

VERBALE COMMISSIONE MENSA CENTRO COTTURA

Da inviare all'Ufficio Scuola (via Torino, 5 FAX 0119964260)

Data 19-11-2012

MENU' PREVISTO settimana di rotazione mensile n° 3

PRIMO	FINOCCHI PASCHERA
SECONDO	PROSCIUTTO COTTO
CONTORNO	FINOCCHI ALL'OLIO
FRUTTA	MELA
MERENDA	

RISPETTO DEL MENU'

~~SI~~

NO

Se NO specificare le motivazioni fornite dagli addetti della Ditta (descrizione).....
.....
.....

PRIMO PIATTO.....

SECONDO PIATTO.....

CONTORNO.....

FRUTTA.....

MERENDA.....

OSSERVAZIONI
.....
.....

STOCCAGGIO MATERIE PRIME

Lo spazio è ben organizzato

~~SI~~

NO

Locali ed attrezzature pulite

~~SI~~

NO

Locali ed attrezzature in buono stato di manutenzione

~~SI~~

NO

Gli alimenti che necessitano di stoccaggio a temperatura controllata sono sistemati correttamente (frigoriferi/celle/freezer)

~~SI~~

NO

OSSERVAZIONI.....
.....
.....

ETICHETTATURA

E' presente sui prodotti alimentari ~~SI~~ NO
Data/TMC non sono superati (prodotti non scaduti) ~~SI~~ NO

OSSERVAZIONI.....
.....
.....

CUCINA

Lo spazio è ben organizzato ~~SI~~ NO
Locali ed attrezzature pulite ~~SI~~ NO
Locali ed attrezzature in buono stato di manutenzione ~~SI~~ NO
Gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia, guanti, mascherina) ~~SI~~ NO

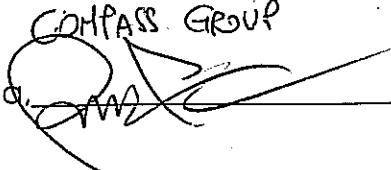
OSSERVAZIONI.....
.....
.....

I Commissari presenti al sopralluogo

ELENA MAHMOE - YLENIA ABBROGIO

Data, 19-11-2012

Firma, 

Firma,  COMPASS GROUP

Durante le visite i commissari devono indossare camice e copricapo, non toccare alimenti, attrezzature e utensili ed evitare ogni intralcio al normale funzionamento dell'attività.

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Da inviare al Settore Servizi alla Persona (Via Torino 5 Fax 011\9964260).

SCUOLA Rocca DATA 18/11/12
 n. ALUNNI presenti che usufruiscono del servizio MATERNA 90 ELEMENTARE 350 (COMPRESI ADULTI)
 n. ADULTI (25)

MENU' PREVISTO Settimana di rotazione mensile n. 3
 Primo Gnocchi di Porchee
 Secondo Prosciutto cotto
 Contorno Finocchi all'olio
 Merenda

RISPETTO DEL MENU' SI NO

Se NO specificare le motivazioni fornite dagli addetti della Ditta

(descrizione).....

PRIMO PIATTO Gnocchi Porchee
 SECONDO PIATTO Prosciutto cotto
 CONTORNO Finocchi all'olio
 FRUTTA/DESSERT

GRADIMENTO - APPETIBILITA'

NOSTRO

(Indicare con una percentuale la percezione del gradimento del pasto)

	20%	40%	60%	80%	100%	
Primo					100%	100
Secondo					100%	100%
Contorno	20%				100%	20%
Frutta/Dessert					100%	
Pane					100%	100%

OSSERVAZIONI

.....
.....

TRASPORTO

Scuola RONARI E ANNERSEN STRADA SALGA E STRADA CALDARO.....

Nome dell'addetto al trasporto

Orario di partenza dalla cucina Orario di arrivo dei pasti

Orario di inizio distribuzione dei pasti ORE 12.40

Orario di fine distribuzione dei pasti ORE 13.15

SERVIZIO

Nomi degli addetti alla distribuzione

ACQUAVIVA - GATTULO MARINELLI - INGENTO - VENDITTI -
LEOBONO - ALTORINO - POLLARA.....

Gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia, guanti ev. mascherina) ... SI NO

AMBIENTE

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato SI NO

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

Le stoviglie sono sufficienti e pulite? SI NO

Note relative all'ambiente

.....

GRAMMATURE

riportare le misurazioni effettuate dalla dietista, se presente, o la valutazione sulla consistenza delle porzioni, in base alle grammature indicate dal capitolato

Primo piatto grammi.....
Secondo piatto grammi.....
Contorno grammi.....
Piatto unico grammi.....

> COME DA
CAPITOLATO

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/DESSERT

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

PANE

COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto
SAPORE	sgradevole	mediocre	buono	ottimo
CONSISTENZA	raffermo morbido	duro	gommoso	croccante

Consigli, proposte, osservazioni

.....

.....

.....

CONTESTAZIONI

a) Caso di ritrovamento di corpo estraneo:

chi ne ha fatto l'accertamento

descrizione del piatto/cibo interessato

natura del corpo estraneo

b) Caso di disservizio per ritardo:

sull'arrivo dei pasti

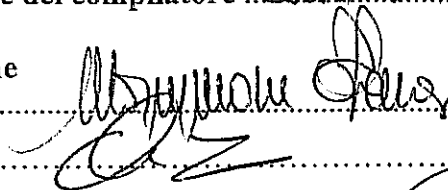
sull'orario consueto di inizio distribuzione pasto

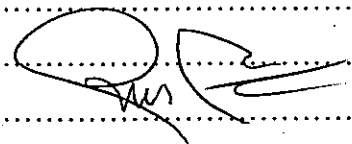
c) Caso disservizio per mancanza di pasti

quanti pasti rispetto a quelli ordinati

integrazione dei pasti mancanti entro mezz'ora della segnalazione alla ditta.. ...SI NO.

Nome del compilatore ELENA MAHMONI - ELENA AUBROGIO

Firme 


x COMPASS GROUP

Numero fax : +39 0119958052
 Nome : ORLUBE LUBRIFICANTI

Nome/Numero : 0119964260
 Pag. : 6
 Ora iniz. : 19-NOV-2012 15:17 LUN
 Tempo trascorso : 03'00"
 Modalita' : STD G3
 Risultati : [O.K]

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Da inviare al Settore Servizi alla Persona (Via Torino 5 Fax 0119964260).

SCUOLA Rocka DATA 19/11/12
 n. ALUNNI presenti che usufruiscono del servizio MATERIA 90 ELEMENTARE 300 (COMPRESI ADULTI)
 n. ADULTI (25)

MENU' PREVISTO Settimana di rotazione mensile n. 3
 Primo Spicchi di Porchea
 Secondo Pisocch colli
 Contorno Finocch all'olio
 Merenda

RISPETTO DEL MENU' SI NO
 Se NO specificare le motivazioni fornite dagli addetti della Ditta
 (descrizione)

PRIMO PIATTO Spicchi Porchea
 SECONDO PIATTO Pisocch colli
 CONTORNO Finocch all'olio
 FRUTTA/DESSERT

GRADIMENTO - APPETIBILITA' MISTRO
 (Indicare con una percentuale la percezione del gradimento del pasto)

	20%	40%	60%	80%	100%	
Primo					<input checked="" type="checkbox"/>	100
Secondo					<input checked="" type="checkbox"/>	100%
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>					20%
Frutta/Dessert						
Pane					<input checked="" type="checkbox"/>	100%