

CHECK – LIST COMMISSIONE MENSA

Istituto Virginia Agnelli

Data 22/02/2017

N° Pasti 389 primo turno 241 alunni; secondo turno 148 alunni

Presenti: 2 membri del comitato mensa + un genitore della classe I C

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 12:03 (primo turno) riso alla parmigiana 75°C; crocchette di pollo cotte al forno 61°; insalata verde 6°

ore 13:06 (secondo turno) riso alla parmigiana 65°C; crocchette di pollo cotte al forno 60°; insalata verde 10°

SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

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

Orario inizio distribuzione secondo Turno: ore 13 Orario fine distribuzione 2 Turno: ore 13:20; a seguire i bis

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 2 3 X 4 INVERNALE X ESTIVO PRIMAVERILE

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	Riso alla parmigiana	Riso alla parmigiana
Secondo piatto	Crocchette di pollo cotte al forno	Crocchette di pollo cotte al forno
Contorno	Insalata verde	Insalata verde
Frutta/Dessert	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Il menù previsto è stato rispettato? SI X NO

Se NO specificare le motivazioni della ditta

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° 40 circa, passati a tutti i tavoli per richiesta di gradevolezza pasto

Allievi Totali n° 389 Membri Commissione n° 2

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

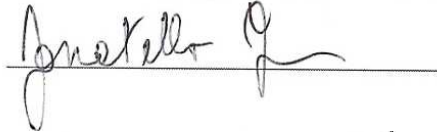
CONCLUSIONI

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

Ferrari Donatella



De Michelis Manuela



Tomatis Laura

