

## **CHECK – LIST COMMISSIONE MENSA**

***Istituto Virginia Agnelli***

Data 09/05/2018

N° Pasti Alunni 380

### **TRASPORTO**

Centro cottura di Grugliasco Addetto al trasporto Lovera

Ora di partenza dal centro cottura 11.10. Ora arrivo dei pasti 11.30

Note .....

### **TEMPERATURE**

Le temperature dei prodotti all'arrivo sono corrette?(sono da considerarsi irregolari temperature inferiori ai 60°/65°per i cibi caldi e superiori ai 10°per i cibi freddi )

SI  NO

Note: Il primo turno rileva temperature rispettivamente 75° risotto ; 65° petti di pollo 70° fagiolini; Il secondo turno rileva rispettivamente 73°, 58°, 62°

### **SERVIZIO E DISTRIBUZIONE**

Orario inizio distribuzione 1 Turno ...12:00..... Orario fine distribuzione 1 Turno .....12:35.....

Orario inizio distribuzione 2 Turno .....13:00..... Orario fine distribuzione 2 Turno .....13:40.....

Numero addetti alla distribuzione ..... 2.....

Gli addetti si presentano in ordine e pulizia

Camice/Divisa SI  NO  Copricapo SI  NO

Note .....

### **AMBIENTE**

Lo spazio per il ricevimento e mescita è ben ordinato e pulito? SI NO

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito? SI NO

Le stoviglie e le caraffe sono sufficienti e pulite? SI NO

Note .....

### **MENU'**

Settimana 3; Menu primaverile

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	RISOTTO CON VERDURE	RISOTTO CON VERDURE
Secondo piatto	PETTO DI POLLO	PETTO DI POLLO
Contorno	FAGIOLINI	FAGIOLINI
Frutta/Dessert	BANANA	BANANA

Il menù previsto è stato rispettato? SI  NO

Se NO specificare le motivazioni della ditta .....

Note.....

**GRADIMENTO / APPETIBILITA' /GIUDIZIO DI ASSAGGIO**

Tabella di gradimento								
	Allievi		Commissione					
			Riscontro visivo		Sapore		Porzionatura	
	positivo	Negativo	positivo	Negativo	positivo	Negativo	positivo	Negativo
Primo piatto	X		X		X		X	
Secondo piatto	X	X	X		X		X	
Contorno	X	X	X		X		X	
Frutta / Dessert	X		X		X		X	
Pane			X		X		X	
Acqua			X		X		X	

Allievi testati n°.....45..... Allievi Totali n° .....380.....Membri Commissione n° ...3....

Gradi di positività del giudizio										
	Allievi					Commissione				
	20%	40%	60%	80%	100%	20%	40%	60%	80%	100%
Primo piatto				X						X
Secondo piatto				X						X
Contorno				X						X
Frutta / Dessert				X						X
Pane					X					
Acqua					X					X

**CONCLUSIONI**

Il numero dei pasti è stato conforme a quelli ordinati? SI  NO

In caso di disservizio l'integrazione è stata effettuata? SI  NO

Consigli, proposte, osservazioni.....

Presenti: Pamela, Emanuela, Donatella