

Bolgare, 8 febbraio 2012

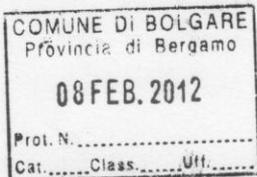
Alla Cortese attenzione

Dell'Assessore alla Pubblica Istruzione

LUPINI ALESSANDRA

Del Responsabile del settore servizi alla
Persona e alla Società

D.SSA RAVELLI MICHELA



OGGETTO: segnalazione infiltrazioni d'acqua dal soffitto e trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Siamo a segnalarLe, che durante la rilevazione in data odierna da parte di due nostri genitori della commissione mensa, si sono verificate delle infiltrazioni d'acqua gocciolanti, provenienti dal soffitto nella zona est della struttura.

Al contempo siamo a trasmetterLe la scheda di rilevazione della mensa scolastica del giorno corrente.

Confidando un precoce intervento da parte del comune, 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: 08/10/2012
 NOME SCUOLA: Di BOLGARE
 Ora Inizio intervento: 12,25 Ora Termine Intervento: 13,20
 Nome e Cognome membro commissione mensa: UAI IRENE BELOTTI LILIANA

orario arrivo pasti 12,35 orario Inizio Distribuzione: 12,60 n° commensali presenti: 180

MENÙ

MENÙ Settimana n. 15 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 AL POMODORO Pollo AL Forno Pisilli cipolle - PANE FRUTTA

Portata servita: GIUSTA - AL MENÙ PREVISTO

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: PASTA AL POMODORO

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: Pollo AL Forno

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: PISILLI E CAROTE

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: MELA

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

SAPORE	sgradevole	mediocre	<input checked="" type="checkbox"/>	buono		ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	<input checked="" type="checkbox"/>	stopposa		ideale	
ODORE	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			
ASPETTO	sgradevole	gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	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					
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: PORTA DEL BAGNO FUNZIONANTE,
AMBIENTE CALDO, FILTRAZIONI D'ACQUA DAL SOFFITTO

FIRMA: *Ubaldo Belotti*

Bolgare, 15 febbraio 2012

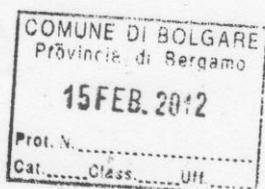
Alla Cortese attenzione

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 14.02.2012, in oltre allego anche la fotocopia in scala della lisca di pesce trovata in uno dei due assaggi dei membri incaricati nella valutazione.

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 / 2 / 2012

NOME SCUOLA: SCUOLA PRIMARIA DI BELGARE

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

Nome e Cognome membro commissione mensa: PATRIZIA POLETTI CHIARA GIAVARINI

orario arrivo pasti _____ orario Inizio Distribuzione: 12:40 n° commensali presenti: 134

MENÙ

MENÙ Settimana n. 16 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 AROMI

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

2° PIATTO: GROCCHE DI PESCE

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			

CONTORNO: ZUCCHINE

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

FRUTTA/DOLCE: MELA

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"/>	crocante

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"/>		

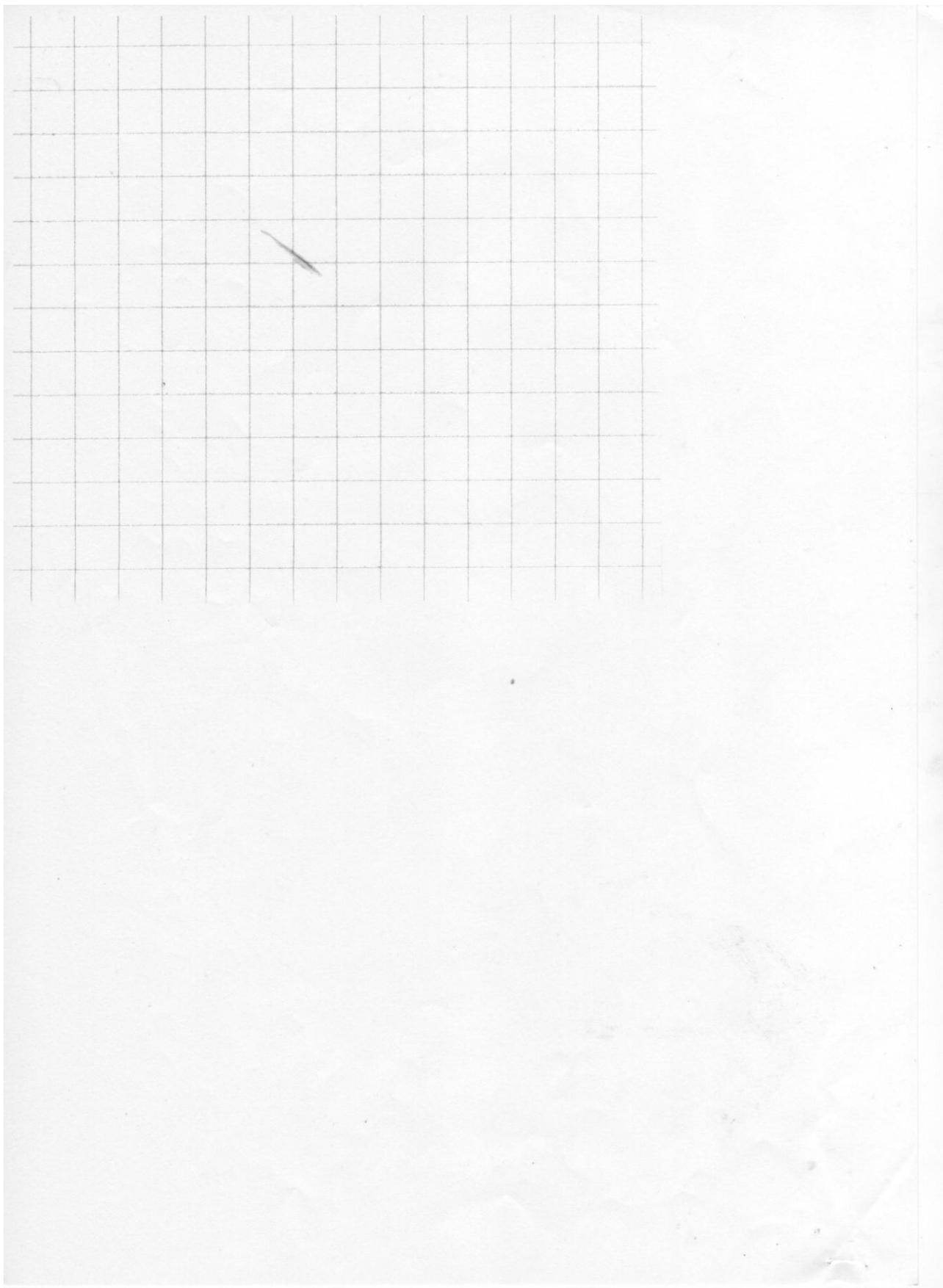
CONDIZIONI AMBIENTALI					
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente		buona
CI SONO INSETTI?			si		no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	<input checked="" type="checkbox"/>	no
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	<input checked="" type="checkbox"/>	no
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si		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 PASTA ERA UN PO' INDOPO OLEOSO
 PESCE DI TEMPERATURA TIEPIDA, ZUCCHINE DAL SAPORE ACIDULO DOVUTO
 AL CONDIMENTO (ACETO), E STATO SERVITO IL BIS DEL SECONDO
 AD ALCUNI BAMBINI.
 CORTESIA MANCANTE NEL BAGNO DELLE FEMMINE.
 → PERTANTO È STATA TROVATA UNA LISCIA DI PESCE DI DISCRETE
 DIMENSIONI IN UNO DEI PUE ASSAGGI OFFERTI. AUE INCARICATE

FIRMA: Clelio Fiorini
 Delle Pesti -

--	--	--	--	--	--



Bolgare, 29 febbraio 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: segnalazione e trasmissione scheda rilevazione mensa scolastica

Siamo a segnalarLe , che durante la rilevazione in data 28.2.2012, la sottoscritta ed un altro genitore della commissione mensa , abbiamo notato il distacco parziale di uno dei bocchettoni dell'aria condizionata, il quale resta inclinato dal soffitto per circa 20°.

Sperando che non sussista un pericolo prossimo per gli utenti confidiamo in un intervento tecnico a riguardo.

E' stata scritta l'osservazione all'insegnante del tavolo viola in quanto non ha fatto portare con sè i giubbini agli alunni e perciò non fatti indossare nell'intervallo post- pranzo, e siccome la temperatura esterna non era particolarmente calda in quel giorno, ci sembrava un rischio per la digestione dei ragazzini.

Al contempo sono a trasmetterLe le schede di rilevazione della mensa scolastica dei giorni 27 e 28 .2.2012.

La ringrazio per la collaborazione e colgo l'occasione per porgerLe

i miei più cordiali saluti.

COMMISSIONE MENSA

la segretaria Chiara Giavarini

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 27 / 02 / 2017

- NOME SCUOLA: SCUOLA ELEMENTARE BELGARE

- Ora Inizio intervento: 1225 Ora Termine Intervento: _____

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ENIO BELLONI / LAURA FINETTI

orario arrivo pasti 1210 orario Inizio Distribuzione: 1240 n° commensali presenti: 209

MENÙ

MENÙ Settimana n. 18 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: Porte albore - Tomate - Funnelata

Portata servita: Biscotto con Polvere - Corzate piselli lenet

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: Pasta

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: Biscotto

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: Piselli e carcio

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"/>	

FRUTTA/DOLCE: ARANCIO

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	<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	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

FIRMA:

[Handwritten Signature]
 Zuanne Lame

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

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

DATA: 28 / 2 / 2012

NOME SCUOLA: SCUOLA DI BOLGARE

Ora Inizio intervento: 12:30 Ora Termine Intervento: _____

Nome e Cognome membro commissione mensa: PATRIZIA POLETTI CHIARA GIAVARRINI

orario arrivo pasti _____ orario Inizio Distribuzione: 12:45 n° commensali presenti: 170

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: PASTA CON LE ZUCCHINE - PESCE A L FORNO CAROTE

Portata servita: RISO ALLA PARMIGIANA - POLLO A FORNO INSALATA
 X MENÙ QUADRIMESTRALE

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: RISOTTO BIANCO ALLA PARMIGIANA

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: POLLO AL FORNO

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: INSALATA MISTA C/CAROTE

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	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	<input checked="" type="checkbox"/>	

FRUTTA/DOLCE: MELA

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

È STATO SERVITO IL BIS DEL SECONDO.
 BOCCHERONE NON BEN FISSATO AL SOFFITTO INCLINATO DI 20° CIRCA.
 I BAMBINI DA TAVOLO VIOLA SONO STATI ACCOMPAGNATI
 E FATTI USCIRE A GIOCARE NEL CORTILE SENZA IL
 GIUBBINO, NONOSTANTE LA TEMPERATURA ESTERNA NON SIA NEPPUR COME
 PARTICOLARMENTE CALDA.

FIRMA:

Fabrizio Felici - Cleve Giovanni