

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 25/10/2023
NOMINATIVO DEL REFERENTE MENSA	MASON VALERIA

PASTI	
numero pasti alunni	91+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	Manuela ed Elena
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	PASTA BIO AL POMODORO BIO
secondo	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO BIO
piatto unico	
contorno crudo	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO
contorno cotto	
merenda mattino	
dessert	FRUTTA FRESCA BIO DI STAGIONE
il menù è rispettato?	SI 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	70.5 pasta/ 66.9 sugo	secondo	69.1
piatto unico		contorno crudo	
contorno cotto			

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

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	PASTA BIO AL POMODORO BIO			
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	HAMBURGER DI MANZO AL FORNO BIO			
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	FINOCCHI BIO E INSALATA VERDE BIO			
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	scotto
sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
odore	sgradevole	adeguato	invitante	
aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	

FRUTTA / DESSERT	FRUTTA FRESCA: MELA			
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
<p>La pasta bio al pomodoro era buona, e la quantità di sugo adeguata. I bambini la apprezzano abbastanza, va molto a gusti, alcuni la amano, altri non la assaggiano nemmeno.</p>	
<p>L'hamburger di manzo era abbastanza buono. I bambini però lo gradiscono moltissimo e in entrambi i turni ci sono sempre molti bambini che vorrebbero il bis. Purtroppo sono messi a disposizione solo 10 hamburger in più su 90 bambini che mangiano, perciò le cuoche si vedono costrette a rifiutare i bis al primo turno per non fare differenze. Capisco la questione delle grammature, ma non credo che un mezzo hamburger in più per i bambini che hanno ancora fame possa essere così problematico; penso che si potrebbe calcolare almeno mezza porzione di bis per una media di 30-40 bambini che lo richiedono, quindi 15-20 hamburger in più.</p>	
<p>Il contorno di finocchi e insalata verde era abbastanza buono, ad essere precisi però il finocchio era quasi inesistente e l'insalata un po' amara. Forse aggiungendo un po' più finocchio il mix sarebbe risultato un po' più dolce e quindi più appetibile per i bambini.</p>	
<p>Come frutto oggi c'era la mela. Indubbiamente molto buona, però viene riferito che i bambini sono un po' stanchi di avere quasi sempre mela come frutto (a parte qualche rara banana o prugna), quindi tanti non la assaggiano nemmeno. Si potrebbe variare con altri frutti autunnali/invernali come pere, mandaranci, uva, giugliole; anche la purea di frutta ogni tanto potrebbe costituire un diversivo gradito.</p>	

QUANTITÀ DI RIFIUTI, SCARTO	Del cibo messo nel piatto i bambini hanno buttato circa il 5-10% della pasta, 40% dell'insalata, 2% degli hamburger.
QUANTITÀ DI CIBO AVANZATO	0 hamburger, ½ teglia di insalata, 1 teglia di pasta

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