

RELAZIONE SOPRALLUOGO MENSA

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

SCUOLA ELEMENTARE di MARSAN	DATA 08/11/2023
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	MASON VALERIA

PASTI	
numero pasti alunni	95+6
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	11.00
orario di inizio distribuzione dei pasti	12.00 (inizio primo turno)
orario di fine distribuzione dei pasti	13.05 (fine secondo turno)

SERVIZIO	
nomi degli addetti alla distribuzione	Elena e Fabio
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 nella norma NO

MENÙ	
primo	CREMA AUTUNNALE CON PASTINA
secondo	SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO
piatto unico	
contorno crudo	
contorno cotto	PATATE AL FORNO
merenda mattino	
dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
il menù è rispettato?	SI NO
se NO specificare le motivazioni della ditta	
In realtà il menù fornito alla scuola è rispettato, ma non corrisponde con quello che si trova ad esempio nella app, perciò se un genitore volesse consultarlo per sapere cosa ha mangiato il figlio a scuola non troverebbe riscontro nel menù fornito.	

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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi			
primo	68.8	secondo	61.3
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	69		

GRAMMATURE	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
primo	sufficiente	secondo	Appena 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				x		
contorno cotto						
frutta/dessert				x		
Pane					x	

GIUDIZIO DI ASSAGGIO				
PRIMO PIATTO	CREMA AUTUNNALE CON PASTINA			
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	SPEZZATINO DI POLLO E TACCHINO			
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	PATATE 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	

FRUTTA / DESSERT	FRUTTA FRESCA: BANANA			
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, INODORE, INCOLORE			

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI	campo obbligatorio
La crema autunnale con pastina era molto buona, il sapore delle verdure si sente bene.	
Lo spezzatino di pollo e tacchino è stato finito tutto, la quantità era appena sufficiente, nessun bis è stato possibile perché è bastato appena per una porzione a testa. I bambini lo chiedono tutti, ma alcuni lo hanno scartato dopo un assaggio; in generale a loro piace abbastanza, ma dal mio punto di vista non è granché: il sugo era acquoso e slegato, sembrava che la carne fosse stata cotta separatamente dal sugo perché non ne ha assorbito nessuno dei sapori.	
Il contorno di patate al forno era accettabile, ma potrebbe essere fatto meglio, le patate sembrano più lesse che al forno, un pochina di crosticina in più darebbe a mio parere quel tocco che manca, basterebbe solo un po' di grill finale per migliorarle. I bambini ne hanno prese molte, ma poi tante sono state buttate.	
Come frutto oggi c'era la banana. Troppo crude direi, la buccia era completamente verde.	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	Del cibo messo nel piatto i bambini hanno buttato circa il 15% della minestra, 35% delle patate, 10% dello spezzatino.
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	0 carne, 1 teglia di patate, 1 teglia di minestra

FIRMA DEL COMPILATORE	<i>Valeria Mason</i>
------------------------------	----------------------