

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 20-04-2015

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13,25
- Ora Termine Intervento: 14,10
- Nome e Cognome membro commissione mensa: FIOLA IRENE-GIACQUINA PEZZOLI

ora inizio distribuzione: 13,20 n° commensali presenti: 73

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: PASTA ALLEGURI-BRESAOLA DI RANZO IGP CAR. PANE FRUITA

Portata servita: PASTA ALLEGURI-BRESAOLA DI RANZO IGP CAR. PANE FRUITA

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: PASTA ALLEGURI

COTTURA	crudo		poco cotto		colto	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: DRESAOLA DI RANZO IGP

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

CONTORNO: GAROSE

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

FRUTTA/DOLCE: KIWI/ARANCIA

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

PANE: 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	

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: Enza De...
Paola Pecorelli

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo
 29 APR 2015
 Prot. N. _____
 Cat. _____ Class. _____ Fasc. _____

COMMISSIONE MENSA

BOLGARE

VERBALE N. 10

Addì 25 Febbraio 2015 alle ore 13.00 presso la sala Giunta del comune di Bolgare, si riunisce la Commissione Mensa convocata verbalmente nella seduta del 26/11/2014, così composta:

Nominativo	Ruolo	Presente	Assente
Alessandra Lupini	Assessore Istruzione	X	
Michela Ravelli	Responsabile Settore Servizio alla Persona	X	
Virginia Ginesi	Dirigente	X	
Giacomina Pezzoli	Genitore scuola secondaria	X	
Irene Evola	Genitore scuola secondaria	X	
Mironescu Andreea	Genitore scuola primaria	X	
Residenti Giuseppe	Genitore scuola primaria	X	
Nicoletta Zedda	Genitore scuola primaria	X	
Claudio Galbo	Genitore scuola primaria	X	
Ivonne Bariselli	Responsabile per gli insegnanti della scuola	X	

In rappresentanza della ditta SERCAR s.p.a. partecipa il Sig. Alberto Madaschi.

Si procede alla lettura del verbale dell' ultima seduta del 26/11/2014.

Ha, quindi, inizio il dibattito.

A tutti i membri della Commissione viene consegnata e presentata la "Relazione customer satisfaction GENNAIO 2015" effettuata sul menù invernale dalla ditta SerCar a seguito degli esiti ottenuti dalla somministrazione dei test di customer satisfaction nel mese di gennaio 2015 agli alunni ed agli insegnanti di entrambi i plessi scolastici di Bolgare al fine di portare a conoscenza i dati ottenuti.

Alla luce dei dati l'esito dell'indagine risulta PIU' CHE SODDISFACENTE: i giudizi ottenuti per alunni ed insegnanti "buono + ottimo" è dell' 84,70%.

La prossima indagine verrà effettuata sul menù estivo nel mese di maggio 2015.

L'insegnante Bariselli elenca una serie di osservazioni che le insegnanti presenti in mensa rendicontano al bisogno, tra cui:

- la necessità di cambiare tipo di condimento per il riso in quanto non gradito dai ragazzi e di evitare il ripetersi del medesimo condimento per la pasta in quanto noioso. A tal proposito SERCAR risponde che valuterà ed adotterà altri metodi di condimento;
- si ricorda che il bis del primo piatto non è consentito mentre viene fatto solo per il secondo piatto ed il contorno quando possibile;
- si fa, inoltre, notare che a volte il secondo piatto viene servito mentre i ragazzi stanno consumando ancora il primo piatto;
- viene lamentato l'eccessivo scarto quotidiano del cibo soprattutto per il contorno.

A tal proposito la Signora Ravelli comunica che l' ASL effettuerà un sondaggio:

verranno stabilite due settimane nelle quali verrà pesato lo scarto di tutte le portate di cibo per tutti i Comuni della Bergamasca.

Si comunica, inoltre, che con data da stabilirsi la dietista, Dott.ssa Sara Domenighini, effettuerà un momento di formazione con i genitori sul tema dell'educazione alimentare avente come oggetto "Il menù scolastico e l'educazione alimentare".

Si terrà presumibilmente nel mese di aprile 2015 nel primo pomeriggio di lunedì o mercoledì presso la Scuola Media.

La ditta Ser Car ricorda che, come previsto in sede di gara, offrirà alla scuola un buffet di frutta e la data potrebbe coincidere con la festa di fine anno scolastico.

VARIE:

Dal mese di gennaio anche presso la pasticceria Barcella è possibile effettuare la ricarica del pagamento del servizio mensa in aggiunta a quelli già esistenti (bar Millionare e sistema online tramite portale comunale).

Ultimo giorno del servizio mensa per l'anno scolastico 2014/15: Venerdì 29 maggio 2015.

L' incontro si conclude dandoci appuntamento per il giorno di Lunedì 18 Maggio 2015 alle ore 13.00 c/o la sala Giunta del Comune di Bolgare.

Il verbalizzante
Nicoletta Zedda

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 21/01/2015

COMUNE D: BOLGA
 Provincia di Merga
24 GEN. 2015
 Prot. N.
 Cat. Class. Ut.

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13:15
- Ora Termine Intervento: 19:05
- Nome e Cognome membro commissione mensa: IRENE EVOLA - GIACOTTINA PEZZOLI

ora inizio distribuzione: 13:30 n° commensali presenti: 183 + 78

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 04

✓ 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: SERVITO MENÙ VEGETARIANO

Portata servita: DEI MENÙ SPECIALI 2014-2015

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: PASTA ALLO ZAFFERANO

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

(Note: In the original image, 'colto' and 'buono' are marked with 'X'. 'stopposa' and 'ideale' are also marked with 'X' in the original image.)

2° PIATTO: CROCCHETTE VEGETARIANE

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

(Note: In the original image, 'colto', 'buono', and 'invitante' are marked with 'X'. 'ideale' is also marked with 'X' in the original image.)

CONTORNO: PISELLI STUFATI

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

(Note: In the original image, 'colto', 'buono', and 'invitante' are marked with 'X'. 'ideale' is also marked with 'X' in the original image.)

FRUTTA/DOLCE: TORTA ALLO YOGURT

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

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

PANE: <u>NORMALE</u>				
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			50%	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	X	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	X	Molto adeguato
CORDIALITA' DEL PERSONALE MENSA	inadeguato		adeguato	X	Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA: _____

Pedro Rodriguez
Enob. Berra

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Date: 30 / 10 / 2015

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo
- 3 FEB 2015
 Prot. N. _____
 Cat. _____ Class. _____ Fasc. _____

- Destinatari servizio: primaria secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12.30
- Ora Termine Intervento: 13.15

- Nome e Cognome membro commissione mensa: LEONDA NICOLETTA
SHAYRMYEVI ELVIRA

orario inizio distribuzione: 12.35 n° commensali presenti: 171

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 1

✓ 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 PESTO CROCCHETTE DI PESCE, INSALATA, PANNE, FRUTTA

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		colto	<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: CROCCHETTE DI PESCE

COTTURA	crudo		poco cotto		colto	<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: INSALATA MISTA

COTTURA	crudo	<input checked="" type="checkbox"/>	poco cotto		colto		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	<input checked="" type="checkbox"/>	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: <u>PANINO</u>				
	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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CONTORNO		<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
FRUTTA/DOLCE			<input checked="" type="checkbox"/>		
PANE			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

CONDIZIONI AMBIENTALI				
PULIZIA AMBIENTI	scarsa		mediocre	
CI SONO INSETTI?			sufficiente	
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			buona	<input checked="" type="checkbox"/>
			si	<input checked="" type="checkbox"/>
			no	<input checked="" type="checkbox"/>
			si	<input checked="" type="checkbox"/>
			no	<input checked="" type="checkbox"/>

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: TANTI BAMBINI HANNO CHIESTO IL BIS DI CROCCHETTE

FIRMA: Shaykhanova, Elmira

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo
 12 FEB 2015
 Prot. N. _____
 Cat. _____ Class. _____ Fasc. _____

Data: 11-2-2015

- Destinatari servizio: primaria secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13,55
- Ora Termine Intervento: 14,35
- Nome e Cognome membro commissione mensa: IRENE FIORELLA-MINALEZZI

ora inizio distribuzione: 13,30 n° commensali presenti: 28

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 3

- ✓ Il menù previsto coincide con quello servito? SERVITO FINE SPECIALE DI CARNEVALE 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 ALIZZEHI NO

COTTURA	crudo		poco cotto		colto	<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: AVOLA ETTA DI POLLO

COTTURA	crudo		poco cotto		colto	<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"/>		

CONTORNO: VERDURA COTTA

COTTURA	crudo		poco cotto		colto	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			
ASPETTO	sgradevole		gradevole	<input checked="" type="checkbox"/>	invitante			

FRUTTA/DOLCE: CHIA E CHIERE

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				X	
2° PIATTO					9%
CONTORNO	X				
FRUTTA/DOLCE					90%
PANE				X	

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?				si	no
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?				si	no

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: ANIRALTI di Pollo di servizio
& NOI TUFFIDI

FIRMA: Evola
Pedri Pacciarini

02 MAR 2015

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 25/02/2015

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

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,25
- Ora Termine intervento: 13/15
- Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEDOG N. COLBITA
CLAUDIO GALBO

orario inizio distribuzione: 12,40 n° commensali presenti: 177

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 1

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 AL PESTO

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

CONTORNO: INSALATA MISTA

COTTURA	crudo		poco cotto		cotto		scotto	
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
CONSISTENZA	mole		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: PERA

MATURAZIONE	acerba		matura	<input checked="" type="checkbox"/>	troppo matura	<input checked="" type="checkbox"/>	presenza di marciume	
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono	<input checked="" type="checkbox"/>	ottimo	
CONSISTENZA	mole		dura		stopposa		ideale	<input checked="" type="checkbox"/>
ODORE	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPETTO	sgradevole		gradevole		invitante	<input checked="" type="checkbox"/>		

PANE: FRANCO

	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		

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: 

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

06 MAR 2015

Data: 04/03/15

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

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12.25
- Ora Termine Intervento: 13.25

- Nome e Cognome membro commissione mensa: CLAUDIO GALBO / GIUSEPPE RESIDENZI

orario inizio distribuzione: 12.38 n° commensali presenti: 174 + 73

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. SPECIALE

si no

✓ 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.

1° PIATTO: RISO CANTONESE

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: COSCIA DI POLLO AL LIMONE

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

FRUTTA/DOLCE: BUBINO AL CACAO

MATURAZIONE	acerba	matura	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	medicore	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

CONDIZIONI RELAZIONALI

	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	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: _____

[Handwritten Signature]

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

COMUNE DI BOLGARE
Provincia di Bergamo

Data: 16-3 2015

17 MAR 2015

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13,30
- Ora Termine Intervento: 14,05

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

- Nome e Cognome membro commissione mensa: FYOLA IRENE - PEZZOLI GIACQUINA

oraio inizio distribuzione: 13,25 n° commensali presenti: 26

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 2'

✓ 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: PIZZA MARGHERIDA PROSCIUTTO 1/2kg. CORNEDDI PANEFRUTTA

Portata servita: _____

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: PIZZA MARGHERIDA

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

2° PIATTO: PROSCIUTTO

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			

CONTORNO: CORNEDDI

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: ARANCIA

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

PANE: NORRALE

	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"/>		
PANÈ				<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"/>

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: Enza Arena
Federica Piccinini

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 01-05/2015

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 12.30

- Ora Termine Intervento: _____

- Nome e Cognome membro commissione mensa: _____

COMUNE DI BOLGARE
 Provincia di Bergamo

- 8 APR 2015

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

orario inizio distribuzione: _____ n° commensali presenti: 173

MENÙ SPECIALE DI PASQUA

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. _____

- ✓ 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: PIZZA ALLA ROTTANA

Portata servita: ARROSTO DI MANZO LONZA AGLI ASPARAGI
 PATATE PREZZE MOLATE, OMETTO DI CIOCCOLATO

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: PIZZA ALLA ROTTANA

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		

2° PIATTO: LONGA AGLI ASPARAGI

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			

CONTORNO: PATATE PREZZE MOLATE

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

FRUTTA/DOLCE: OMETTO DI CIOCCOLATO

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

PANE: <u>PANINO</u>								
	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	

CONDIZIONI 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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: PREZZEMOLO SOPRA LE PATATE
NON GRADITO. CREMA DI ASPARAGI NON GRADITO

FIRMA: *Felice Bad*
ofuy

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 19/11/2015

COMUNE DI BOLLGARE
Provincia di Bergamo

20 MAG 2015

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 12,30

- Ora Termine Intervento: _____

- Nome e Cognome membro commissione mensa: LEDDA NICOLETTA MIRONESEU ANDREA

Prot. N. _____
Cat. _____ Classe _____ Fasc. _____

orario inizio distribuzione: _____ n° commensali presenti: 17/13

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: PASTA AL FORCODOPO

COTTURA	crudo	poco cotto	colto	<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: PESCE LIPANAFIO

COTTURA	crudo	poco cotto	colto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto
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"/>	

CONTORNO: INSALATA RUSA

COTTURA	crudo	poco cotto	colto	<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: PERA

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

PANE: PANINO

	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

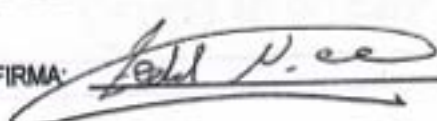

PULIZIA AMBIENTI	scarsa		mediocre		sufficiente		buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?					si		no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?					si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input checked="" type="checkbox"/>

CONDIZIONI RELAZIONALI

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:

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 14/04/2015

COMUNE DI BOLGARE
Provincia di Bergamo
24 APR 2015
Prot. N. _____
Cat. _____ Class. _____ Fasc. _____

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,25
- Ora Termine Intervento: 13,15
- Nome e Cognome membro commissione mensa: RESIDENTI GIUSEPPE / GALBO CLAUDIO

orario inizio distribuzione: 12,37 n° commensali presenti: 178

MENÙ

MENÙ ESTIVO/~~INVERNALE~~ Settimana n. 2

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

2° PIATTO: FRIITATA ALLE ZUCCHINE

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: CAROTE GRATTOGGIATE

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: KIWI

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

FIRMA: *[Handwritten Signature]*

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:

CONDIZIONI RELAZIONALI			
Molto adeguato	X	adeguato	inadeguato
Molto adeguato	X	adeguato	inadeguato
Molto adeguato	X	adeguato	inadeguato
Molto adeguato	X	adeguato	inadeguato
Molto adeguato	X	adeguato	inadeguato

CONDIZIONI AMBIENTALI			
buona	X	sufficiente	mediore
no	X	si	scarsa
no	X	si	mediore
no	X	si	scarsa

GRADIMENTO PERCENTUALE			
100%	80%	60%	40%
		X	
			X
			X
			X
			X

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

PANE:			
			raffermo
			molle
		X	freSCO
			croccante

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 27/05/2015

COMUNE DI BOLGARE
Provincia di Bergamo

28 MAG 2015

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

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,27
- Ora Termine Intervento: 13,15
- Nome e Cognome membro commissione mensa: GALBO CLAUDIO - RESIDENTI GIUSEPPE

orario inizio distribuzione: _____ n° commensali presenti: 170

MENÙ

MENÙ ESTIVO/~~INVERNALE~~ Settimana n. 4

✓ Il menù previsto coincide con quello servito?

si no (MENU SPECIALE)

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: GARGANELLI CON OLIO E BASILICO

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: HAMBURGER

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: PATATINE STICK

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

FRUTTA/DOLCE: BISCOTTO GELATO

MATURAZIONE	acerba		matura		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	<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
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: Roberto Longo

[Signature]