

PANE:

BRANNO

	raffermo		molle		fresco		crocante	
--	----------	--	-------	--	--------	--	----------	--

GRADIMENTO PERCENTUALE

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

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

CONDIZIONI AMBIENTALI

PULIZIA AMBIENTI	scarsa		mediocre		sufficiente		buona	X
CI SONO INSETTI?					si		no	X
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		Molto adeguato	X

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA:

Luigi De
Luigi De

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 04/03 / 2016 /

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12,20
- Ora Termine Intervento: 13,30
- Nome e Cognome membro commissione mensa: ZEDDA NICOLETTA
SOLA TANIA

orario inizio distribuzione: 12.35 n° commensali presenti: 171

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 1° PRIMA

- ✓ 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 PESTO

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

2° PIATTO: CROCCHETTE DI PESCE

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

CONTORNO: FINOCCHI AL VAPORE

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

FRUTTA/DOLCE: MELA / BANANA

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		