

# SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 02/10/2015

**COMUNE DI BOLGARE**  
Provincia di Bergamo

05 OTT 2015

Prot. N. ....

Cat. .... Class. .... Fasc. ....

- Destinatari servizio:  primaria  
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 12.25

- Ora Termine Intervento: 13.20

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

orario inizio distribuzione: 12-36 n° commensali presenti: 173

## MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 4

✓ 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: POLENTA

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: SPEZZATINO DI TACCHINO

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: CAROTE / PISELLI

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	X	invitante			

FRUTTA/DOLCE: PESCA/PERA/UGA

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

PANE: PANE

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				<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

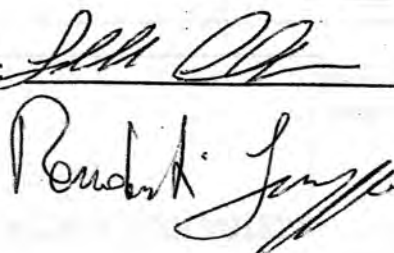
PULIZIA AMBIENTI	scarsa	mediocre	sufficiente	buona
CI SONO INSETTI?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### CONDIZIONI RELAZIONALI

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI:

FIRMA:



# SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 05/11/2015

COMUNE DI BOLGARE  
Provincia di Bergamo

06 NOV 2015

- Destinatari servizio:  primaria  
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 12,30

- Ora Termine Intervento: 13,20

Prot. N. \_\_\_\_\_  
Cat. \_\_\_\_\_ Class. \_\_\_\_\_ Fasc. \_\_\_\_\_

- Nome e Cognome membro commissione mensa: CLAUDIO GALBO - GIUSEPPE RESIDENTI

orario inizio distribuzione: 12,40 n° commensali presenti: 172

## MENÙ

MENÙ ~~ESTIVO~~/INVERNALE Settimana n. 1<sup>a</sup>

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

### 2° PIATTO: FRITTATA AL FORNO

COTTURA	crudo		poco cotto		cotto	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
SAPORE	sgradevole		mediocre	<input checked="" type="checkbox"/>	buono		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: INSALATA

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: MANDARINI - 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			

PANE: \_\_\_\_\_

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		<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"/>

### 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: \_\_\_\_\_

SE POSSIBILE ELIMINARE INSALATA ROSSA PERCHÈ AMARA

FIRMA: \_\_\_\_\_

*Roberto Luzzi*

## SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 18/11/2015

- Destinatarî servizio:  primaria  
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13:15
- Ora Termine Intervento: 14:20
- Nome e Cognome membro commissione mensa: GIACONINA PEZZOLI  
ROBERTA NISOLI

orario inizio distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 70 (inclusa insegnante)

### MENÙ

MENÙ ESTIVO#INVERNALE Settimana n.      MENÙ AUTUNNALE

✓ 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 ZUCCA

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

2° PIATTO: ARROSTO DI VITELLO

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

CONTORNO: PISELLI e CAROTE

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

FRUTTA/DOLCE: CROSTATA AL CIOCcolato

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

PANE: CORUNE

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: Federico Focallero  
Nicola Focallero

## SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 26/11/2015

- Destinatari servizio:  primaria  
 secondaria I grado

- Ora inizio intervento: 12,30

- Ora Termine Intervento: 13,30

- Nome e Cognome membro commissione mensa: FEDRA N. COLLETTA  
FERROTIA DANIELA

orario inizio distribuzione: 12,40 n° commensali presenti: ~~160~~ 167

### MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 4

- ✓ 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: PASSATO VERDURA CON CROSTINI

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	X	invitante			

2° PIATTO: COSCIA DI POLLO

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

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		

FRUTTA/DOLCE: PERA

MATURAZIONE	acerba		matura	X	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: FRESCO - PANINO

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	<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

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: \_\_\_\_\_

*Ado Perzotti*  
*Federico*



# SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 27/11/2015



- Destinatari servizio:  primaria  
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,34
- Ora Termine Intervento: ~~12,34~~ 13,15
- Nome e Cognome membro commissione mensa: RESIDENTI GIUSEPPE - GALBO CLAUDIO

orario inizio distribuzione: 12,37 n° commensali presenti: 172

### MENÙ

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

✓ 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 POMODORO

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: PESCE IMPANATO

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	X		

CONTORNO: CAROTE

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

FRUTTA/DOLCE: MANDARINI

MATURAZIONE	acerba		matura	X	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: PANE

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%	70%	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	no

### CONDIZIONI RELAZIONALI

RISPETTO DELLE REGOLE	inadeguato	adeguato	<input checked="" type="checkbox"/>	Molto adeguato
TEMPI DI ATTESA	inadeguato	adeguato		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		Molto adeguato

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FIRMA: *Pandolfi Giuseppe*

*[Signature]*