

Bolgare, 5 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno 5.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 5 / 3 / 2012

- NOME SCUOLA: SCUOLA DI BOLGARE

- Ora Inizio intervento: 12:25 Ora Termine Intervento: 13:45

- Nome e Cognome membro commissione mensa: CHIARA GIANARINI IRENE USAI

orario arrivo pasti 12:25 orario Inizio Distribuzione: 12:35 n° commensali presenti: 205

MENÙ

MENÙ Settimana n. 19 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? sì no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: POLPETTONE DI TACCHINO

Portata servita: FRIITTATA

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: MINESTRA DI VERDURE CON PASTA

COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input type="checkbox"/>	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

2° PIATTO: FRIITTATA

COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input type="checkbox"/>	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input type="checkbox"/>	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

CONTORNO: PATATE

COTTURA	crudo	<input type="checkbox"/>	poco cotto	<input type="checkbox"/>	cotto	<input type="checkbox"/>	scotto	<input type="checkbox"/>
SAPORE	sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	mediocre	<input type="checkbox"/>	buono	<input type="checkbox"/>	ottimo	<input type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	<input checked="" type="checkbox"/>	dura	<input type="checkbox"/>	stopposa	<input type="checkbox"/>	ideale	<input type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	gradevole	<input type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	gradevole	<input type="checkbox"/>	invitante	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

FRUTTA/DOLCE: KIWI

MATURAZIONE	acerba	<input type="checkbox"/>	matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura	<input type="checkbox"/>	presenza di marciume	<input type="checkbox"/>
--------------------	--------	--------------------------	--------	-------------------------------------	---------------	--------------------------	----------------------	--------------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante	
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------	--

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO			X		
2° PIATTO					X
CONTORNO			X		
FRUTTA/DOLCE				X	
PANE			X		

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI: MINESTRA DI VIRTU'NE ECCESSIVAMENTE SALATA.
PATATE DAL SAPORE NON BUONO.

BOCCHETTONE DELL'ARIA ANCORA PIU' INCUNATO

FIRMA: Roberto Guarnieri Class R.

Bolgare, 12 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno 9.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 09 / 03 / 2012

- NOME SCUOLA: ELEMENTARE DI BOLGAZE

- Ora Inizio intervento: 12:25 Ora Termine Intervento: 13:25

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ENIO BERTI / CHIARA GIANINI

orario arrivo pasti _____ orario Inizio Distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 162

MENÙ

MENÙ Settimana n. 19 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? sì no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: _____

Portata servita: _____

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: RISO E PISELLI

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

2° PIATTO: VASSELLO GRATINATO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono		ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

CONTORNO: ERBETTE

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

FRUTTA/DOLCE: ARANCIO

MATURAZIONE	acerba	matura	troppo matura	presenza di marciume	
--------------------	--------	--------	---------------	----------------------	--

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante	
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------	--

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
2° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
CONTORNO				<input checked="" type="checkbox"/>	
FRUTTA/DOLCE				<input checked="" type="checkbox"/>	
PANE		<input checked="" type="checkbox"/>			

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente		buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			si		no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato	
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato		Molto adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

FIRMA:

S. Delab
Celia Fiorini

Bolgare, 16 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno 14.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

DATA: 14 / 03 / 2012

NOME SCUOLA: BOLGARE

Ora Inizio intervento: 12,20 Ora Termine Intervento: 13,30

Nome e Cognome membro commissione mensa: USAI IRENE BELLOTTI LILIANA

orario arrivo pasti 12,25 orario Inizio Distribuzione: 12,40 n° commensali presenti: 203

MENÙ

MENÙ Settimana n. 20 di rotazione mensile

Il menù previsto coincide con quello servito? si no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: MINESTRA DI RISO E PATATE - PICCATINE AL LIMONE - FRIWOL

Portata servita: GNOCCHI AL POMODORO - FRITTATA - INSALATA MISTA

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: GNOCCHI AL POMODORO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	

2° PIATTO: FRITTATA

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	

CONTORNO: INSALATA MISTA

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	

FRUTTA/DOLCE: MELA - FLEURBA - KIVI - MELA

MATURAZIONE	acerba	matura	troppo matura	presenza di marciume
-------------	--------	--------	---------------	----------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	<input checked="" type="checkbox"/>	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
2° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTORNO			<input checked="" type="checkbox"/>		
FRUTTA/DOLCE			<input checked="" type="checkbox"/>		
PANE			<input checked="" type="checkbox"/>		

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

UN ASSISTENTE DELLE MEDIE, HA RICHIESTO
PIÙ VOTTE DELLE TENDE SULLE FINESTRE PERCHÉ:
RAGAZZI MANGIANO SOTTO ISOLE E FA TROPPO CALDO.

FIRMA:

Belinda Lina ...

Bolgare, 20 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica dei giorni 16 e 19.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

DATA: 16 / 03 / 2012

- NOME SCUOLA: PRIMARIA BOLGARE

- Ora Inizio intervento: 12,30 Ora Termine Intervento: 13,20

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ZINETTI LAURA - BOLETTI PATRIZIA

orario arrivo pasti 12,25 orario Inizio Distribuzione: 12,35 n° commensali presenti: 171

MENÙ

MENÙ Settimana n. 20 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? si no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: _____

Portata servita: _____

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: PASTA AGLI ADOTTI

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> invitante		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> invitante		

2° PIATTO: CROCCHETTE DI PESCE

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono		ottimo <input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> invitante		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/> invitante		

CONTORNO: ZUCCHINE

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	<input checked="" type="checkbox"/> dura	stopposa		ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante		<u>INODORE</u> <input checked="" type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante		<u>NORMALE</u> <input checked="" type="checkbox"/>

FRUTTA/DOLCE: ARANCIA

MATURAZIONE	acerba	matura	<input checked="" type="checkbox"/> troppo matura	presenza di marciume
--------------------	--------	--------	---	----------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
2° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
CONTORNO				<input checked="" type="checkbox"/>	
FRUTTA/DOLCE				<input checked="" type="checkbox"/>	
PANE			<input checked="" type="checkbox"/>		

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

FIRMA:

P. P. - Zucchi Lano

MATURAZIONE	scarsa	molto matura	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	--------	--------------	-------------------------------------

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

DATA: 19 / 03 / 2012

NOME SCUOLA: ELEMENTARE BELGARE

Ora Inizio intervento: 1225 Ora Termine Intervento: _____

Nome e Cognome membro commissione mensa: ENZO BILLOTTI / PATRIZIA RUSTI

orario arrivo pasti 1215 orario Inizio Distribuzione: 1240 n° commensali presenti: 210

MENÙ

MENÙ Settimana n. 21 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? sì no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: _____

Portata servita: _____

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: PASTA AL POCCOCCO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

2° PIATTO: PERUZZO CROCCANTE

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

CONTORNO: ERBETTE

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

FRUTTA/DOLCE: KIWI / DELE

MATURAZIONE	acerba	matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura	presenza di marciume
-------------	--------	--------	-------------------------------------	---------------	----------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante		<input checked="" type="checkbox"/>
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante		<input checked="" type="checkbox"/>

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
2° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
CONTORNO			<input checked="" type="checkbox"/>		
FRUTTA/DOLCE				<input checked="" type="checkbox"/>	
PANE			<input checked="" type="checkbox"/>		

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

FIRMA:

E. Belli
Luigi Pini

scarsa	molto scarsa	molto buona	buona	molto adeguata	adeguata	inadeguata	molto inadeguata	scarsa	molto scarsa
--------	--------------	-------------	-------	----------------	----------	------------	------------------	--------	--------------

Bolgare, 22 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno 21.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

DATA: 21 / 3 / 2012

NOME SCUOLA: BOLGARE

Ora Inizio intervento: 12:30 Ora Termine Intervento: 13:35

Nome e Cognome membro commissione mensa: LAURA ZINATI CHIARA GIAVARINI

orario arrivo pasti orario Inizio Distribuzione: 12:35 n° commensali presenti: 207

MENÙ

MENÙ Settimana n. di rotazione mensile

Il menù previsto coincide con quello servito? si no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: MEATÙ BERGAMASCO

Portata servita:

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: CASONECCI DI OVO E SALVIA

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	<input checked="" type="checkbox"/>	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

2° PIATTO: SALSICIA DI TACCHINO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

CONTORNO: POLENTA

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

FRUTTA/DOLCE: MELE

MATURAZIONE	acerba	matura	<input checked="" type="checkbox"/> troppo matura	presenza di marciume
--------------------	--------	--------	---	----------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
2° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTORNO				<input checked="" type="checkbox"/>	
FRUTTA/DOLCE			<input checked="" type="checkbox"/>		
PANE		<input checked="" type="checkbox"/>			

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente		buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?				si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?				si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?				si	no	<input checked="" type="checkbox"/>
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?				si	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

FIRMA: *Clara Fraxoni - Zucchi*

MATURAZIONE	scarsa	media	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------	--------	-------	-------	-------------------------------------

Bolgare, 27 marzo 2012

Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Come previsto dal regolamento siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno 26.03.2012 in allegato.

La ringraziamo per la collaborazione e cogliamo l'occasione per porgerLe

i nostri più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Chiara Giavarini".

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 26 / 03 / 2012

- NOME SCUOLA: ESSENTIAL BOLGARE

- Ora Inizio intervento: 1220 Ora Termine Intervento: 1330

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ENIO BEVONI / CHIARA GIARDIN

orario arrivo pasti 1215 orario Inizio Distribuzione: 1240 n° commensali presenti: 202

MENÙ

MENÙ Settimana n. 22 di rotazione mensile

✓ Il menù previsto coincide con quello servito? si no

Se la risposta è "NO", indicare la portata prevista e con quale portata è stata sostituita.

Portata prevista: PASTA ALL'OLIO / FORTAGGIO

Portata servita: RISOTTO / POLLO ARROSTO

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

Indicare ogni portata e per ciascuna valutare i descrittori (ove possibile) barrando con la "X" la propria valutazione.

1° PIATTO: RISOTTO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	

2° PIATTO: POLLO ARROSTO

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo <input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	

CONTORNO: INSALATA RUSSA

COTTURA	crudo	poco cotto	cotto		scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale <input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante	

FRUTTA/DOLCE: KIWI

MATURAZIONE	acerba	matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura	presenza di marciume
--------------------	--------	--------	-------------------------------------	---------------	----------------------

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante		
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante		

PANE	raffermo	molle	fresco	<input checked="" type="checkbox"/>	croccante	
------	----------	-------	--------	-------------------------------------	-----------	--

GRADIMENTO PERCENTUALE

Barrare con la "X" la percentuale di alunni e insegnanti che hanno gradito le diverse portate.

	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
2° PIATTO					<input checked="" type="checkbox"/>
CONTORNO				<input checked="" type="checkbox"/>	
FRUTTA/DOLCE				<input checked="" type="checkbox"/>	
PANE			<input checked="" type="checkbox"/>		

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?				si	no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?				si	no
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?				si	no
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?				si	no

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
STILE EDUCATIVO DEI DOCENTI	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

La bidella di servizio è usata all'ora 13.10 non attendendo la fine dei pasti

FIRMA:

Lo Bello