

0

25.09.2019

coef.	PUNTI AUDITATI	STRUTTURA				NOTE ALLA COMPILAZIONE	NOTE AGGIUNTIVE
		SI	NO	NV	n.		
NOTE PRELIMINARI							
INFORMAZIONI GENERALI							
	Nome e Tipologia della Scuola					INFANZIA DI CAMIGLIANO	
	Indirizzo					Stradone di Camigliano - Camigliano	
	N. Pasti				38		
	N. Diete Speciali				3		
	N. ASM				2		
	N. Montepore totale ASM				7,5		
	N. Insegnanti				4		
	Pasti veicolati	x					
	Pasti prodotti in loco	x					
	Pasti portati da casa		x				
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' GESTIONALE							
	ambiente di consumo ben mantenuto 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				specificare in nota	
	insegnanti coinvolti durante il consumo del pasto	x				Insegnanti abbastanza coinvolti più nel vegliare l'organizzazione che nell'invito all'assaggio	
	insegnanti facilitatori nell'assaggio dei piatti		x			Tendenzialmente non è stato riscontrato anche se qualche volta qualche insegnante lo fa	
	insegnanti che mangiano piatti portati da casa		x				
	insegnanti che mangiano in disparte	x				Ma sono quelli che iniziano il turno del pomeriggio e si alternano con quelli che smontano e come ultimo compito sorvegliano il momento mensa.	
VALUTAZIONE DELLA QUALITA' SENSORIALE							
PRIMO PIATTO							
	Tipologia di piatto conforme al menu	x				Pasta al pesto	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g			130	con pesto	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C				Termometri non presenti sul posto perché ritirati per taratura annuale	

	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				70 %			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)					4	0		giudizio da 0 a 5	
4	Tatto (masticabilità, consistenza)					5	0		giudizio da 0 a 5	
4	Capacità di consumo in autonomia					5	0		giudizio da 0 a 5	
SECONDO PIATTO										
	Tipologia di piatto conforme al menu		x						Spezzatino di manzo	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g				56			con sugo	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C							Termometri non presenti sul posto perché ritirati per taratura annuale	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%				50 %			stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)					5	30		giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					4	0		giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					4	0		giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					4	0		giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					4	0		giudizio da 0 a 5	
CONTORNO										
	Tipologia di piatto conforme al menu		x						Zucchine prezzemolate	
	Grammatura del piatto al momento del servizio	g				90			con sughetto	
	Temperatura del piatto al momento del servizio	°C							media di 3 letture a cura degli Auditor	
	Stima alimento consumato nel piatto in relazione a quello servito	%							stima in % di peso sulla media a vista	
6	Vista (aspetto, colore, forma)					3	18		attribuire un giudizio numerico da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					2	0		giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, equilibrio ingredienti, retrogusto)					2	0		giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					5	0		giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					5	0		giudizio da 0 a 5	
FRUTTA E DOLCE										
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x						Pere	
	Grammatura pesata o verificata	g							media di 3 pesate a cura degli Auditor	
	Temperatura Misurata	°C							media di 3 letture a cura degli Auditor	
	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)					3	18		giudizio da 0 a 5	
5	Olfatto (profumo, aroma)					3	0		giudizio da 0 a 5	
4	Gusto (sapore, retrogusto) - maturazione e succulenza (frutta)					3	0		giudizio da 0 a 5	
3	Tatto (masticabilità, consistenza)					3	0		giudizio da 0 a 5	
3	Capacità di consumo in autonomia					3	0		giudizio da 0 a 5	
PANE										
	Tipologia di prodotto conforme al menu		x						Pane bianco	

	Stima prodotto consumato in relazione a quello servito	%			40 %		stima in % di peso sulla media a vista
6	Vista (aspetto, colore, forma)				4	24	giudizio da 0 a 5
5	Olfatto (profumo, aroma)				3	0	giudizio da 0 a 5
4	Gusto (sapore, acidità, retrogusto)				3	0	giudizio da 0 a 5
3	Tatto (masticabilità, consistenza)				4	0	giudizio da 0 a 5
3	Capacità di consumo in autonomia				5	0	giudizio da 0 a 5

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

data sopralluogo
ora inizio sopralluogo

ora fine sopralluogo

NOTE GENERALI



Penne al pesto



Spezzatino di manzo e zucchine al prezzemolo

COMMENTO