

CHECK – LIST COMMISSIONE MENSA

Istituto Virginia Agnelli

Data 07/12/2016

N° Pasti 400 primo turno 240 alunni; secondo turno 160 alunni

Presenti: 4 membri del comitato mensa (tre contemporaneamente presenti durante il primo turno e quattro presenti al secondo turno).

Presenti due genitori invitati (come da procedura del comitato mensa): Signora Graziella Berti (genitore di quinta C) presente al primo turno; Signor Giuseppe Zefola (genitore di quarta B) presente al secondo turno.

TRASPORTO

Centro cottura di Grugliasco Addetto al trasporto Lovera

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

Note alle ore 11:30 pranzano il Maestro Gabriele Truffelli e la Maestra Alessandra

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 **X** NO

Nel dettaglio le rilevazioni sono state le seguenti: ore 12:00 minestra di riso a 67°C; frittata 65°; piselli 71°

ore 13:05 minestra di riso a 66°C; frittata 65°; piselli 67°

Note: alle ore 13:40 circa somministrazione pranzo al genitore Giuseppe Zefola - le temperature rilevate nei piatti risultano rispettivamente: minestra di riso 66°; frittata 56°; piselli 57° (è necessario considerare le condizioni al contorno durante la misurazione, ossia la quantità del cibo presente nel piatto rispetto alle quantità nei contenitori di distribuzione e il percorso dal punto di distribuzione al tavolo.

SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

Orario inizio distribuzione primo Turno: ore 12 Orario fine distribuzione 1 Turno: ore 12:30; a seguire i bis (piselli)

Orario inizio distribuzione secondo Turno: ore 13 Orario fine distribuzione 2 Turno: ore 13:25; a seguire i bis (minestra, piselli, frittata)

Numero addetti alla distribuzione: 2 al bancone e 2 per le classi prime ospiti in salone più grande per ridotto numero alunni

Gli addetti si presentano in ordine e pulizia

Camice/Divisa SI **X** NO Copricapo SI **X** NO

AMBIENTE

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

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

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

MENU'

Settimana 1 X 2 3 4 INVERNALE **X** ESTIVO PRIMAVERILE

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	Minestra con riso	Minestra con riso
Secondo piatto	Frittata cotta la forno	Frittata cotta la forno
Contorno	Piselli con prosciutto	Piselli con prosciutto
Frutta/Dessert	Frutta di stagione : mela a spicchi	Frutta di stagione : mela a spicchi

Il menù previsto è stato rispettato? SI **X** 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	
Contorno	x		x		x		x	
Frutta / Dessert	x		x		x		x	
Pane	x		x		x		x	
Acqua	x		x		x		x	

Allievi testati n° 50 circa (intervistati a rotazione da ogni membro del comitato), passati a tutti i tavoli per richiesta di gradevolezza pasto

Allievi Totali n° 400 Membri Commissione n° 4

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				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

I membri del Comitato mensa

Tomatis Bechis Laura

De Michelis Gallino Manuela

Ferrari Gerardi Donatella

Messina Cravanzola Pamela