

FRUTTA / DESSERT	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
cottura	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
sapore	sgradevole	molle	dura	giusta
consistenza	sgradevole	adeguato	invitante	
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo				

PANE	poco cotto	<del>ben cotto</del>	bruciato	buono
cottura	sgradevole	mediocre	accettabile	duro
sapore	molle	croccante	gommoso	
consistenza				

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI campo obbligatorio

PRIMO: PASTO POUONO ALDENRE MA CON "POCO" SUGO  
 LA PORZIONE TROPPO GIUSTA.  
 SECONDO: PASIOLINI GRADEVOLI MA I BOCCONCINI  
 DI MOZZARECCA GRANO SOLO "TRE" CILIEGINE  
 DI REI INSUFFICIENTI. I PAMBURI CONTINUAVANO  
 A FARE I "BIS" NON DISPONIBILI PER TUTTI.

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO TOTALE 10%.

QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO 0%

FIRMA DEL COMPILATORE *Rossa Raffoche*

P.S: PANE AVANZATO TANTO: SI POTREBBE  
 ALTERNARE CON ALTRI TIPI. (INTEGRALE,  
 CEREALI ecc..)

GRADIMENTO APPETIBILITÀ			riportare quanto i bambini gradiscono la pietanza			
percentuale	0%	20%	40%	60%	80%	100%
primo	5%					X
secondo						
piatto unico						
contorno crudo					X	
contorno cotto						X
frutta/dessert						X
Pane			X			

### GIUDIZIO DI ASSAGGIO

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

SECONDO PIATTO				
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
cottura				
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	

PIATTO UNICO				
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
cottura				
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	

CONTORNO CRUDO				
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
cottura				
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	

CONTORNO COTTO				
	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
cottura				
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	

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

SCUOLA <b>GIULIANI PASOLI PLESSO MARSA ROSA</b>	DATA <b>24/10/23</b>
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA <b>RAFFAELLA</b>	

PASTI	<b>91 ALUNNI + 6 INSEGNANTI</b>
numero pasti alunni	<b>ORE 11,00 AM</b>
orario di arrivo pasti (per il pasto veicolato)	<b>ORE 12,00 AM</b>
orario di inizio distribuzione dei pasti	<b>ORE 12,40</b>

SERVIZIO	<b>ELENA / MANUELA</b>	
nomi degli addetti alla distribuzione	<b>SR</b>	<b>NO</b>
gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia)		

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

MENÙ	<b>RISO ALLA ZUCCA E BOCCONCINI DI MOZZARELLA CON FAGIOLINI</b>		
primo	<b>RISO CON SUCCO ALLA ZUCCA</b>		
secondo	<b>BOCCONCINI DI MOZZARELLA</b>		
piatto unico			
contorno crudo			
contorno cotto	<b>FAGIOLINI</b>		
merenda mattina	<b>YOGURT</b>		
dessert			
il menù è rispettato?		<b>SR</b>	<b>NO</b>
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 mescolta e superiori ai 15°C per i cibi freddi			
primo	<b>RISO con succo zucca 67,3</b>	secondo	<b>TEMPERATURA AMBIENTE</b>
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto	<b>FAGIOLINI 70,5</b>		

GRAMMATURE	riportare la valutazione sulla quantità delle porzioni (sufficiente / insufficiente)		
primo	<b>SUFFICIENTE</b>	secondo	<del>SUFFICIENTE</del> <b>SUFFICIENTE INSUFFICIENTE</b>
piatto unico		contorno crudo	<b>SUFFICIENTE</b>
contorno cotto	<b>SUFFICIENTE</b>		