

**RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA**

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

<b>SCUOLA MATERNA "PONTE CAMPANA"</b>	<b>DATA 27/10/2023</b>
<b>NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA</b>	<b>ILENIA PERNECHELE</b>

6

<b>PASTI</b>	
numero pasti alunni	<b>47 + 5 INSEGNANTI</b>
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	<b>11:25</b>
orario di inizio distribuzione dei pasti	<b>11:45</b>
orario di fine distribuzione dei pasti	<b>12:26</b>

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

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

<b>MENÙ</b>		
Primo	CREMA DI CAROTE E CECI BIO CON CROSTINI BIO	
Secondo	MOZZARELLA BIO	
Piatto Unico		
Contorno Crudo		
Contorno Cotto	PATATE BIO AL VAPORE	
Merenda Mattino		
Dessert	FRUTTA FRESCA BO DI STAGIONE	
Il menù è rispettato?	SI X	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	77.2°C	Secondo	
Piatto Unico		Contorno Crudo	
Contorno Cotto	82.2°C		

<b>GRAMMATURE</b>	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
Primo	SUFFICIENTE X	Secondo	SUFFICIENTE X
Piatto Unico	SUFFICIENTE	Contorno Crudo	SUFFICIENTE
Contorno Cotto	SUFFICIENTE X		

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						
Pane						

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
<b>PRIMO PIATTO</b>				
Cottura	Crudo	Poco Cotto	Ben Cotto X	Scotto
Sapore	Sgradevole	Mediocre	Buono X	Ottimo
consistenza	Sgradevole	Molle	Dura	Giusta X
Odore	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	
aspetto visivo	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	

<b>SECONDO PIATTO</b>				
Cottura	Crudo X	Poco Cotto	Ben cotto	Scotto
Sapore	Sgradevole	Mediocre	Buono X	Ottimo
Consistenza	Sgradevole	Molle	Dura/Secca	Giusta X
Odore	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	
Aspetto visivo	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	

<b>PIATTO UNICO</b>				
Cottura	Crudo	Poco Cotto	Ben Cotto	Scotto
Sapore	Sgradevole	Mediocre	Buono	Ottimo
Consistenza	Sgradevole	Molle	Dura	Giusta
Odore	Sgradevole	Adeguate	Invitante	
aspetto visivo	Sgradevole	Adeguate	Invitante	

<b>CONTORNO CRUDO</b>				
Cottura	Crudo	Poco Cotto	Ben Cotto	Scotto
Sapore	Sgradevole	Mediocre	Buono	Ottimo
Consistenza	Sgradevole	Molle	Dura	Giusta
Odore	Sgradevole	Adeguate	Invitante	
Aspetto visivo	Sgradevole	Adeguate	Invitante	

<b>CONTORNO COTTO</b>				
Cottura	Crudo	Poco Cotto	Ben Cotto	Scotto X
Sapore	Sgradevole	Mediocre X	Buono	Ottimo
Consistenza	Sgradevole	Molle X	Dura	Giusta
Odore	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	
Aspetto visivo	Sgradevole	Adeguate X	Invitante	

<b>FRUTTA / DESSERT</b>	<b>FRUTTA FRESCA</b>			
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	

<b>PANE</b>				
Cottura	poco cotto	ben cotto X	Bruciato	
Sapore	Sgradevole	Mediocre	Accettabile	buono X
consistenza	morbido X	Croccante	Gommoso	duro

<b>ACQUA</b>	indicare eventuali anomalie al gusto e alla vista (limpida, inodore, incolore)
	<b>LIMPIDA</b>

<b>CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI</b>	campo obbligatorio
LE PATATE ERANO TROPPO COTTE. ANCHE SE CONDITE CON OLIO E SALE MANCAVANO DI SAPORE.	

<b>QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO</b>	
CREMA 0% MOZZARELLA 0% PATATE 5%	
<b>QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO</b>	
CREMA 0% MOZZARELLA 0% PATATE 60%	

<b>FIRMA DEL COMPILATORE</b>	<i>Pernechele Flavia</i>
------------------------------	--------------------------