

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 PEZZOLI

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 PREZZEOLATE

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*
Paola Piccinini