

## VERBALE COMMISSIONE MENSA

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

SCUOLA ANDERSEN P. DA SALGA DATA 15 gennaio 2013

n. ALUNNI presenti che usufruiscono del servizio 179

n. ADULTI 20

MENU' PREVISTO Settimana di rotazione mensile n. 1

Primo PASTA AU' OILIO + PARCHIGIANO

Secondo ARROSTO DI BOVINO

Contorno SPINACI SALATI

Merenda

RISPETTO DEL MENU'  SI  NO

Se NO specificare le motivazioni fornite dagli addetti della Ditta

(descrizione).....

PRIMO PIATTO .....

SECONDO PIATTO .....

CONTORNO .....

FRUTTA/DESSERT .....

### GRADIMENTO - APPETIBILITA'

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

Primo	20%	40%	60%	80%	<del>100%</del>
-------	-----	-----	-----	-----	-----------------

NOTRE (COMPLACENCE)  
100%

Secondo	20%	40%	60%	<del>80%</del>	100%
---------	-----	-----	-----	----------------	------

100%

Contorno	20%	<del>40%</del>	60%	80%	100%
----------	-----	----------------	-----	-----	------

100%

Frutta/Dessert	20%	<del>40%</del>	60%	80%	100%
----------------	-----	----------------	-----	-----	------

100%

Pane	20%	40%	60%	80%	<del>100%</del>
------	-----	-----	-----	-----	-----------------

100%

**OSSERVAZIONI**

.....  
.....

**TRASPORTO**

Scuola ANDERSEN CDA SAUGA .....

Nome dell'addetto al trasporto CESARE .....

Orario di partenza dalla cucina 11.23 ..... Orario di arrivo dei pasti 11.30 .....

Orario di inizio distribuzione dei pasti ORE 12.10 .....

Orario di fine distribuzione dei pasti ORE 12.45 .....

**SERVIZIO**

Nomi degli addetti alla distribuzione

RUFO, ODDO, POLIFRONE, VENDITTI, GILFREDO,  
PANARITI .....

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

**AMBIENTE**

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato .....  NO

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

Le stoviglie sono sufficienti e pulite? .....  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        | <input type="checkbox"/> crudo      | <input type="checkbox"/> poco cotto | <input checked="" type="checkbox"/> ben cotto | <input type="checkbox"/> scotto               |
| SAPORE         | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> mediocre   | <input checked="" type="checkbox"/> buono     | <input type="checkbox"/> ottimo               |
| CONSISTENZA    | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> molle      | <input type="checkbox"/> dura                 | <input checked="" type="checkbox"/> giusta    |
| ODORE          |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> adeguato             | <input checked="" type="checkbox"/> invitante |
| ASPETTO VISIVO |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input checked="" type="checkbox"/> adeguato  | <input type="checkbox"/> invitante            |

### SECONDO PIATTO

- |                |                                     |                                     |   |   |
|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| COTTURA        | <input type="checkbox"/> crudo      | <input type="checkbox"/> poco cotto | <input checked="" type="checkbox"/> ben cotto | <input type="checkbox"/> scotto               |
| SAPORE         | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> mediocre   | <input checked="" type="checkbox"/> buono     | <input type="checkbox"/> ottimo               |
| CONSISTENZA    | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> molle      | <input type="checkbox"/> dura                 | <input checked="" type="checkbox"/> giusta    |
| ODORE          |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> adeguato             | <input checked="" type="checkbox"/> invitante |
| ASPETTO VISIVO |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> adeguato             | <input checked="" type="checkbox"/> invitante |

### CONTORNO

- |                |                                     |                                     |   |   |
|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| COTTURA        | <input type="checkbox"/> crudo      | <input type="checkbox"/> poco cotto | <input checked="" type="checkbox"/> ben cotto | <input type="checkbox"/> scotto               |
| SAPORE         | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> mediocre   | <input checked="" type="checkbox"/> buono     | <input type="checkbox"/> ottimo               |
| CONSISTENZA    | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> molle      | <input type="checkbox"/> dura                 | <input checked="" type="checkbox"/> giusta    |
| ODORE          |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> adeguato             | <input checked="" type="checkbox"/> invitante |
| ASPETTO VISIVO |                                     | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> adeguato             | <input checked="" type="checkbox"/> invitante |

### FRUTTA/DESSERT *Kiwi*

- |                |   |                                     |  |  |
|----------------|---|-------------------------------------|--|--|
| COTTURA        | <input checked="" type="checkbox"/> crudo | <input type="checkbox"/> poco cotto | <input type="checkbox"/> ben cotto           | <input type="checkbox"/> scotto            |
| SAPORE         | <input type="checkbox"/> sgradevole       | <input type="checkbox"/> mediocre   | <input checked="" type="checkbox"/> buono    | <input type="checkbox"/> ottimo            |
| CONSISTENZA    | <input type="checkbox"/> sgradevole       | <input type="checkbox"/> molle      | <input type="checkbox"/> dura                | <input checked="" type="checkbox"/> giusta |
| ODORE          |   | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input checked="" type="checkbox"/> adeguato | <input type="checkbox"/> invitante         |
| ASPETTO VISIVO |   | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input checked="" type="checkbox"/> adeguato | <input type="checkbox"/> invitante         |

### PANE

- |             |                                     |                                     |   |   |
|-------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| COTTURA     | <input type="checkbox"/> crudo      | <input type="checkbox"/> poco cotto | <input checked="" type="checkbox"/> ben cotto | <input type="checkbox"/> scotto               |
| SAPORE      | <input type="checkbox"/> sgradevole | <input type="checkbox"/> mediocre   | <input checked="" type="checkbox"/> buono     | <input type="checkbox"/> ottimo               |
| CONSISTENZA | <input type="checkbox"/> raffermo   | <input type="checkbox"/> duro       | <input type="checkbox"/> gommoso              | <input checked="" type="checkbox"/> croccante |
|             | <input type="checkbox"/> morbido    |                                     |   |   |

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 HAMMONE / FABRIZIO MOLARO .....

Firme

*Elena Hammone*

*Fabrizio Molaro*

PER COMPASS GROUP *Idea Buto*

## VERBALE COMMISSIONE MENSA CENTRO COTTURA

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

Data... 15 gennaio 2013 .....

MENU' PREVISTO settimana di rotazione mensile n° 1 .....

PRIMO	PASTA ALL'OLIO + PARMIGIANO
SECONDO	ARROSTO DI BOVINO
CONTORNO	SPINACI SALATI
FRUTTA	KIWI
MERENDA	

RISPETTO DEL MENU'



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



NO

Locali ed attrezzature pulite



NO

Locali ed attrezzature in buono stato di manutenzione



NO

Gli alimenti che necessitano di stoccaggio a temperatura controllata sono sistemati correttamente

(frigoriferi/celle/freezer



NO

OSSERVAZIONI.....

**ETICHETTATURA**

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

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

**CUCINA**

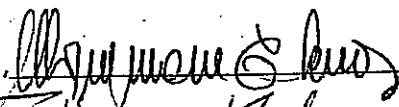
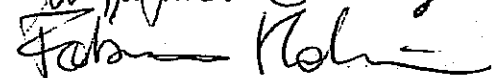
Lo spazio è ben organizzato  SI  NO  
Locali ed attrezzature pulite  SI  NO  
Locali ed attrezzature in buono stato di manutenzione  SI  NO  
Gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia, guanti, mascherina)  SI  NO

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

I Commissari presenti al sopralluogo

ELENA MANHONE / FABRIZIO MOLINO

Data 15 gennaio 2013

Firma   


Firma 

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.