

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA Vallonara	DATA 13/12/2022
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	Marco Scopel

PASTI	
numero pasti alunni	24+2
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11:20
orario di inizio distribuzione dei pasti	12:35
orario di fine distribuzione dei pasti	13:00

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	Lorena Michelin
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)	SI

AMBIENTE	
lo spazio per la distribuzione è ben organizzato?	SI
lo spazio dove sono consumati i pasti è adeguato?	SI
le stoviglie sono sufficienti e pulite?	SI
l'ambiente è rumoroso?	Normale

MENÙ	
primo	Pasta Bio e Fagioli Bio
secondo	Bocconcini di mozzarella bio
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	Bieta bio
merenda mattino	
dessert	Arancia
il menù è rispettato?	SI
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	90° (pastine 72°)	secondo	7°
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	74°		

GRAMMATURE	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	X
secondo					x	X
piatto unico						
contorno crudo						
contorno cotto				x	X	
frutta/dessert						
Pane					x	

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO	Pasta e fagioli bio			
cottura	crudo	poco cotto	ben cotto x	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	buono	Ottimo x
consistenza	sgradevole	molle	dura	Giusta x
odore	sgradevole	Adeguito x	Invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	Invitante x	

SECONDO PIATTO				
cottura	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	Buono x	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	Dura	Giusta x
odore	sgradevole	Adeguito x	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	Adeguito 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	Ottimo x
consistenza	sgradevole	molle	dura	Giusta x
odore	sgradevole	Adeguito x	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	Adeguito x	invitante	


FRUTTA				
cottura	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	Buono x	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	Giusta x
odore	sgradevole	Adeguito x	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	Adeguito x	invitante	

PANE				
cottura	poco cotto	ben cotto x	bruciato	
sapore	sgradevole	mediocre	accettabile	Buono x
consistenza	morbido	croccante	Gommoso x	duro

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
Preferibile come secondo al posto delle mozzarelline un piatto caldo vista la stagione	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	Qualche porzione di bieta e di mozzarelline

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