<p>Si segnala la presenza di cimici nel luogo di consumazione pasto, ho avvertito anche l'operatrice, sarebbe consigliato l'uso di zanzariere. Maestre professionali nel controllare il cibo prima di distribuirlo.</p>	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	

FIRMA DEL COMPILATORE	Ceccato Francesca
-----------------------	-------------------