

	VERBALE COMMISSIONE MENSA SERVIZIO RISTORAZIONE	Data emissione: 22/12/23
--	--	-----------------------------



CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA SCUOLA

G. PASCOLI

SCHEDA DI VERIFICA DELLA COMMISSIONE MENSA

Centro di ristorazione della scuola	G. PASCOLI
Indirizzo	VIA TRE SCALINI RAPALLO
Azienda fornitrice pasti	MARKAS
Data della verifica	22/12/23
Genitori della commissione mensa presenti alla verifica	Firma CORINA VORNICU C. Vornicu
Genitori della commissione mensa Presenti alla verifica	Firma
	Firma
	Firma
Osservazioni:	

MENU' DEL GIORNO

Settimana di rotazione mensile n° 4

Primo piatto	PASTA AL PESTO
Secondo piatto	SFORMATO DI VERDURE
Contorno	SPINACI AL VAPORE
Frutta	MELA
Merenda	

Corrispondenza del menu alle tabelle dietetiche	SI	NO
SE NO, perché?		

ARRIVO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Puntualità dell'arrivo dei commensali nel centro di ristorazione	SI	NO
Se NO, perché?		

Puntualità dell'arrivo dei pasti	SI	NO
Se NO, perché?		

PROFESSIONALITA' DEGLI ADDETTI

Capacità tecnico professionale, cortesia e disponibilità verso i commensali	buono	sufficiente	insufficiente
Se INSUFFICIENTE, perché?			

GIUDIZI DI ASSAGGIO

Primo piatto	Cottura	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	Giusta
	Odore	sgradevole	adeguato	invitante	-
	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	-

Secondo piatto	Cottura	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
	Odore	sgradevole	adeguato	invitante	-
	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	-

Contorno	Cottura	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
	Sapore	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
	Odore	sgradevole	adeguato	invitante	-
	Aspetto visivo	sgradevole	adeguato	invitante	-

Frutta	Consistenza	sgradevole	molle	dura	giusta
--------	-------------	------------	-------	------	-------------------

Pane	Cottura	poco cotto	ben cotto	bruciato	
	Sapore	sgradevole	mediocre	accettabile	buono
	Consistenza	morbido	croccante	gommoso	duro

QUALITA' DEL PASTO - COMPOSIZIONE E QUANTITA'

Conformità delle temperature delle portate	SI	NO
Se NO, perché?		

Conformità delle temperature delle diete speciali	SI	NO
Se NO, perché?		

CONSUMO DELLE PORTATE

	completo	medio	scarso	nullo
Grado di consumo del primo piatto	X			
Grado di consumo del secondo piatto		X		
Grado di consumo del contorno			X	
Grado di consumo della frutta		X		
Grado di consumo della merenda				
Grado di consumo della dieta speciale				

Note: HO EFFETTUATO UN CONTROLLO AL TURNO DELLE 13⁰⁰;

IL LOCALE ERA SPORCO PER TERRA.

PRIMO PIATTO: COTTURA GIUSTA (FORSE LEGGERMENTE OLTRE),

LE INSEGNANTI MI DICONO CHE IL PIATTO ERA MOLTO MEGLIO

RISPETTO AD ALTRE VOLTE, IL CONDIMENTO POTEVA ESSERE

UN PO' DI PIÙ, COMUNQUE È STATO GRADITO DAI BAMBINI.

UN'INSEGNANTE DEL PRIMO TURNO MI HA RIPORTATO CHE

IL LORO PRIMO PIATTO ERA FREDDO.

SECONDO PIATTO: COTTURA GIUSTA, GUSTO GRADEVOLE, MA

MOLTO SOTTO DI SALE. HO NOTATO CHE I BIMBI LO HANNO

GRADITO MENO RISPETTO AL PRIMO PIATTO.

CONTORNO: SGRADIVO ALLA VISTA, QUASI MARRONE, SCONFITO E

DI GUSTO AMARO. POCCHI BAMBINI LO HANNO MANGIATO.

OSSERVAZIONI: - POLIRE IL LOCALE TRA UN TURNO E L'ALTRO.

- CONTROLLARE SEMPRE LA COTTURA E LA TEMPERATURA DELLA PASTA

- MIGLIORARE DECISAMENTE IL CONTORNO DI SPINACI ED IL LORO CONDIMENTO.

Covina Uva