

VERBALE COMMISSIONE MENSA

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

SCUOLA MATERNA ANDRESEN S. DA CALDANO DATA 23/10/2012

n. ALUNNI presenti che usufruiscono del servizio 89

n. ADULTI 8

MENU' PREVISTO Settimana di rotazione mensile n. 2

Primo RISO CON ERRETTE

Secondo POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO

Contorno FASIONI AL POKODORO

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)					NOSTRA
	20%	40%	60%	80%	100%	
Primo			60%			100%
Secondo			60%	80%		100%
Contorno			60%	80%		100%
Frutta/ ^{YOGURT} Dessert			60%	80%		100%
Pane			60%	80%		100%

OSSERVAZIONI

.....
.....

TRASPORTO

Scuola ANDERSEN STRADA CALDANO (MATERNA)

Nome dell'addetto al trasporto

Orario di partenza dalla cucina Orario di arrivo dei pasti 12⁰⁰

Orario di inizio distribuzione dei pasti ORE 12'01

Orario di fine distribuzione dei pasti ORE 12'45

SERVIZIO

Nomi degli addetti alla distribuzione

..... LEOBONO DANIELA - MARINELLI GRAZIELLA

.....
.....

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	<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

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

YOGURT

COTTURA	<input 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 type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
CONSISTENZA	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> molle	<input type="checkbox"/> dura	<input type="checkbox"/> giusta
ODORE		<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> invitante
ASPETTO VISIVO		<input type="checkbox"/> sgradevole	<input 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"/> morbido	<input type="checkbox"/> duro	<input type="checkbox"/> gommoso	<input checked="" type="checkbox"/> 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 MAMMONE - FABRIANO MOLINO

Firme

Elena Mammone

Fabrizio Molino

Per COMPASS Idea S.r.l.

**VERBALE COMMISSIONE MENSA
CENTRO COTTURA**

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

Data 23-10-2012

MENU' PREVISTO settimana di rotazione mensile n° 2

PRIMO	RISO ALE ERBETTE
SECONDO	POLPETTE DI BOVINO IN UNIDO
CONTORNO	FAGIOLINI AL POMODORO
FRUTTA	YOGHURT
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 MANNONE / FABRIZIO MOLINO

Data, 23/10/2012

Firma, [Signature]

Firma, [Signature]

Per COMPASS [Signature]

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.