

0

25.09.2019

coef.	PUNTI AUDITATI	STRUTTURA				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		SI	NO	NV	n.		
<b>NOTE PRELIMINARI</b>							
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>							
	Nome e Tipologia della Scuola					PRIMARIA di GRAGNANO	
	Indirizzo					via Pieroni 54, Gragnano	
	N. Pasti				117		
	N. Diete Speciali				11		
	N. ASM				2		
	N. Monteprese totale ASM				5		
	N. Insegnanti				8		
	Pasti veicolati	x					
	Pasti prodotti in loco		x				
	Pasti portati da casa		x				
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE</b>							
	ambiente di consumo ben manutentato e pulito	x				specificare in nota	
	orari di servizio e sbarazzo rispettati	x					
	attrezzature di servizio adeguate e pulite	x					
	stoviglie e accessori puliti e sufficienti per il servizio	x				specificare in nota	
	ambiente confortevole sotto il profilo acustico	x				Sotto il profilo acustico si ma grazie alle regole organizzate dagli insegnanti	
	insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x					
	insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x				
	insegnanti che mangiano piatti portati da casa		x				
	insegnanti che mangiano in disparte		x				
<b>VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE</b>							
<b>PRIMO PIATTO</b>							
	Tipologia di piatto conforme al menu	x				Pasta al pesto	
	Grammatura del piatto al momento del servizio					g Non presente bilancia in loco	
	Temperatura del piatto al momento del servizio					°C non presente termometro in loco	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito				90 %	% stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)				4	24 giudizio da 0 a 5	
6	Olfatto (profumo, aroma)				4	0 giudizio da 0 a 5	

6	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
<b>SECONDO PIATTO</b>									
	Tipologia di piatto conforme al menu		<b>x</b>					Spezzatino di manzo	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g						<b>non presente bilancia in loco</b>	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C						<b>non presente termometro in loco</b>	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				<b>50</b>	<b>%</b>	stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)					<b>4</b>	24	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
<b>CONTORNO</b>									
	Tipologia di piatto conforme al menu		<b>x</b>					Zucchine prezzemolate	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g						<b>non presente bilancia in loco</b>	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C						<b>non presente bilancia in loco</b>	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				<b>20</b>	<b>%</b>	stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)					<b>3</b>	18	attribuire un giudizio numerico da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					<b>2</b>	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					<b>2</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
<b>FRUTTA E DOLCE</b>									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		<b>x</b>					Prugne	
	Grammatura pesata o verificata	g						<b>non presente bilancia in loco</b>	
	Temperatura Misurata	°C						<b>non presente termometro in loco</b>	
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%						stima in % di peso sulla media a vista	non visto perché mangiato a merenda
6	Vista (aspetto, colore, forma)					<b>5</b>	30	giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5	
<b>PANE</b>									
	Tipologia di prodotto conforme al menu		<b>x</b>					Pane bianco	
	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%				<b>40</b>	<b>%</b>	stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)					<b>4</b>	24	giudizio da 0 a 5	

5	Olfatto (profumo, aroma)					<b>3</b>	0	giudizio da 0 a 5
4	Gusto (sapore, acidità, retrogusto)					<b>3</b>	0	giudizio da 0 a 5
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					<b>4</b>	0	giudizio da 0 a 5
3	Capacità di consumo in autonomia					<b>5</b>	0	giudizio da 0 a 5

	Cognome / Nome	Firma (facoltativa)
<b>AUDITOR</b>	<i>Daniela Iurilli</i>	
<b>REFERENTE COMUNE</b>	<i>Alessandro Ristori</i>	
<b>REFERENTE COMMISSIONE MENSA</b>		

data sopralluogo   
ora inizio sopralluogo

ora fine sopralluogo

**NOTE GENERALI**



Pasta al pesto



pezzatino di manzo con zucchine al prezzemolo



Ceci e zucchine per diete speciali