COMUNE DI BOLGARE GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA - SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA . - DATA: 0 + 10 , 2014 NOME SCUOLA: Ora Termine Intervents: 13,20 Ora Inizio Intervento: 17/25 Nome e Cognome membro commissione mensa: orario arrivo pasti________ n° commensali presenti: <u>183</u> MENÙ Settimana n. 🚣 di rotazione mensile Il menù previsto coincide con quello servito? 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. 1º PIATTO: PAST & AL scotto cotto poco cotto crudo COTTURA ottimo buono mediocre sgradevole SAPORE ideale stopposa dura CONSISTENZA molle invitante gradevole sgradevole **ODORE** invitante gradevole sgradevole **ASPETTO** 2° PIATTO: seette eette pece cette erude COTTURA ottimo buono mediocre sgradevole SAPORE ideale stopposa dura molle CONSISTENZA invitante gradevole sgradevole ODORE invitante gradevole sgradevole **ASPETTO** INSALATA CONTORNO: scotto cotto poco cotto crudo COTTURA ettime buene mediocre sgradevole SAPORE ideale stopposa molle dura CONSISTENZA invitante gradevole sgradevole ODORE invitante gradevole sgradevole **ASPETTO** PERA FRUTTA/DOLCE: presenza di

troppo matura

marciume

matura

acerba

MATURAZIONE

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	V	ottimo	T
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa	7	ideale	-
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	X		1
ASPETTO	sgradevole	- gradevole	invitante	X		_

		RADIMENTO PE	The state of the s		
Barrare co		uale di alunni e inseg			9.
*	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO				×	
2° PIATTO		=116.70.717		× .	
CONTORNO	X				
FRUTTA/DOLCE		×			
PANE				X	

	CONDIZIO	ONI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	TT	buona	
CI SONO INSETTI?			si		no	×
TAVOLI SONO APPARECCHIA	TI CORRETTAMENTE	?	si	V	no	1
CONTENITORI TERMICI SONI	PULITI E IN BUONE	CONDIZIONI?	si		no	
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN	FUNZIONE?		si	\top	no	

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

FIRMA: Shayuli'yeva Elvikee

COMMENT OF BOLGANE

£ 270TT.2014

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

-	SCHEDA DI RILEVA	ZIONE DELLA ME	NSA SCOLAST		1	+
-	- DATA: 2	11101	2014			
- NOME SCUOLA:	BOLGARE					
	ento: 17/25		e Interventö:			
- Ora mizio interve	=1110	7	Δ.	1		
- Nome e Cognom	ne membro commission	ne mensa: ZED GALB	DA CLAVE	210	1 1/4	
orario arrivo pasti	orario Inizio Dis	tribuzione: 12/3	38 n° comme	ensali p	resenti: <u>18</u>	3
		MENU				
	MENI'L Settima	na n di rotazione	mensile			
				si 🗖	по 🗆	
	incide con quello servito?			/-/		
Se la risposta è "NC	O", indicare la portata previs	sta e con quale portata è	stata sostituita.			
Portata prevista:						
				410-044		
Portata servita:				and the second		
				-		-
		AZIONE ASSAGGIO				
	e per ciascuna valutare i de	escrittori (ove possibile)	parrando con la "X"	la propr	ia valutazione.	-
Indicare ogni portata	e per ciascuna valutare i de	Scrittori (ove possisile)	.====			
	1º PIATTO: KI	SO ALL'ING	LE>E			
	crudo	poco cotto	cotto	X	scotto	
COTTURA	sgradevole	mediocre	buono	X	ottimo	
SAPORE	molle	dura	stopposa		ideale	X
CONSISTENZA	sgradevole	gradevole	invitante	X		
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	1X		
ASPETTO	Sgradevole	Stanovaria				
	2° PIATTO:	SPEZZAT.NO	DITACE	HIN-		
COTTURA	erude	pece cette	eette	X	seette	-
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	X
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	X		-
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante	X		
	CONTORNO:	PISECLI CF	ROVE			
		poco cotto	cotto	X	scotto	
COTTURA	crudo	mediocre	риопо	1	ettime	
SAPORE	sgradevole	dura	stopposa		ideale	X
CONSISTENZA	molle	gradevole	invitante	X		1
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante	X		
ASPETTO	sgradevole	Bradevole			A-22 (400m) - 1	
	FRUTTA/DOLCE:_	PRUGNA				
MATURAZIONE	acerba	matura	troppo matur	а	presenza di marciume	

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

Barrare co	Acceptance of the second	RADIMENTO PE		lita la diversa partat	
. J	20%	40 %	60 %	80%	100%
1° PIATTO				×	
2° PIATTO				X	
CONTORNO			X		
FRUTTA/DOLCE				X	
PANE					X

	CONDIZI	ONI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	TT	buona	
CI SONO INSETTI?			si		no	
I TAVOLI SONO APPARECCHIA	TI CORRETTAMENTI	?	si	X	no	
I CONTENITORI TERMICI SON	PULITI E IN BUONE	CONDIZIONI?	si	X	no	
GLI SCALDAVIVANDE SONO II	FUNZIONE?		si	X	no	

CONDIZ	IONI 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	V	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	X	Molto adeguato

LONSIGLI, PROPOSTE, C	•			
120		and a second section of the Addition of the Section		

FIRMA: JULIA

- GR	IGLIA DI VERIFIC	A PER LE CON	имі	SSIONI ME	NSA.	UNE DI BOI VINCIA DI B	LGA
- S	CHEDA DI RILEVAZ	ZIONE DELLA M	IEN:	SA SCOLAST	ICA	11NOV. 201	4
-	- DATA: 10	, 11 /)	014 1	`a1		11.
	- DATA: 10		×				
- NOME SCUOLA: _	BOLGARE		The same			00	
- Ora Inizio interven	sto: 12:30	Ora Terri	ปกร เ	กterveñt8:	13,	,50	
- Nome e Cognome	membro commission	e mensa: ZEA MIR	DA	NICOL ESCU A	E T VAR	TA PEEA	
io arrivo pasti	orario Inizio Dist	ribuzione:		n° comme	nsali į	oresenti: 180	2
		MĒNÙ					
	MFNI'I Settimar	na n. 🚣 di rotazio	ne m	ensile			
SORE THE TOUR WAS TO SOURCE TAKEN AND A SORT					si)	no 🗆	
✓ II menù previsto coinc	cide con quello servito?		2 2	ata costituita	/'		
Se la risposta è "NO",	indicare la portata previs	ta e con quale portat	a e sta	ita SOSTITUITA.			
Portata prevista:					-		
Portata servita:							İ
PUITALA SEIVILA							
Indicare ogni portata e	per ciascuna valutare i de:	scrittori (ove possibile ろてみ モ	e) bar	rando con la "X"	la prop	ria valutazione.	
COTTURA	crudo	poco cotto		cotto		scotto	X
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	0
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa	-	ideale	X
ODORE	sgradevole	gradevole	X	invitante	1		++
ASPETTO	sgradevole	gradevole	X	invitante			
	2° PIATTO:	BRESAOLA	P	TONZ	>		
COTTURA	erude	pece cette		eette	+-	scotto	-
SAPORE '	sgradevole	mediocre	-	buono	++	ottimo ideale	X
CONSISTENZA	molle	dura	-	stopposa	X	iueale	-
ODORE	sgradevole	gradevole	-	invitante invitante	(+
ASPETTO	sgradevole	gradevole		Invitante	İV		
		÷ 10 - 1 - 1					
	CONTORNO:	FAGIOLIN	1	cotto		scotto	_
COTTURA	crudo	poco cotto	+-	cotto	1	ettime	
SAPORE	sgradevole	mediocre	+-	stopposa	X	ideale	X
CONSISTENZA	molle	dura	10	invitante	++		1
ODORE	sgradevole	gradevole	1	invitante	X		
ASPETTO	sgradevole	gradevole		mvicante			
	FRUTTA/DOLCE:_	KIWI					
MATURAZIONE	acerba	matura	X	troppo matúr	a	presenza di marciume	

SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura	stopposa		ideale	×
ODORE	sgradevole	gradevole	invitante			1
ASPETTO	sgradevole	gradevole	invitante			

molle	raffermo	PANE
	molle	raffermo molle

Dames		RADIMENTO PE			
Barrare co	20%	40%	nanti che hanno grad	lito le diverse portate	100%
1° PIATTO		X			
2° PIATTO		7 4			
ÇONTORNO				×	
FRUTTA/DOLCE			X		
PANE					X

	CONDIZI	ONI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	T	buona	ĺx
CI SONO INSETTI?			si		no	-X
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			si		no	1
I CONTENITORI TERMICI SONO PULITI E IN BUONE CONDIZIONI?			si	X	no	\top
GLI SCALDAVIVANDE SONO IN FUNZIONE?			si		no	\top

CONDIZ	IONI RELAZIONALI				
RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	V	Molto adeguato	T
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato	1	Molto adeguato)
CLIMA RELAZIONALE DEL GRUPPO	inadeguato	adeguato	X	Molto adeguato	T
EDUCAZIONE ALL'ASSAGGIO	inadeguato	adeguato		Molto adeguato	X
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato		Molto adeguato	D

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:						

FIRMA: Jelle Harris Chry

				100	JMUN	AF DI BOLC	AF
S	CHEDA DI RILEVA	ZIONE DELLA M	IFN:	SA SCOLAST	ICA	icia di Bero	A 117.1
0.						4DIC. 2014	
		03/12/2	014	+		1010.2014	
 Destinatari servizi 		r.		313			
Ora inizia intanyan	secondaria I grad	30		Cit		utes	
 Ora inizio interven Ora Termine Inter 			101100				
	,,,,		e.				
- Nome e Cognome	membro commissione	mensa: PE33	NC	MINA/	EVO	DLA IRE	t
			100				
io inizio distribuzione:	15:40 n° comme	ensali presenti:	TT				
			,	~ 1			
	MENÙ ESTIVO /	INVERNALE Settimana	a n. 🚣	11		. /	
✓ II menù previsto coinci	de con quello servito?				si 🗆	no 🗖	
Se la risposta è "NO",	indicare la portata prevista e	con quale portata è stat	ta sost	tituita.			
	- 100	ENU AU	UA	WALE			
	NEI	" DENI!	56	ECIALE			
Portata servita:	DISELLI	= CMODE	5	01000	7	PATATE	Δl
CONTOINIO	· PISEUL	LYWIE	دے	22/11/01/1	المعالية	R	200
	VALU ⁻	TAZIONE ASSAG	GIO	PER 1	MAN	CONTAD	1.
1. P						Fra	NI
Indicare ogni porta	ata e per ciascuna valutare i	descrittori (ove possibile) ban		iopiia va	ilutazione.	
	1° PIATTO: 1	120110 H	A	ZUCCA			
COTTURA	crudo	poco cotto		cotto	X	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa		ideale	-
ODORE	sgradevole	gradevole	X	invitante	++		+
ASPETTO	sgradevole	gradevole	X	invitante			
	2° PIATTO:	mosm c	1	VITEUO)		
COTTURA	crudo	poco cotto		cotto	X	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa invitante		ideale	-
ODORE	sgradevole	gradevole	X	invitante			+
ASPETTO	sgradevole	gradevole	X	livitaite			_
	CONTORNO:	PATATE A	H	FORNO			
COTTURA	crudo	poco cotto		cotto	X	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa		ideale	×
ODORE ASPETTO	sgradevole sgradevole	gradevole gradevole		invitante invitante			+
ASPETTO	sgradevole	gradevole		invitante			
	ERUTTA/DOLCE:	CROSPATA	+	4e cioca	OLA		
MATURAZIONE	acerba	matura		troppo matura		presenza di marciume	
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	-
CONSISTENZA	molle	dura	_	stopposa		ideale	->
ODORE	sgradevole	gradevole	-	invitante	X	3	+
ASPETTO	sgradevole	gradevole		invitante	X		

gradevole

sgradevole

ASPETTO

PANE:						
14016.2014	raffermo	molle	fresco	X	croccante	Т
	Tallerino	mone				T

	ti che hanno gradito le diverse portate.	ntuale di alunni e insegn	e con la "X" la percen	Barrar
100%	60% 70/. 80%	400/		
	131	40%	20%	
	X			1° PIATTO
	X			2° PIATTO
X	Maria Carlo			CONTORNO

	CONDIZIO	NI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente		buona	
CI SONO INSETTI?			si		no	
	CI SONO INSETTI? I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			\times	no	

CONDIZIO	ONI RELAZIONALI			SECTAG
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	X	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	X	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:	Prino	PIATO	IN P	RZOLE
ASSONDANTE MA DELIGATO.	FATTO 1	IL BIS	FUE	PATATE
AL FORMO ROTTO GRADITE.				

FIRMA: Fordi Rocaelier

			•	_	[= 01611A	IF DI	BOLGARE	+
S	CHEDA DI RILEV	AZIC	ONE DELLA M	IENS	SA SCOLAST	ICA C	n Bergimo	
	Data:	/	11 11	12.	11/4 1	SDIC	2014	
- Destinatari servizi	o: √n primaria						J, 20.	1
		rado			Prot N			
 Ora inizio interven 	to: <u> </u>				C 11	() 155		
- Ora Termine Inter	vento:							
				_ ,,	· i	10	10 305-0	
 Nome e Cognome 	membro commission	ne me	ensa:CEDDI	9 1	MICOLETTA	100	FINDER	E
							2177000	
ario inizio distribuzione:	n° com	mens	ali presenti:	183	3	_		
			MENÙ					
	MENÙ ESTIV	/O/INV	ERNALE Settimana	a n				
✓ Il menù previsto coinci	ide con quello servito?					si 🗆	no 🗆	
	indicare la portata previst	a e cor	n quale portata è stat	ta sosti	ituita.		384	
THE CONTRACTOR OF THE CONTRACT	AND THE RESERVE OF THE PROPERTY OF THE PROPERT				ituitui.			
1.00 000 000 000 000 000 000 000 000 000								
Portata servita:					No.			
							- International Control of the Contr	
	VAL	UTA.	ZIONE ASSAG	GIO:				
Indicare ogni port	ata e per ciascuna valutar	e i des	crittori (ove possibile	e) barra	ando con la "X" la pr	opria val	lutazione.	
	1° PIATTO:_	R	150 GIAL	LD				
						TVI		_
COTTURA	crudo	_	poco cotto	+	cotto		scotto	-
SAPORE	sgradevole	_	mediocre		buono	X	ottimo	-
CONSISTENZA	molle	-	dura	-	stopposa		ideale	-
ODORE	sgradevole		gradevole	X	invitante			+
ASPETTO	sgradevole		gradevole	IXI	invitante			_
wanzania I.	2° PIATTO:	78 L	io Al Fo	RNI	0		THE REAL PROPERTY.	
COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	X	scotto	T
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	1
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	X	and the same of th	
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	X		
						, (- 1
	CONTORNO:	T	RIS DI PI	SEL	LI PATATE	CA	ROTE	
COTTURA	crudo	T	poco cotto		cotto	X	scotto	
SAPORE	sgradevole		mediocre	18	buono		ottimo	
CONSISTENZA	molle	x	dura	11	stopposa		ideale	
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	×		
ASPETTO	sgradevole		gradevole	×	invitante	/		
	EDUTTA/DOLOG		KIWI			4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4		
	FRUTTA/DOLCE	_	1,00,			1	**************************************	
MATURAZIONE	acerba		matura		troppo matura		presenza di marciume	
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	×	ottimo	
CONSISTENZA	molle		dura		stopposa		ideale	
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	X		1
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	X		

PANE:	CKINS]	r autom amorski 1 -			
F101.31162	raffermo	molle	fresco	croccante	T
	Tallottillo				

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			×		
CONTORNO	X				
FRUTTA/DOLCE	/	×			
PANE		×			

	CONDIZIO	ONI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente		buona	X
CI SONO INSETTI?			si		no	X
TAVOLI SONO APPARECCHIA	ATI CORRETTAMENTE	?	si	$ \times $	no	

CONDIZIO	ONI 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

CONS	IGLI. PROPOS	STE, OSSER	VAZIONI, ELEMEN	ITI CRITICI:_	LAMENTO	DEI	BAMBIN	1 PER
1	Sale	CHE	ENT PA	DAKE	FINESTRE	(NON	GRADITO	TRIS
DI	JERD	ORE)						

FIRMA:

Shayubigeva Elvine

S	CHEDA DI RILEVA	ZIONE DELLA	MEN	SA SCOLAST	ICA	OMUNE DI BO Provincia di Be	DLG.
	Data: <u></u>	15/01 1.	15	/		1 6 GEN 2	
 Destinatari servizi 		.′				I O OLIN ZI	UIJ
	□ secondaria I gra	do-			Pro	ot. N	741000000000000000000000000000000000000
- Ora inizio intervei	nto: 12.25				Ca	t Class F	ລດC
- Ora Lermine Intel	rvento: <u>13.30</u>		-110-				
- Nome e Cognome	e membro commissione	mensa:	10	GALRO /A	ND	RELA MIRO	NES
o inizio distribuzione:	2.35 n° comm	ensali presenti:	178	8			t
	1.	MENÙ '					
	MENÙ ESTIVO	/INVERNALE Settimar	na n.	3			
✓ II menù previsto coinc	cide con quello servito?	\$2		-	skl	☑ no □	
	, indicare la portata prevista e	con quale nortata à et	ata ene	tituita	0.5	- ··-	
	, indicare la portata prevista e			indita.			
Portata prevista:						• •	
Portata servita:						_	
					, A		
·	VALIF	TAZIONE ASSA	CIO				-
*						*	
Indicare ogni por	tata e per ciascuna valutare i	descrittori (ove possibil	e) barı	rando con la "X" la p	ropria	valutazione.	
	1° PIATTO: K	150470 ALL	9	PARMIGIAN	V		
COTTURA	crudo	poco cotto	1	cotto	TXI	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	+	buono	X	ottimo	+
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa	1	ideale	1
ODORE	sgradevole	gradevole		invitante	X		1
ASPETTO	sgradevole	gradevole	N	invitante			
	2° PIATTO: SF	2150LA IM	PAN	ATA			
COTTURA	crudo	poco cotto	T	cotto	X	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre		buono	X	ottimo	
CONSISTENZA	molle	dura		stopposa		ideale	×
ODORE	sgradevole	gradevole	X	invitante		•	
ASPETTO	sgradevole	gradevole	X	invitante			
	CONTORNO:	FATIOLIV	11				
COTTURA	crudo		T T	cotto	I w I	scotto	+
SAPORE	sgradevole	poco cotto mediocre	+	buono	X	ottimo	+
CONSISTENZA	molle	dura	++	stopposa		ideale	×
ODORE	sgradevole	gradevole	×	invitante		Idodio	1
ASPETTO	sgradevole	gradevole	X	invitante			
		11.10.00	10				
	FRUTTA/DOLCE:	MANDAGOI	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH				
MATURAZIONE	FRUTTA/DOLCE:acerba	matura		troppo matura	X	presenza di marciume	
SAPORE	acerba sgradevole			buono	X. X	marciume ottimo	
SAPORE CONSISTENZA	acerba sgradevole molle	matura mediocre dura		buono stopposa		marciume	*
SAPORE	acerba sgradevole	matura mediocre	×	buono		marciume ottimo	A

PANE:	b.			
		<u> </u>		
	rofforma		_	
	raffermo	* molle	fresco	X croccante

	GF	RADIMENTO PER	RCENTUALE		**
Barra	re con la "X" la percen	tuale di alunni e insegn	anti che hanno gradito	le diverse portate.	
	20%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO			*	V	
2° PIATTO			X		
CONTORNO			S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S	X	
FRUTTA/DOLCE				V	
PANE				X	

	CONDIZIO	NI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	1	buona	1
CI SONO INSETTI?			ei	++		-
I TAVOLI SONO APPARECCHIA	ATI CORRETTAMENTE	?	gi gi		no	_ ×

CONDIZI	ONI 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	X	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato	adeguato	X	Molto adeguato

IGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:			
	9		
	1	7	

FIRMA: