

MENU'

	menù previsto	menù servito
Primo	PASTA POMODORO	→
Secondo	POLPETTE PEPE AZZURRO	→
Contorno	CECI OLIO	→
Frutta/Dessert	FRITTELLI RISO	→
Pane	INTEGRALE	→

Il menù è stato rispettato? SI NO

Se NO specificare le motivazioni della ditta

GIUDIZI DI ASSAGGIO

PRIMO PIATTO

COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
CONSISTENZA	sgradevole	molle	giusta	dura	
ASPETTO VISIVO	sgradevole	adeguato	invitante		

SECONDO PIATTO

COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
CONSISTENZA	sgradevole	molle	giusta	dura	
ASPETTO VISIVO	sgradevole	adeguato	invitante		

CONTORNO

COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
CONSISTENZA	sgradevole	molle	giusta	dura	
ASPETTO VISIVO	sgradevole	adeguato	invitante		

FRUTTA/DESSERT

COTTURA	crudo	poco cotto	ben cotto	scotto	
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
ODORE	sgradevole	adeguato	invitante		
CONSISTENZA	sgradevole	molle	giusta	dura	
ASPETTO VISIVO	sgradevole	adeguato	invitante		

PANE

COTTURA	poco cotto	ben cotto	bruciato		
SAPORE	sgradevole	mediocre	accettabile	buono	ottimo
CONSISTENZA	morbida	croccante	gommoso	duro	raffermo

ACQUA

normale	sapore anomalo	colore anomalo	odore anomalo
---------	----------------	----------------	---------------

VERBALE COMMISSIONE MENSA

settimana n. 3 giorno 16/3/2012

Compilatore SANDRA PUCERDECU Firma PUCERDECU

SCUOLE CON PASTO VEICOLATO

SCUOLA MARILIA PRIMARIA DATA 16/3/2012

n. pasti alunni 156 n. pasti adulti 9

TRASPORTO Ora di arrivo dei pasti

Centro Cottura Nome dell'addetto al trasporto

Orario di inizio distribuzione dei pasti 12,30 Orario di fine distribuzione 13,30

SERVIZIO

Nomi degli addetti alla distribuzione

Gli addetti si presentano in ordine (camice, cuffia, ecc.)? 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 e le caraffe sono sufficienti e pulite? SI NO

Note relative all'ambiente (rumorosità, ecc.)

SCUOLE CON CUCINA INTERNA

SCUOLA DATA

n. pasti alunni n. pasti adulti

AMBIENTE

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

Le stoviglie e le caraffe sono sufficienti e pulite? SI NO

Note relative all'ambiente (rumorosità, ecc.)

GRADIMENTO

Indicare la percentuale di gradimento del pasto:

	20%	50%	100%
Primo	10%		
Secondo	75%		
Contorno	30%		
Frutta/Dessert	50%	50%	
Pane			75%

QUANTITÀ

Riportare la valutazione sulla consistenza delle porzioni (insufficiente, sufficiente, abbondante, ecc.)

Primo piatto	SUF
Secondo piatto	ABBOND.
Contorno	GIUSTO
Frutta/dessert	GIUSTO

CONSIGLI, PROPOSTE, OSSERVAZIONI:

LA PASTA È FREDDA E LE FRITTELLE
DURE E PESANTI

ANOMALIE E DISSERVIZI:

Nota: in caso di rilevazione di anomalia grave, dovrà esserne data tempestiva comunicazione all'Ufficio Attività Educative del Comune di Capannori attraverso uno dei seguenti recapiti:

Numero di fax: 0583 428416

telefono: 0583 428419 (Valeria Catignani - Paolo Simonelli)

oppure 0583 428410 (Responsabile P.O. Carla Piagentini)

e-mail: (inserire nell'oggetto: "Segnalazione anomalia mensa - scuola di ...")

a: serviziscolastici@comune.capannori.lu.it

