

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo
 14 NOV. 2014

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 07/10, 2014

- NOME SCUOLA: _____

- Ora Inizio Intervento: 12,25 Ora Termine Intervento: 13,20

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEDDA NICOLETTA
SPAYKUYEVA ELVIRA

orario arrivo pasti 12,35 orario Inizio Distribuzione: _____ n° commensali presenti: 183

MENÙ

MENÙ Settimana n. 1 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 PESTO

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: CROCCANTE DI PESCE

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

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

FRUTTA/DOLCE: PERA

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	<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	
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	
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	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, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA:

[Handwritten Signature]
Shaykhizeva Evikee

27 OTT. 2014

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 24 / 10 / 2014
 - NOME SCUOLA: BOLGARE
 - Ora Inizio Intervento: 12/25 Ora Termine Intervento: _____
 - Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEDDA NICOLETTA
GALBO CLAUDIO

orario arrivo pasti _____ orario Inizio Distribuzione: 12/38 n° commensali presenti: 183

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: _____

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 ALL'INGLESE

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: SPEZZATO DI TACCHINO

COTTURA	erude	pece cotta	cotta	scotta
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	ideale
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	

CONTORNO: PISELLI CAROTE

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: PRUGNA

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	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	
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	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, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA: 



- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo
 11 NOV. 2014
 Prot. N. _____
 Car. _____

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 10 / 11 / 2014
 - NOME SCUOLA: BOLGARE
 - Ora Inizio Intervento: 12:30 Ora Termine Intervento: 13:30
 - Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEADA NICOLETTA
MIRONESCU ANDREEA

orario arrivo pasti _____ orario Inizio Distribuzione: _____ n° commensali presenti: 180

MENÙ

MENÙ Settimana n. 1 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 E CECI

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

(Note: In the original image, 'cotto' and 'gradevole' are marked with 'X'. 'ottimo' and 'ideale' are also marked with 'X' in the original image.)

2° PIATTO: BRESAOLA DI TANZO

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

(Note: In the original image, 'cotto', 'buono', 'ottimo', 'invitante', and 'ideale' are marked with 'X'.)

CONTORNO: FAGIOLINI

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

(Note: In the original image, 'cotto', 'buone', 'ottimo', 'invitante', and 'ideale' are marked with 'X'.)

FRUTTA/DOLCE: KIWI

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

(Note: In the original image, 'matura' is marked with 'X'.)

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

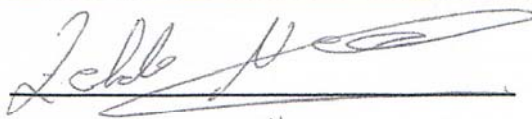
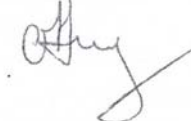
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona
CI SONO INSETTI?			si	no <input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no <input checked="" type="checkbox"/>
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si <input checked="" type="checkbox"/>	no
GLI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

CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
		<input checked="" type="checkbox"/>	
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	Molto adeguato <input checked="" type="checkbox"/>
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato	adeguato <input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato	Molto adeguato <input checked="" type="checkbox"/>
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	Molto adeguato <input checked="" type="checkbox"/>

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:

FIRMA:

COMUNE DI BOLGARE
Provincia di Bergamo
04 DIC. 2014

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 03/12/2014

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 13:15

- Ora Termine Intervento: 14:10

- Nome e Cognome membro commissione mensa: PEZZOLI RINA / EVOLA IRENE

orario inizio distribuzione: 13:40 n° commensali presenti: 77

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 01

✓ 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: SERVIZIO MENU' AUTUNNALE

Portata servita: DEL "MENU' SPECIALE"

CONTORNO: PISELLI E CAROTE SOSTITUITI DA PATATE AL FORNO

VALUTAZIONE ASSAGGIO: PER RANCANZA DI FORNITURA

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

1° PIATTO: RISOTTO ALLA ZUCCA

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: AROSIO DI VITELLO

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: PATATE 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"/>		

FRUTTA/DOLCE: CROSTATA AL CIOCCOLATO

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: _____
 rafferma molle fresco croccante

GRADIMENTO PERCENTUALE

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

	20%	40%	60%	70%	80%	100%
1° PIATTO					X	
2° PIATTO				X		
CONTORNO						X
FRUTTA/DOLCE						X
PANE					X	

CONDIZIONI AMBIENTALI

	scarsa	mediocre	sufficiente	buona
PULIZIA AMBIENTI				X
CI SONO INSETTI?			si	no X
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si	no X

CONDIZIONI RELAZIONALI

	inadeguato	adeguato	Molto adeguato
RISPETTO DELLE REGOLE		X	
TEMPI DI ATTESA		X	
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO		X	
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO		X	
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA		X	

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: PRIMO PIATTO IN PORTIONE
ABBONDANTE MA DELICATO. FATTO IL BIS DELLE PATATE
AL FORNO NOTTO GRADITE.

FIRMA: Federica Piacentini
Enob. Piacentini

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 11 / 12 / 14



- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,30
- Ora Termine Intervento: _____

- Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEDDA NICOLETTA / SHAYKRIYEVNA ELVIRA

orario inizio distribuzione: _____ n° commensali presenti: 183

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. _____

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: RISO GIALLO

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

2° PIATTO: P. POLLO AL FORNO

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

CONTORNO: TRIS DI PISELLI PATATE CAROTE

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

FRUTTA/DOLCE: KIWI

MATURAZIONE	acerba		matura		troppo matura		presenza di marciume	
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	X
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	X		
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	X		

PANE: <u>PANINO</u>					
	raffermo		molle		fresco
					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
CI SONO INSETTI?				si	no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?				si	no

CONDIZIONI RELAZIONALI					
RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato		adeguato		Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: LAMENTO DEI BAMBINI PER IL SOLE CHE ENTRA DALLE FINESTRE (NON GRADITO TRIS DI VERDURE)

FIRMA: Elvira Shagubiyeva

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

COMUNE DI BOLGARE
Provincia di Bergamo

16 GEN 2015

Prot. N. _____
Cat. _____ Class. _____ Fasc. _____

Data: 15/01/2015

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12.25
- Ora Termine Intervento: 13.30

- Nome e Cognome membro commissione mensa: CLAUDIO GALBO / ANDRELA MIRONESCU

orario inizio distribuzione: 12.35 n° commensali presenti: 178

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 3

✓ 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: RISOTTO 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	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			

2° PIATTO: SPIGOLA IMPANATA

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: FAGIOLINI

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			

FRUTTA/DOLCE: MANDARINO

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

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

CONDIZIONI RELAZIONALI

	inadeguato		adeguato		Molto adeguato
RISPETTO DELLE REGOLE				<input checked="" type="checkbox"/>	
TEMPI DI ATTESA				<input checked="" type="checkbox"/>	
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO				<input checked="" type="checkbox"/>	
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO				<input checked="" type="checkbox"/>	
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA				<input checked="" type="checkbox"/>	

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA: 