

CHECK – LIST COMMISSIONE MENSA

Istituto Virginia Agnelli Data 6/12/2017

N° Pasti 285 primo turno 150 alunni secondo turno 135 alunni

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 **X** NO

ore 12 piselli a 73°C , frittata 60° , minestra di riso 67°

ore 12,30 piselli a 59°C , frittata 63° , minestra di riso 62° C

ore 13 piselli 82 °C, frittata 57 °C, minestra di riso 64 °C

ore 13,30 piselli a 77° C, frittata 60 °C, minestra di riso 67 °C

fine servizio piselli a 59 °C, frittata 52 °C, minestra di riso 63 °C

SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

Orario inizio distribuzione 1 Turno12..... Orario fine distribuzione 1 Turno12,30.....

Orario inizio distribuzione 2 Turno13..... Orario fine distribuzione 2 Turno13,30.....

Numero addetti alla distribuzione2 al bancone e 2 civiliste, più 2 per le classi prime

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

Note

MENU' primaverile della quarta settimana (mercoledì)

Settimana quaresima 1 2 3 4 INVERNALE ESTIVO PRIMAVERILE **X** menù settimana di

	PREVISTO	SERVITO
Primo piatto	MINESTRA DI RISO	IDEM
Secondo piatto	FRITTATA	IDEM
Contorno	PISELLI	PISELLI
Frutta/Dessert	FRUTTA DI STAGIONE	BANANA

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

Allievi Totali n°.....285.....Membri Commissione n° 2 al primo + 2 al secondo turno

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			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

Note

Le banane erano abbastanza stoppose e poco saporite, evidentemente non al corretto grado di maturazione

Si segnala che un bambino trovava materiale estraneo ai piselli, si decide di procedere ad ulteriore analisi