

PANE: <u>BRANINO</u>					
	raffermo		molle		fresco <input checked="" type="checkbox"/>
					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			<input checked="" type="checkbox"/>		
2° PIATTO				<input checked="" type="checkbox"/>	
CONTORNO	<input checked="" type="checkbox"/>				
FRUTTA/DOLCE			<input checked="" type="checkbox"/>		
PANE					

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA: *[Signature]*

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. 1ª 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		

- GRIGLIA DI VERIFICA PER LE COMMISSIONI MENSA

- SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

- DATA: 07 / 03 / 2016
 - NOME SCUOLA: SECONDIRIA BOLGARE
 - Ora Inizio Intervento: 13:30 Ora Termine Intervento: 14:20
 - Nome e Cognome membro commissione mensa: ROBERTA NISOU - NINA PEZZOLI

orario arrivo pasti 13:35 orario Inizio Distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 67

MENÙ

MENÙ Settimana n. 2 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: PASTA E CECI

Portata servita: RISOTTO ALLA PARMIGIANA

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

2° PIATTO: BRESOLA DI MANZO

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

CONTORNO: CORNED

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

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
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%	35%	40%	60%	80%	100%
1° PIATTO						95%
2° PIATTO						95%
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
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	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: _____

FIRMA: _____

Luci Pacciarini

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 10.03 / 2016 /

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 12.30
- Ora Termine Intervento: 13.35
- Nome e Cognome membro commissione mensa: NICCOLETTA ZEDDA
TANIA SOLA

orario inizio distribuzione: 12.40 n° commensali presenti: 165

MENÙ

MENÙ ESTIVO/INVERNALE Settimana n. 2

✓ 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	<input checked="" type="checkbox"/>	scotto	
SAPORE	sgradevole		mediocre		buono		ottimo	<input checked="" type="checkbox"/>
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: PETTO DI POLLO

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: VERDURE COTTE

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

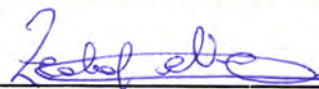
PANE: <u>FRESCO "PANINI"</u>									
	raffermo		molle		fresco	<input checked="" type="checkbox"/>		crocante	

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: I CONMENSALI CHE HANNO GRADITO LE VERDURE COTTE HANNO RICHiesto IL BIS.
-SI CONSIGLIA INTERVALE RICHIESTA DI INTERVENTO PER RIORGANIZZARE I PORTABICI D'INTRALCIO "PERICOLOSO" NEL PERCORSO D'ACCESSO ALLA MENSA. (INVIO FOTO SUL GRUPPO)

FIRMA: 
 Maria Oda

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 23/03/2016

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13:35
- Ora Termine Intervento: 14:20
- Nome e Cognome membro commissione mensa: DANIELA PEZZOTTA
GIACOTINA PEZZOU

orario inizio distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 70

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: _____ MENÙ di PASQUA

Portata servita: _____

VALUTAZIONE ASSAGGIO:

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

1° PIATTO: GNOCCHI ALLA ROMANA

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: ARROSTO DI LONZA AGU ASPARAGI

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 PREZZENOLATE

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: OVETTO DI CIOCCOLATO

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: <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%	50%	60%	70%	80%	90%	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 Pozzato*
Federica Spaccalini

SCHEDA DI RILEVAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA

Data: 11/04/2016

- Destinatari servizio: primaria
 secondaria I grado
- Ora inizio intervento: 13:30
- Ora Termine Intervento: 14:15
- Nome e Cognome membro commissione mensa: PEZZOLI GIACONINA - ZEDDA NICOLETTA

orario inizio distribuzione: 13:35 n° commensali presenti: 66

MENÙ

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

✓ 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: RAVIOLI DI TAGLIO

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		invitante	X		

2° PIATTO: TONNO AL' OLIO DI OLIVA

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: Pomodori

COTTURA	crudo	X	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: FRANCIA

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: <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%	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	<input checked="" type="checkbox"/>	buona	<input checked="" type="checkbox"/>
CI SONO INSETTI?					si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input checked="" type="checkbox"/>
I TAVOLI SONO APPARECCHIATI CORRETTAMENTE?					si	<input checked="" type="checkbox"/>	no	<input type="checkbox"/>

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

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI, ELEMENTI CRITICI: _____

FIRMA: *Lidia Fecarillo*

Feld J.